

【2021】畜产团队

学院：食品科学与工程学院	学科：食品科学与工程, 食品工程, 食品加工与安全	会议地点/视频会议 ID: 9 号楼 5 楼会议室	起止时间：2021-03-20 14:00 至 2021-03-20 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
2018110102	孔潇	罗欣	基于能量代谢研究中间型极限 pH 值牛肉嫩度劣变的机制（农产品加工及贮藏工程）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110108	闫玉卿	朱立贤	丁香精油和牛至精油对德尔卑沙门氏菌生物膜形成的抑制作用研究（农产品加工及贮藏工程）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	罗欣（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110111	张若煜	罗欣	生鲜牛肉中假单胞菌致腐机制的研究（农产品加工及贮藏工程）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110127	刘文轩	梁荣蓉	脂质氧化对熟制牛肉提前褐变现象影响的机理（肉制品加工与质量控制）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	罗欣（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110129	许宝琛	梁荣蓉	不同包装方式对熟制牛肉肉色的影响及其机制研究（农产品加工及贮藏工程）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	罗欣（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟

2018120106	薛子琪	罗欣	不同青贮添加比例饲料对利鲁牛屠宰性能及肉品质的影响（畜产品加工）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2019120091	杨慧轩	罗欣	牛源乳酸菌的分离鉴定及其对牛肉的生物保护作用 and 品质的影响研究（畜产品加工）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2019120094	张义	梁荣蓉	冰温结合高氧气调包装对 DFD 牛肉肉色及货架期影响的研究（农产品加工工程）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	罗欣（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2019120096	孙颖颖	毛衍伟	表面增强拉曼光谱对肉源性致病菌的快速检测（动物性食品加工及品质、安全控制）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	罗欣（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2019120098	张熙然	梁荣蓉	高浓度 CO2 气调包装对 DFD 牛肉贮藏期间品质和货架期的影响（农产品加工工程）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	罗欣（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2019120106	孙海磊	罗欣	乳酸诱导单增李斯特菌形成直接和交叉抗性的研究（畜产品加工）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程）	梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、牛乐宝（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、张一敏（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2019120112	刘梦然	董鹏程	基于消费者需求的混合蛋白牛肉饼的品质优化（畜产品加工）	孙宝忠（中国农业科学院北京畜牧兽医研	罗欣（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、朱立贤（食品科学与工程学院	毛衍伟

				究所、食品科学与工程)	食品科学与工程)、牛乐宝(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	
2019120116	郭雅俗	朱立贤	产志贺毒素大肠杆菌胁迫效应的研究(农产品贮藏技术)	孙宝忠(中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程)	罗欣(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、牛乐宝(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、张一敏(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	毛衍伟
2019120123	杨赛	牛乐宝	超高压与气调包装处理对DFD牛肉关键品质及货架期影响的研究(肉制品品质及安全控制)	孙宝忠(中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程)	罗欣(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、朱立贤(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、张一敏(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	毛衍伟
2019120130	李文阳	朱立贤	泰安地区零售肉品沙门氏菌和产志贺毒素大肠杆菌的流行及耐药性研究(农产品贮藏技术)	孙宝忠(中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、食品科学与工程)	罗欣(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、牛乐宝(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、张一敏(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	毛衍伟