

## 【2024】2022 级博士班

学院：食品科学与工程学院

中期考核地点：9 号楼二楼会议室

起止时间：2024-11-20 08:00 至 2024-11-20 12:00

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
2023010068	陈妍	王兆升	光皮木瓜免疫活性多酚的提取、作用机制及生物可及性研究（农产品加工及贮藏工程）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010069	王智敏	石晶盈	PpNAC3 及其磷酸化修饰参与 NO 诱导桃果实抗褐腐病的机制研究（农产品加工及贮藏工程）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010070	黄东杰	李大鹏	口服肝脏靶向型仿生纳米囊泡构建及其改善肝脏纤维化的研究（食品营养与人类健康）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010071	卢晓	侯士峰	高热通量石墨烯导热膜及红外发热源的制备及其在食品加工中的应用（食品安全）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010072	张皓琪	张一敏	饥饿胁迫下沙门氏菌生物膜的形成机制及控制研究（农产品加工及贮藏工程）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010157	王昊宇	徐志祥	基于金属硫化物的光电化学检测及降解食品中真菌毒素的研究	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱	郑振佳

			究（食品安全）	传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	
2023010158	齐家静	罗欣	基于肌红蛋白构象及其氧化还原体系对 tt-DDE 促进肉色劣变机制的研究（农产品加工及贮藏工程）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010159	郭晓静	乔旭光	诱导调控、胁迫作用对乳酸片球菌 CCFM18 合成分泌细菌素的影响及机理研究（农产品加工及贮藏工程）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010160	高山	侯汉学	淀粉基智能包装膜的构建、成膜机理及性能研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳
2023010161	李继强	张一敏	以不同极限 pH 牛肉为模型研究 AMPK/SIRT1 信号轴介导的能量代谢对宰后初期牛肉嫩度的影响及机制（农产品加工及贮藏工程）	乔旭光（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、石晶盈（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院）、李锋（食品科学与工程学院）、徐龙华（食品科学与工程学院）、杨啸吟（食品科学与工程学院）	郑振佳