

## 2020 食品科学与工程学院食品加工与安全硕士学位研究生开题公告

答辩时间：2021-07-04 08:00

答辩地点：9号楼3楼会议室

组长（研究方向）：张开利（食品加工与安全）

秘书：徐龙华（食品加工与安全）

专家组成员：王明林（食品加工与安全）、石晶盈（食品加工与安全）、陈伟（食品加工与安全）、侯汉学（食品加工与安全）

学号	姓名	指导教师	开题报告题目（研究方向）
2020120177	孙春雨	石晶盈	产 AVG 链霉菌的诱变选育、保鲜剂制备及应用（果蔬贮藏保鲜技术）
2020120169	周莉	李向阳	超声辅助水法提取大豆油体乳液的理化性质研究及新型冰淇淋产品研发（粮食油脂与植物蛋白工程）
2020120172	唐京	陈伟	不同真菌多糖制备高活性菌粉及其菌活性、功能性的研究（食品加工技术）
2020120209	郭媛	陈伟	红肉苹果醋酿造工艺及抗氧化性与减脂功能的研究（食品加工技术）
2020120199	沈诗	石晶盈	甘油处理对桃果实褐腐病的抑制作用研究（果蔬贮藏保鲜技术）
2020120165	刘暖儿	侯汉学	青稞嫩叶膳食纤维粉与酵素的制备以及减肥功能的研究（功能性食品研发与效果检验）
2020120200	王婷婷	李清清	膜脂代谢对鲜切马铃薯褐变的影响研究（果蔬采后生理）
2020120160	丁倩楠	石晶盈	复配赖氨酸/精氨酸抑制鲜切苹果褐变的研究（果蔬采后及保鲜工程）
2020120198	殷雪	张小村	小麦加工过程中叶黄素的保留及其异构化的研究（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020120167	刘莹	李向阳	大豆油体-黄原胶复合体系性质探究及其在淡奶油中的应用（粮食油脂与植物蛋白工程）
2020120171	周雪	李清清	条形红富士果实无纸化数字标签构建及其识别技术研究（果蔬采后生物信息学）
2020120190	李文文	郑振佳	生姜锌多糖的制备工艺及抗炎活性评价（食品加工技术）
2020120201	白芯嫣	乔旭光	大蒜多糖-锌微量元素补充剂的研发及其补锌效果评价（食品加工技术）
2020120205	许方舟	吴澎	赤豆废液膳食纤维的提取、功能性质及应用研究（食品加工技术）
2020120214	韩杰	赵路莘	高温花生粕酶法制备功能肽的工艺研究（粮食油脂与植物蛋白工程）
2020120168	吴亚洁	石晶盈	基于硅窗气调的蒜米复合保鲜技术研究（果蔬贮藏保鲜技术）

2020120208	路苹	张一敏	基于拉曼光谱和傅里叶变换红外光谱对冻融肉快速判别技术的研究（肉牛加工与质量控制）
2020120179	张可欣	吴澎	辣椒的筛选、品质鉴定及辣椒油树脂产品的研究（食品加工技术）
2020120215	顾启晨	左惠心	蛋白质热变性对牛肉蒸煮损失的影响研究（肉牛加工与质量安全）
2020120203	董淑君	郑振佳	南瓜皮锌多糖的制备与抗炎活性研究（食品加工技术）
2020120166	刘艳霞	李宁阳	蒜粉加工过程中微生物的鉴定及减菌技术研究（食品加工技术）
2020120183	张悦	李宁阳	油浸蒜蓉加工工艺研究（食品加工技术）
2020120202	糕悦	吴澎	四叶参杆膳食纤维代餐粉研发及品质鉴定（食品加工技术）
2020120161	冉佼佼	吴永宁	离子色谱法测定奶茶中硝酸盐含量及其风险评估（食品科学）
2020120180	张天宁	朱立贤	肉牛屠宰过程中金黄色葡萄球菌流行情况调查及生物学特性的研究（肉牛加工品质与安全控制）
2020120219	高婵	李宁阳	香菇热泵干燥品质控制及加工技术研究（食品加工技术）
2020120175	孙亚芳	张慧	有机酸对抗性糊精的分子结构及应用性质的影响（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020120178	孙艺飞	唐晓珍	松蘑复合调味汤料研发（食用菌加工）
2020120218	马昆	张慧	高酸性条件下半胱氨酸消减棒曲霉素反应机制及其产物毒性评价（食品安全控制）
2020120210	郭子祺	李宁阳	木瓜酒降酸脱涩技术研究（食品加工技术）
2020120163	刘世轩	朱传合	山楂粉的喷雾干燥工艺及质量稳定性研究（食品加工技术）
2020120222	齐习超	张仁堂	不同品种黑枣酒加工特性及 5-HMF 对发酵过程的影响研究（食品加工技术）
2020120207	赵蒙	卢晓明	茶多酚对黑蒜加工品质的影响（园产品加工）
2020120217	马文鑫	徐志祥	果胶对难溶性黄酮类化合物的增溶效果及机理研究（功能性碳水化合物）
2020120194	李松迎	郭萌萌	小麦芽阿拉伯木聚糖的结构、功能特征 及其在小麦啤酒中的应用（食品加工技术）
2020120189	曹紫薇	杨啸吟	冷却肉抑菌气调包装研发及其对 假单胞菌细胞膜结构和功能的影响（牛肉加工与质量安全）
2020120174	姬光耀	牛乐宝	滴水通道特性变化对冷鲜牛肉保水性的影响（牛肉加工与质量控制）
2020120216	顾畅	侯汉学	淀粉/聚酯复合膜的制备及性能研究（食品加工技术）

