

【2026】2026 食加一组

学院：食品科学与工程学院

视频会议 ID/答辩地点：思颯楼三楼会议室

起止时间：2026-05-23 08:00 至 2026-05-23 18:00

学号	姓名	指导教师	论文题目（研究方向）	答辩主席（研究方向）	答辩委员会组成	答辩秘书
2023121003	陈柠雨	王兆升	光皮木瓜籽油降血脂功能及微胶囊制备研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121004	陈秋月	代养勇	球磨辅助湿热处理制备抗性淀粉及其对桃酥品质的影响（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121005	陈尚静	张仁堂	黑化梨醋发酵工艺及其特征性风味物质研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121016	霍星悦	王文涛	烘烤条件与配方组成对芝麻酱品质的影响研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121018	景慧	王文涛	米曲霉固态发酵小麦胚芽粕的理化特性及其在韧性饼干中的应用（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121019	阚鸿	石晶盈	冷锻炼与脱氢乙酸钠处理对青椒贮藏品质及生理代谢的影响（不	孙东晓（奥克兰大学、食品	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营	徐康

			区分研究方向)	营养与健康)	养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	
2023121022	李浩	张仁堂	益生菌发酵黑化枣汁品质研究及货架期预测(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121023	林治瀚	金玉红	一种生姜乳酸菌发酵饮料的关键工艺研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121024	刘辉辉	石晶盈	链霉菌 PL11 产氨基乙氧基乙烯基甘氨酸的发酵条件优化及其检测方法构建(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121025	刘洁	张仁堂	黑化枣醋发酵过程中成分变化及其对肠道菌群功能作用研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121028	孟德易	董鹏程	多模态信息融合与机器学习在生鲜鸡肉品质无损分类中的应用研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121029	聂晓琳	张仁堂	复合壁材改善喷雾干燥枣粉粘壁现象及其复配应用研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康

2023121030	牛梦媛	张仁堂	枣核纤维素纳米纤维 Pickering 乳液体系构建及其在明胶膜中的应用研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121031	仇芳	杨悦	乳酸菌来源的细胞外囊泡负载姜黄素用于改善 DSS 诱导的小鼠结肠炎（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121033	石敬魁	李清清	马铃薯绿变褐变共同抑制剂氯化钙的功能研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121038	王慧心	代养勇	磁场辅助发芽对绿豆和黄豆营养、理化性质的影响及代餐粉研发（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121039	王靖轩	王文涛	基于脂肪酸结晶的疏水性淀粉膜的构建及其性能研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121042	王文娜	郭萌萌	生姜精油的制备、风味特征及其抑菌活性研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121043	王新颖	郭萌萌	泰安地区甜樱桃品质差异及其果汁与果酒加工技术研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院	徐康

					食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	
2023121044	王秀山	李锋	小麦秸秆木质素的提取及其与阿魏酸复合制备凝胶伤口敷料的应用研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121045	王璇	代养勇	改进挤压蒸煮技术辅助半干法制备辛烯基琥珀酸淀粉酯及其乳液特性(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121052	徐雅茹	孙玉奉	基于多功能水凝胶在电化学传感检测农产品中有机磷农药的应用研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121053	徐志英	李清清	草莓番茄采后成熟进程的调控技术研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121055	闫建梨	孙玉奉	牛蒡低聚果糖复合膜对青香蕉低温保鲜效果的研究(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121056	尹明雪	张小燕	加工过程和变温贮藏对马铃薯油炸薯条品质的影响(不区分研究方向)	孙东晓(奥克兰大学、食品营养与健康)	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检测)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、朱传合(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	徐康
2023121058	张敬	张仁堂	外源花青素对黑化枣酒品质及风	孙东晓(奥克	徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与检	徐康

			味特性的影响（不区分研究方向）	兰大学、食品营养与健康）	测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	
2023121060	张圣洁	李诚	冷冻辅助碱提麦麸阿拉伯木聚糖的酸热水解特性及其改善冷冻面团品质的研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023121061	张子睿	张仁堂	黑化枣叶茶加工工艺及品质特性研究（不区分研究方向）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康
2023129001	李圣贤	代养勇	pH 偏移-热改性大豆分离蛋白与岩藻多糖复合物的制备及其 3D 打印应用（食品工程）	孙东晓（奥克兰大学、食品营养与健康）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与检测）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、朱传合（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	徐康