

【2026】食品发酵与酿造团队

学院：食品科学与工程学院	学科：食品科学与工程，农业，生物与医药，食品加工与安全，食品工程	会议地点/视频会议 ID：9 号楼食科学院二楼会议室	起止时间：2026-03-26 14:00 至 2026-03-26 19:00
--------------	----------------------------------	----------------------------	--

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
2023110493	种丽颖	张锦丽	扣囊覆膜酵母轻度发酵糯玉米粉的风味代谢机制（食品生物技术）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	朱传合（食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术）、郭萌萌（食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究）、陈伟（食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制）、金玉红（食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究）	韩迎迎
2023110507	张浩	金玉红	小麦芽内肽酶对大豆蛋白的降解规律及产物功能特性研究（食品发酵与酿造）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	朱传合（食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术）、张锦丽（食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究）、李杰（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能）、郭萌萌（食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究）	韩迎迎
2023110514	程文璇	郭萌萌	小果型西瓜的风味指纹及其贮藏稳定性研究（农产品加工与贮藏工程）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	金玉红（食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究）、张锦丽（食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究）、李杰（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能）、陈伟（食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制）	韩迎迎
2023110521	闫俞廷	徐康	富含结合酚的黄秋葵果胶改善结肠炎小鼠肠道屏障的机制研究（食品营养与人类健康）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	金玉红（食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究）、张锦丽（食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究）、李杰（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能）、陈伟（食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制）	韩迎迎

				物互作育种研究)	食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)	
2023120951	鲍元琦	金玉红	生姜原料品质对生姜发酵酒质量的影响研究(食品发酵与酿造)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)	韩迎迎
2023120952	陈晓燕	徐康	生姜精酿啤酒的风味调控及其贮藏稳定性研究(食品发酵与酿造工程)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)	韩迎迎
2023120957	冯小深	朱传合	大豆多肽糖基化改性及其产物制备医用半流质食品的研究(食品功效因子制备、评价及产品开发)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)、李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)	韩迎迎
2023120965	李江	朱传合	果蔬冻干即食再造食品的研制(农产品加工)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究)、张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)	韩迎迎
2023120969	鲁婧妍	李杰	基于阿拉伯木聚糖变化规律筛选啤酒小麦新品种的研究(食品发酵与酿造)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组	朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)、金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理	韩迎迎

				的植物-微生物互作育种研究)	及技术应用研究)、张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)	
2023120970	米齐齐	朱传合	糖异构反应绿色催化技术研究(营养与健康)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究)	韩迎迎
2023120974	牛欣源	朱传合	西兰花茎果胶的制备及水凝胶的构建(农产品加工)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究)、张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)、李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)	韩迎迎
2023120976	戚加伟	李杰	樱桃酒酿造工艺优化及特征风味物质分析(食品发酵与酿造)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)	韩迎迎
2023120979	王灿	朱传合	即食速冻蔬菜工艺研究(农产品加工)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)、李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)	韩迎迎
2023120982	王婕	朱传合	新型抗氧化果胶膜的研制(农产	周波(生命科	李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿	韩迎迎

			品加工)	学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	造、多糖及其衍生物的结构与功能)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究)、张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)	
2023120985	吴冰清	张锦丽	灵芝固态发酵提升小麦胚芽功能活性的研究(食品生物技术)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)、李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)	韩迎迎
2023121023	林治瀚	金玉红	生姜乳酸菌发酵饮料的生产工艺优化及其品质研究(食品发酵与酿造)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)、张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)	韩迎迎
2023121026	李珍珍	陈伟	诱变贝莱斯芽孢杆菌发酵黄瓜秸秆膳食纤维在果醋饮料中的应用(食品加工技术)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)、李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能)、郭萌萌(食品科学与工程学院 特色果蔬精深加工技术及其营养健康特性研究)、金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究)	韩迎迎
2023121042	王文娜	郭萌萌	生姜热风干制技术及姜油树脂的风味与抑菌活性研究(农产品加工与贮藏)	周波(生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究)	陈伟(食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制)、朱传合(食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术)、金玉红(食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究)、张锦丽(食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究)	韩迎迎

2023121043	王新颖	郭萌萌	甜樱桃果实品质及其果汁与果酒加工技术研究（特色果蔬精深加工）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	朱传合（食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术）、金玉红（食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究）、李杰（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能）、陈伟（食品科学与工程学院 功能性发酵食品研制）	韩迎迎
2023121049	吴忆晴	陈伟	细菌素高产菌株的筛选、高密度培养及贮藏期混合培养研究（食品加工技术）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	朱传合（食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术）、金玉红（食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究）、张锦丽（食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究）、李杰（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能）	韩迎迎
2023121059	张丽萍	陈伟	产几丁质酶酵母菌株分离筛选及复合发酵剂的研制（食品加工技术）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	朱传合（食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术）、金玉红（食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究）、张锦丽（食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究）、李杰（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能）	韩迎迎
2023121065	周霞	陈伟	黄瓜果胶的提取及乳杆菌定向输送体系的构建（食品加工技术）	周波（生命科学学院、基于核心微生物组的植物-微生物互作育种研究）	朱传合（食品科学与工程学院 发酵食品开发及现代酿酒技术）、金玉红（食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和典型风味调控机理及技术应用研究）、张锦丽（食品科学与工程学院 微生物组学及代谢调控研究）、李杰（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及其衍生物的结构与功能）	韩迎迎