

【2025】2024 级食品科学与工程硕士二组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：9 号楼 2 楼会议室

起止时间：2025-04-18 08:00 至 2025-04-18 12:00

学号	姓名	指导教师	论文题目（研究方向）	开题组长（研究方向）	开题委员会组成	开题秘书
2024110519	郑宠贤	左惠心	纳米蛋壳钙改善肌球蛋白低钠凝胶特性的作用机制研究（农产品加工及贮藏工程）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110535	刘晨月	毛衍伟	K63 泛素化对牛肉嫩度的影响及机制研究（畜产品加工）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110512	宋世豪	毛衍伟	低温等离子体与丁香酚-乙基纤维素微胶囊相结合对猪肉品质及货架期的影响（畜产品加工）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110539	王雅雯	刘玉茜	不同高温储藏稻谷黄变中黄酮类物质的动态变化及代谢响应机制（食品营养与人类健康）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工	王汐沫

				与安全控制)	程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	
2024110540	王兆悦	张晨	猴头菇多糖 HEP-1 作用于肠道微生物改善 2 型糖尿病糖脂代谢机制研究(食品营养与人类健康)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110549	甄雨彤	李锋	盐碱地大豆中皂苷提取工艺优化及生物活性研究(食品营养与人类健康)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)	王汐沫
2024110551	李时鑫	孙玉奉	PPA-FeCl ₃ @MIP 水凝胶在电化学检测吡虫啉中的应用研究(食品安全与质量控制)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110552	孙蕾	王永丽	山梨酸钾对猪肉肌原纤维蛋白的影响与相互作用机制的研究(食品安全)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果	王汐沫

					蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	
2024110555	辛宇	都晗	生物质衍生碳点改善番茄果实品质及缓解百菌清毒害的协同作用机制 (食品科学与工程)	徐志祥 (食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟 (食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟 (食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110556	赵文月	毛衍伟	K48 泛素化对牛肉嫩度的影响及机制 (肉品科学)	徐志祥 (食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟 (食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟 (食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110534	刘畅	李大鹏	盐胁迫诱导杜氏盐藻联产 γ -氨基丁酸与 β -胡萝卜素的研究及其稳定化利用 (食品营养与人类健康)	徐志祥 (食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟 (食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟 (食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110536	刘先雨	江杨	基于茶水制备的介孔茶多酚纳米颗粒及其应用 (食品营养与人类健康)	徐志祥 (食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟 (食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟 (食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品	王汐沫

					营养及功能)	
2024110516	张弘扬	张仁堂	黑化荸荠淀粉的制备、结构特性及其复合膜性能研究(食品保藏与包装工程)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110521	邓磊	张仁堂	黑化枣皮类黑精分离纯化与功能活性研究(果蔬精深加工)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110537	屈清临	谭欣同	生酮饮食通过肠道菌群改善二型糖尿病及认知障碍的机制研究(食品营养与人类健康)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫
2024110542	高化境	谭欣同	负载 PPAR α 激动剂的生姜外泌体-硒纳米颗粒基于肝-脑轴改善阿尔兹海默症的作用机制研究(食品营养与人类健康)	徐志祥(食品科学与工程学院、食品质量与安全控制)	陈伟(食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价)、石晶盈(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、杨啸吟(食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能)	王汐沫

2024110543	李文璇	李大鹏	BHA 在高脂饮食中的促抑郁样行为及肠道损伤中的潜在风险机制研究（食品营养与人类健康）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110544	李雅洁	李大鹏	饮食能量限制调节氨基酸代谢改善肥胖的分子机制（食品营养与人类健康）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110545	王瑞琪	李大鹏	基于 CitOMT/CitOMT2 的酶工程改造及川陈皮素合成调控机制研究（食品营养与人类健康）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110548	张天骏	江杨	温度响应型细菌纤维素气凝胶的制备及亲疏水转换机制研究（食品营养与人类健康）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110553	孙心语	张仁堂	红枣野生酵母菌株分离及代谢调	徐志祥（食品	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发	王汐沫

			控合成（果树精深加工）	科学与工程学院、食品质量与安全控制）	与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	
2024110532	霍晓萌	李大鹏	香辛料数据库建设及多组分检测用于鉴别掺假（人类营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110533	李佳霖	李大鹏	肉苁蓉苯乙醇苷口服纳米递送体系设计与神经保护机制（食品营养与人类健康）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫
2024110523	贾子会	王兆升	根皮苷纳米颗粒的制备及干预高尿酸血症作用机制研究（农产品加工与贮藏工程）	徐志祥（食品科学与工程学院、食品质量与安全控制）	陈伟（食品科学与工程学院 发酵食品的开发与安全性评价）、石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、杨啸吟（食品科学与工程学院 动物源性食品贮藏保鲜与品质提升）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制、食品营养及功能）	王汐沫