

## 【2021】采后组

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：2021-03-19 14:00 至 2021-03-19 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
2017110117	李恒伟	王庆国	三种果蔬二氧化碳伤害预警指标的研究（果蔬采后科学）	朱树华（化学与材料科学学院、食品科学与工程）	石晶盈（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、李清清（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、彭勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	黄明明
2018110126	曹继璇	石晶盈	GSNOR 在 GABA 诱导番茄果实抗灰霉病中的作用研究（农产品加工及贮藏工程）	朱树华（化学与材料科学学院、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、李清清（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、彭勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	黄明明
2019120093	祝子茹	王庆国	抑制马铃薯酶促褐变蛋白酶产生菌的筛选（农产品加工及贮藏）	朱树华（化学与材料科学学院、食品科学与工程）	石晶盈（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、李清清（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、彭勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	黄明明
2019120103	孟文博	王庆国	沙棘提取物抑制鲜切马铃薯褐变技术及机理研究（农产品加工及贮藏）	朱树华（化学与材料科学学院、食品科学与工程）	石晶盈（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、李清清（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、彭勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	黄明明
2019120109	陈嘉琪	石晶盈	谷氨酸溶液处理抑制鲜切马铃薯褐变的研究（农产品贮藏技术）	朱树华（化学与材料科学学院、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、李清清（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、彭勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	黄明明

