

【2026】食科一组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：9号楼3楼会议室

起止时间：2026-04-29 08:00 至 2026-04-29 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
2025110483	张亚浩	朱立贤	AMPK/mTORC1 介导的自噬对牛背最长肌蛋白质降解和嫩度的影响 (农产品加工及贮藏工程)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110471	郑艳婷	郑振佳	低酯果胶-大豆油复合凝胶珠对芝麻素的装载与消化特性研究 (农产品加工及贮藏工程)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110447	郝倩	张一敏	细胞培养肉的营养、消化及肽功能比较研究 (畜产品加工)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110455	武桐煊	张一敏	微雪花牛肉肉色黑变的机制研究 (农产品加工及贮藏工程)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升	杨靖

				调控与宿主防御机制)	(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	
2025110482	张金悦	张聿	HB7 转录因子调节苹果褐变的机制研究(果蔬采后贮藏)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110469	张永晶	杨悦	磷酸酶 PhoA 生物降解毒死蜱的机制解析及其分子改造(食品营养与人类健康)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110450	刘智宇	杨啸吟	基于内源及外源蛋白降解的成熟牛肉品质变化机制的研究(农产品加工及贮藏工程)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110454	温晓晨	杨啸吟	基于 CO ₂ 调控热杀索丝菌乙偶姻/双乙酰代谢途径的高氧包装牛肉气味保鲜机制研究(农产品加工与贮藏工程)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘	杨靖

				御机制)	佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	
2025110479	高培俊青	徐志祥	机器学习辅助的多通道电化学传感器用于多种人工甜味剂的分析检测 (食品安全)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110486	葛一鸣	徐志祥	化学计量法辅助 SERS 的生物胺快速检测方法研究 (食品安全与质量控制)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110464	逯振亮	张一敏	TRPM8/CaMKK/AMPK 信号轴调控牛肉冷收缩可逆性的分子机制研究 (农产品加工及贮藏工程)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同 (食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110484	赵梦杰	王永丽	不同酯化度的果胶协同阿魏酸对肌原纤维蛋白凝胶特性和消化特性的影响 (食品安全与质量控制)	商营利 (动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟 (食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华 (食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升 (食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分	杨靖

					子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	
2025110461	刘嘉	邹辉	超高压条件下酶抑制肽的筛选和钝酶效果分析(果蔬加工)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110473	毕晓彤	邹辉	超高压条件下果胶与多酚氧化酶相互作用对酶活影响机制的研究(果蔬加工)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110470	张玉苗	张斌	果胶基复合凝胶珠的制备及负载肉桂精油的缓释和抗菌研究(农产品加工及贮藏工程)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110485	丁亚群	吴澎	基于百里香酚-铜基金属有机框架的果胶基复合膜对水果保鲜的研究(食品安全与质量控制)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬	杨靖

					采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	
2025110467	王宁	谭欣同	基于肠-脑轴的断盐干预改善高盐饮食诱导的老年小鼠认知障碍的作用机制研究(食品营养与人类健康)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)	杨靖
2025110472	邹春娇	谭欣同	6'唾液酸乳糖(6'-SL)通过肠-脑轴改善阿尔兹海默症认知功能的机制研究(食品营养与人类健康)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)	杨靖
2025110487	孙裴键	孙玉奉	基于Cu ₂ O@Cu-MOF的比色传感系统的构建及其对马拉硫磷的检测应用研究(食品安全与质量控制)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110442	孟德文	石晶盈	精油缓释熏蒸结合充气包装对桃果实流通品质保持作用研究(农产品加工及贮藏工程)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110481	史晓丹	王文涛	马铃薯蛋白微凝胶-壳聚糖的构建及其在细胞培养支架的应用(粮食油脂及食物蛋白工程)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升	杨靖

				调控与宿主防御机制)	(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	
2025110444	任芷晴	宋遵阳	StbHLH35-like-StZAT11-like5 复合体调控鲜切马铃薯褐变的机制研究(农产品加工及贮藏工程)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110456	张慧垚	朱传合	猕猴桃果渣高压均质改性技术及其功能性研究(农产品加工及贮藏工程)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖
2025110453	王嘉瑞	谭欣同	氢气纳米气泡水对肝纤维化的缓解作用及机制研究(膳食营养与健康)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)	杨靖
2025110463	卢云鹏	乔一腾	产细菌素戊糖片球菌 SNSS18 在小鼠肠道中定殖能力及其机制研究(食品营养与健康)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬	杨靖

					采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	
2025110488	王思琪	徐志祥	乳脂含量调控酸奶香气滞留-释放及风味补偿机制研究(食品风味化学)	商营利(动物医学院、天然免疫细胞活化调控与宿主防御机制)	陈伟(食品科学与工程学院 菌种的鉴定、功能成分的提取及功能食品研发)、徐龙华(食品科学与工程学院 食品安全检测)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬鲜切褐变的分子机制)、彭勇(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏保鲜技术)、谭欣同(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	杨靖