

【2021】食品加工与安全

学院：食品科学与工程学院

中期考核地点：9号楼5楼报告厅

起止时间：2021-12-23 08:00 至 2021-12-23 18:00

| 学号 | 姓名 | 指导教师 | 论文题目（研究方向） | 中期考核委员会组成 | 中期秘书 |
|------------|-----|------|---|---|------|
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120161 | 冉俊艳 | 吴永宁 | 离子色谱法测定奶茶中硝酸盐含量及其风险评估（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120164 | 刘扬 | 董鹏程 | 牛至精油和Ca ²⁺ 对沙门氏菌诱导耐酸及多重抗逆性的影响（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工 | 卢晓明 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|-------------------------------------|---|-----|
| | | | | 程学院) | |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120168 | 吴亚洁 | 石晶盈 | 基于硅窗气调的蒜米复合保鲜技术研究(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120169 | 周莉 | 李向阳 | 油体富集物在低脂冰淇淋中的应用(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120170 | 周长欣 | 王兆升 | 光皮木瓜叶黄酮的提取及口含片研发(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120173 | 唐晗 | 唐晓珍 | 彩麦代餐粉研发及其减肥效果的评价(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|---|-----|
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120178 | 孙艺飞 | 唐晓珍 | 松蘑复合调味汤料研发（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120182 | 张庆伟 | 牛乐宝 | 原料肉的宰后状态及真空低温 | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与 | 卢晓明 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|---|-----|
| | | | 长时煮制参数对牛肉品质的影响（不区分研究方向） | 工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | |
| 2020120183 | 张悦 | 李宁阳 | 油浸蒜蓉加工工艺研究（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120184 | 张文燕 | 杨啸吟 | 不同浓度二氧化碳对高氧气调包装肉饼品质及货架期的影响（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120186 | 徐娜 | 彭勇 | 固定化原核表达马铃薯 PPO 酶及其应用（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120190 | 李文文 | 郑振佳 | 生姜锌多糖的制备工艺及抗炎活性评价（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐 | 卢晓明 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|---|-----|
| | | | | 宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | |
| 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评估研究（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120192 | 李来成 | 吴澎 | 欧李酒渣果胶的提取及应用研究（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120196 | 杨馨怡 | 徐志祥 | 1,3-DAG 的酶法制备技术研究（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工 | 卢晓明 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|---|-----|
| | | | | 程学院) | |
| 2020120199 | 沈诗 | 石晶盈 | 甘油处理对桃果实褐腐病的抑制作用研究(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120200 | 王婷婷 | 李清清 | 膜脂代谢对鲜切马铃薯褐变的影响研究(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120202 | 糕悦 | 吴澎 | 四叶参杆膳食纤维代餐粉研发及品质鉴定(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120203 | 董淑君 | 郑振佳 | 南瓜皮锌多糖的制备与抗炎活性研究(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|---|-----|
| 2020120207 | 赵蒙 | 卢晓明 | 茶多酚对黑蒜加工品质的影响 (不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120208 | 路莘 | 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120210 | 郭子祺 | 李宁阳 | 木瓜酒降酸脱涩技术研究(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120211 | 郭宇 | 金玉红 | 生姜渣白兰地的工艺优化(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 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(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120214 | 韩杰 | 赵路莘 | 高温花生粕酶法制备功能肽的工艺研究(不区分研究方向) | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、牛乐宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |
| 2020120215 | 顾启晨 | 左惠心 | 蛋白质热变性对牛肉蒸煮损失 | 陈伟(食品科学与工程学院)、陈义伦(食品科学与工程学院) | 卢晓明 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|---------------------------------------|---|-----|
| | | | 的影响研究（不区分研究方向） | 工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | |
| 2020120216 | 顾畅 | 侯汉学 | 淀粉/明胶抗菌膜的制备及应用研究（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120216 | 顾畅 | 侯汉学 | 淀粉/明胶抗菌膜的制备及应用研究（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120219 | 高婵 | 李宁阳 | 香菇热泵干燥品质控制及加工技术研究（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 2020120221 | 黄东杰 | 李锋 | 黄粉虫蛋白特性及乳液的制备（不区分研究方向） | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐宝（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院） | 卢晓明 |
| 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 | 陈伟（食品科学与工程学院）、陈义伦（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、牛乐 | 卢晓明 |

| | | | | | |
|--|--|--|-----------|-----------------------------|--|
| | | | (不区分研究方向) | 宝(食品科学与工程学院)、石晶盈(食品科学与工程学院) | |
|--|--|--|-----------|-----------------------------|--|