2020120182	张庆伟	牛乐宝	原料肉的宰后状态及真空低温长时煮制参数对牛肉品质的影响（牛肉加工与质量控制）
2020120184	张文燕	杨啸吟	基于线粒体功能探究高浓度 CO2 包装牛肉变色成因及其生化护色剂研发（牛肉加工与质量控制）
2020120220	鲁文洁	朱立贤	宰后成熟过程中细胞自噬对牛肉品质的影响（牛肉加工与质量控制）
2020120211	郭宇	金玉红	生姜渣白兰地的工艺优化（食品加工技术）
2020120204	蒋雪晴	董鹏程	生鲜牛肉生产过程中产志贺毒素大肠杆菌的流行特点及其风险评估（肉制品加工）
2020120213	陈默	王兆升	甜杏仁多肽的制备及抗氧化、抗肿瘤活性研究（食品加工技术）
2020120164	刘扬	董鹏程	牛至精油和 Ca <sup>2+</sup> 对沙门氏菌诱导耐酸及多重抗逆性的影响（牛肉加工与质量安全）
2020120176	孙可欣	王兆升	促尿酸转运药食同源资源筛选及功能产品研发（食品加工技术）
2020120192	李来成	吴澎	欧李酒渣果胶的提取及应用研究（食品加工技术）
2020120197	段鑫鑫	张一敏	基于低氧气调和真空贴体包装对长期冰温贮藏牛肉颜色改善的技术研究（牛肉加工与质量控制）
2020120196	杨馨怡	徐志祥	1,3-DAG 的酶法制备技术研究（功能油脂制备与功效评价）
2020120170	周长欣	王兆升	光皮木瓜叶黄酮的提取及口含片研发（食品加工技术）
2020120186	徐娜	彭勇	固定化原核表达马铃薯 PPO 酶及其应用（固定化马铃薯 PPO 酶应用）
2020120181	张宇琦	郭萌萌	小麦啤酒糟的营养学基础及其在饼干和馒头中的应用（食品营养与加工技术）
2020120206	许春艳	陈义伦	一株贝莱斯芽孢杆菌挥发性抑菌物质的鉴定及应用（食品加工技术）
2020120212	郭本虎	赵路莘	高压均质制备葵花籽油体纳米乳液的稳定性研究及应用（粮食、油脂及植物蛋白工程）
2020120221	黄东杰	李锋	小麦低聚肽与壳聚糖稳定的 Pickering 乳液（食品营养与人类健康）
2020120187	徐铭含	徐龙华	基于溶胶-凝胶技术的限进分子印迹荧光探针的制备及应用（食品安全与质量控制）
2020120173	唐晗	唐晓珍	彩麦代餐粉研发及其减肥效果的评价（农产品加工）
2020120195	束立志	代养勇	超声辅助提取大豆分离蛋白对其结构与功能特性影响及其应用（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020120191	李未	徐志祥	基于流动注射化学发光法的酱菜中亚硝酸盐筛查与风险性评估研究（食品安全与质量控制）

2020120185	张风姣	陈义伦	米糠蛋白-壳寡糖-多酚共价复合物的制备及其功能特性的研究（食品加工技术）
2020120193	李松华	李锋	菊芋叶多酚提取及保护肝脏过氧化损伤功能食品的开发（食品营养与人类健康）
2020120188	曹晋赫	陈义伦	超高压改性大豆分离蛋白制备及功能特性研究（食品加工技术）
2020120162	冯禹	徐龙华	食品中双酚 A 残留荧光检测方法的建立及应用（食品质量与安全控制）