

2020 食品科学与工程学院食品科学与工程硕士学位研究生开题公告

答辩时间：2021-07-03 08:00

答辩地点：9 号楼 3 楼报告厅

组长（研究方向）：刘建军（食品科学与工程）

秘书：张岳民（食品科学与工程）

专家组成员：杜金华（食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程）、侯汉学（食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程）

学号	姓名	指导教师	开题报告题目（研究方向）
2020110142	司琳	李向阳	碳量子点和发光 MOFs 的制备及其在生物胺检测中的应用（食品质量与安全控制）
2020110155	潘晶	石晶盈	GABA 分支响应 NO 诱导桃果实抗褐腐病的机理研究（农产品加工及贮藏工程）
2020110154	欧阳芳欣	李锋	6-姜烯酚对高脂诱导紧密连接蛋白损伤的修复作用及机制研究（食品营养与人类健康）
2020110176	鲁贝贝	王明林	基于光子晶体技术分析食品中的生物毒素（食品安全与质量控制）
2020110162	王智敏	石晶盈	芽孢杆菌胞外拮抗物质的分离、鉴定及代谢调控（农产品加工及贮藏工程）
2020110163	王玉利	李大鹏	外源植物 miRNA 对高糖高脂膳食诱导肥胖小鼠的干预作用研究（食品营养与人类健康）
2020110156	燕婷	李清清	马铃薯 PH-YT 基因调控绿变的机理研究（果蔬采后保鲜）
2020110175	魏鑫鑫	张仁堂	接骨木多糖的提取、分离纯化与抗氧化活性研究（农产品加工与贮藏）
2020110165	胡安祺	罗欣	枯草芽孢杆菌抑制单增李斯特菌生物膜形成的研究（肉牛食品品质与安全控制）
2020110157	牛忠露	李宁阳	大蒜绿变蒜氨酸酶候选基因 ALLN34 的功能验证（农产品加工与贮藏工程）
2020110144	孙艺	乔旭光	大蒜多糖脂质体的制备及降血脂作用的研究（农产品加工及贮藏工程）
2020110174	高山	侯汉学	全降解抗菌膜的制备及其性能研究（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020110173	马航宇	吴澎	合生元微胶囊制备及功能性质研究（食品营养与人类健康）
2020110159	王佳睿	吴永宁	功能化共价有机骨架材料的制备及应用用于固相萃取技术测定食品中农(兽)药残留（食品安全与质量控制）
2020110166	胡翔宇	王明林	基于稳定同位素和矿物元素技术联用区分不同产地的陈皮（食品科学与工程）
2020110143	吕雪纯	李大鹏	槲皮素通过抑制 TRAF3 干预动脉粥样硬化的分子机制（食品营养与人类类健康）

2020110171	陈永峰	徐志祥	基于 STAB 功能化的 Nb2C@MWCNTs 的电化学传感器的构建及其对亚硝酸盐的检测方法研究（食品安全与质量控制）
2020110147	张利	徐志祥	基于纳米酶免疫分析检测食品中组胺的方法研究（食品安全与质量控制）
2020110140	刘闯	张仁堂	黑枣多糖的抗炎活性及肠道菌群分析（农产品加工与贮藏）
2020110137	刘庆森	罗欣	拉曼光谱和傅里叶变换红外光谱对牛排腐败微生物快速预测模型的建立（肉牛加工与质量安全）
2020110170	陈晓乐	郑振佳	牛蒡多糖纳米颗粒的制备及对咖啡酰奎宁酸的控释特性研究（农产品加工及贮藏工程）
2020110136	刘宇	郑振佳	金银花多糖的分离纯化、结构表征及抗炎活性研究（农产品加工及贮藏工程）
2020110151	李继强	张一敏	饲料添加白藜芦醇对肉牛肌纤维类型和肉品质的影响及机制（农产品加工及贮藏工程）
2020110158	王丹	陈伟	可溶性大豆肽对肽纳米颗粒界面、乳化性影响研究（粮食、油脂及植物蛋白工程）
2020110164	王芊彤	张一敏	亚冻结贮藏对牛肉品质的影响及其机制探究（肉与肉制品加工）
2020110149	张静月	朱立贤	白藜芦醇通过 AMPK/SIRT1/PGC-1 α 信号通路对牛成肌细胞肌纤维类型的影响（农产品加工工程）
2020110172	隋旭	王庆国	马铃薯 PPO 活化机制的研究（农产品加工及贮藏工程）
2020110153	杨旭凤	赵路莘	大豆油体乳液的体外消化特性及其输送 β -胡萝卜素的机理研究（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020110169	邢文娇	金玉红	小麦芽木聚糖内切酶对小麦啤酒中阿拉伯木聚糖的降解作用（食品微生物与发酵）
2020110177	齐婷婷	毛衍伟	细胞凋亡及 calpains 对牛肉嫩化的影响及机制研究（农产品加工及贮藏工程）
2020110138	刘悦	代养勇	研磨对大豆分离蛋白结构、性质和功能特性的影响及其作用机制（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020110160	王凤琴	王兆升	牡丹籽粕多酚的提取及抗氧化特性的研究（农产品加工及贮藏工程）
2020110168	董营	代养勇	不同溶剂下研磨对淀粉结构和性质的影响及其作用机理（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020110139	刘瑞平	侯汉学	脂质对淀粉可食性膜结构及性能影响的研究（粮食油脂及植物蛋白工程）
2020110167	臧宝元	乔旭光	超高压处理对蒜泥的品质影响（农产品加工及贮藏工程）
2020110146	崔莹	梁荣蓉	饲喂白藜芦醇对牛肉抗氧化性能和食用品质的影响及其机制研究（肉与肉制品加工）
2020110178	齐家静	梁荣蓉	基于肌红蛋白结构对脂质氧化促进肉色劣变机制的研究（肉与肉制品加工）

2020110152	杨振	徐龙华	食品中抗生素残留新型荧光传感检测方法的建立及应用（食品质量与安全控制）
2020110148	张琪	徐龙华	基于钙钛矿量子点的比率型荧光探针的制备及在抗生素残留检测中的应用（食品质量与安全控制）
2020110145	宿智聪	杜金华	果胶甲酯酶、 β -葡萄糖苷酶对苹果蒸馏酒中甲醇、氨基甲酸乙酯含量的影响（食品微生物与发酵）
2020110161	王昊宇	朱传合	亚临界水改性山楂果胶及其分离纯化研究（食品营养与人类健康）
2020110150	朱毅伟	朱传合	超声改性山楂果胶分离纯化及结构解析研究（食品营养与人类健康）
2020110141	卜恺璇	朱传合	山楂果胶/蛋白质的水凝胶制备、表征及应用（食品微生物与发酵）