

【2025】24级食品工程一组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：9号楼5楼报告厅

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
2024121006	杜纤纤	彭勇	预处理手段对鲁丽苹果冻干脆片的影响研究（果蔬采后贮藏）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121016	刘福棣	李冠楠	基于纳米纤维素-聚乙烯醇食品包装膜的制备及性能研究（食品包装技术）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121039	殷焕欣	梁荣蓉	红烧肉脂香数字化表征及低脂红烧肉的研发（肉品加工）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121004	程傲峰	张小燕	瑞雪苹果高二氧化碳伤害预警成分分析及调控技术研究（果蔬采后贮藏与保鲜）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121007	郭启振	王永丽	基于纳米纤维素添加改善肌原纤维蛋白特性：凝胶特性、消化特性及细胞流变的研究（食品安全质量控制技术）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121047	张亚琳	邹辉	超高压条件下果蔬中常见酶抑制肽的筛选和评价（食品营养与健康）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美

			康)	院、畜产品加工)	醇与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院 食品营养工程)	
2024121036	解佩敏	梁荣蓉	非腌制熟制鸡肉粉红色变发生率调研及影响因素研究(畜产品加工)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院 食品营养工程)	孟换美
2024121019	李新宇	石晶盈	AVG 产品研发及在樱桃番茄保鲜中的应用(采后保鲜)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院 食品营养工程)	孟换美
2024121023	聂修正	刘昀阁	基于多光谱融合技术的牛肉品质数字化表征与评定技术研究(畜产品加工)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院 食品营养工程)	孟换美
2024121025	孙晶晶	梁荣蓉	山东地方肉牛品种肉质评估及其配套成熟工艺研发(畜产品加工)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院 食品营养工程)	孟换美
2024121026	孙瑞萌	彭勇	基于生物胺的海产品感控保鲜一体化智能包装的制备与应用研究(果蔬采后科学与工程)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院 食品营养工程)	孟换美
2024121015	刘长勇	王兆升	猪肚菌酶解液赋香体系构建及调味品制备(果蔬加工)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院 食品营养工程)	孟换美

2024121005	陈欣宇	张耸	负载 2, 3-丁二酮-海藻酸钠缓释凝胶珠的制备、性能及对果蔬的保鲜应用（果蔬采后储藏）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121009	韩欣慧	李大鹏	盐碱地大豆蛋白功能特性评价与利用（盐碱地大豆蛋白）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121010	寇文帅	徐康	生姜汁澄清工艺优化及其稳定性研究（农产品加工及贮藏工程）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121027	孙月	徐康	葱花葱油加工技术研究及其品质评价（农产品加工及贮藏工程）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121052	朱叶	唐晓珍	牡丹籽粕中黄酮类化合物协同化疗药物抗肿瘤的研究（功能食品）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121008	郭宇璐	郑振佳	膳食多酚对面团体系面筋蛋白网络形成的影响及应用研究（农产品加工工程）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加工）	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	孟换美
2024121043	张可	郑振佳	生物源马铃薯绿变抑制剂筛选与功能研究（果蔬采后管理）	毛衍伟（食品科学与工程学院、畜产品加	黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、金玉红（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造）、江杨（食品科学与工程学院 食	孟换美

				工)	品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院食品营养工程)	
2024121020	罗玉萍	郑振佳	口腔加工过程中特征多酚物质对梨关键香气感知的影响研究(农产品加工工程)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院食品营养工程)	孟换美
2024121045	章腾	李锋	花椒中抗番茄致病菌功能成分挖掘及作用机制研究(食品营养与健康)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院食品营养工程)	孟换美
2024121040	张本磊	郑振佳	花生酱高效稳态调控技术及品质改善研究(粮油加工)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院食品营养工程)	孟换美
2024121018	李馨怡	朱传合	葡萄籽蛋白提取、特性评价及其抗氧化多肽-铁螯合物的构建与性能研究(食品功效因子制备、评价及产品开发)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院食品营养工程)	孟换美
2024121031	王金洋	徐康	酵母自溶对原浆啤酒品质的影响(食品发酵与酿造)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院食品营养工程)	孟换美
2024121017	刘家琪	谭欣同	基于埃格特菌组装的富氢水凝胶对缓解产后抑郁的干预作用与机制研究(食品营养与人类健康)	毛衍伟(食品科学与工程学院、畜产品加工)	黄明明(食品科学与工程学院 果蔬加工与采后)、金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造)、江杨(食品科学与工程学院 食品营养工程)、刘玉茜(食品科学与工程学院食品营养工程)	孟换美
2024121037	杨帆	谭欣同	纳米气泡氢气水提取的金银花活	毛衍伟(食品	金玉红(食品科学与工程学院 食品发酵与酿	孟换美

			性成分分析及其对巨噬细胞氧化损伤的保护作用研究（营养与健康）	科学与工程学院、畜产品加工）	造）、黄明明（食品科学与工程学院 果蔬加工与采后）、江杨（食品科学与工程学院 食品营养工程）、刘玉茜（食品科学与工程学院 食品营养工程）	
--	--	--	--------------------------------	----------------	--	--