

【2025】2024级食品科学与工程专业硕士一组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：二楼会议室

起止时间：2025-04-18 14:00 至 2025-04-18 18:00

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
2024110557	苏凯月	徐志祥	基于纳米模拟酶标记仿生免疫分析检测苯并芘的方法研究（食品安全与质量控制）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）	刘慧
2024110508	安普晶	邹辉	超高压处理对果蔬酶结构和活性的影响规律的研究（食品营养与健康）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）	刘慧
2024110509	范宇瑶	郑振佳	牛蒡果胶的结构、乳化特性及其机制研究（农产品加工及贮藏工程）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）	刘慧
2024110510	何晨曦	张一敏	冷冻牛肉肉色黑变机制研究（农产品加工及贮藏工程）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加	刘慧

					工)	
2024110511	刘天宇	王文涛	皱皮木瓜多酚类化合物防治非酒精性脂肪肝的作用机制及稳态化体系研究(粮食、油脂及植物蛋白工程)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110513	王玉莹	刘佩	StCPI 和 StCYP 基因对马铃薯贮藏品质的影响及其作用机制(果蔬采后与保鲜工程)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110514	吴京	黄明明	冷胁迫下基于 CspA 蛋白诱导的沙门氏菌异质性等离子体耐受机制研究(果蔬采后)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110515	郝昊岩	王文涛	淀粉基复合物的构建及其消化特性和乳化性能研究(粮食、油脂及植物蛋白工程)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110517	张冉	石晶盈	红烧肉预制菜复热褐变机理及多路径抑制工艺探究(农产品加工及贮藏工程)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食	刘慧

					品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟 (食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	
2024110518	张雨欣	董田田	马铃薯中褐变主要底物酪氨酸的积累途径研究 (农产品加工及贮藏工程)	李大鹏 (食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦 (食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学 (食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国 (食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升 (食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟 (食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110520	陈倩	朱立贤	姜黄素通过 AMPK/SIRT1/PGC-1 α 信号通路对成肌细胞肌纤维类型转化的影响 (农产品加工及贮藏工程)	李大鹏 (食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦 (食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学 (食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国 (食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升 (食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟 (食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110522	贾荣杰	张一敏	基于解冻温度调控对僵直前冷冻牛肉肌纤维收缩和品质的影响及机制研究 (农产品加工及贮藏工程)	李大鹏 (食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦 (食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学 (食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国 (食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升 (食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟 (食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110531	常炳霞	董鹏程	百里香酚对屠宰环境中液化沙雷氏菌生物膜形成的抑制及机制研究 (畜产品加工)	李大鹏 (食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦 (食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学 (食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国 (食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升 (食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟 (食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110538	宋丽莹	李锋	基于网络药理学研究大葱中活性成分对代谢综合征的作用机制	李大鹏 (食品科学与工程学院)	陈义伦 (食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学 (食品科学与工程学院 粮食、	刘慧

			(食品营养与人类健康)	院、食品营养与健康)	油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	
2024110541	张宇	李锋	生姜外泌体表面修饰及其靶向干预肠炎作用研究(食品营养与人类健康)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110546	王易冉	李锋	负载6-姜酚的肠道响应性靶向递送体系的构建及抗炎作用研究(食品营养与人类健康)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110547	张建宇	李锋	藜麦肽改善高脂诱导的小鼠线粒体功能障碍的机制研究(食品营养与人类健康)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110550	陈梦欣	郭萌萌	山楂酒中甲醇的形成及调控机制研究(农产品加工与贮藏)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧

2024110554	苏玉	徐志祥	离心沉淀辅助 SELEX 技术筛选聚碳酸酯靶向核酸适配体及 CS-Gr/SA 电化学适配体传感器的构建与应用（食品安全与质量控制）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）	刘慧
2024110524	刘若冰	彭勇	氧化白藜芦醇和抗坏血酸协同抑制多酚氧化酶活性的机制研究（果蔬采后贮藏和保鲜）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）	刘慧
2024110558	王超逸	代养勇	化学辅助球磨修复陈化大豆分离蛋白功能特性及其应用（粮食油脂及植物蛋白工程）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）	刘慧
2024110525	阮梦菲	卢晓明	大蒜多糖丁酸酯制备、消化特性及其对结肠炎缓解作用研究（农产品加工与贮藏）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟（食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制）	刘慧
2024110526	唐一诺	宋遵阳	植物精油筛选及其对甘薯根腐病的抑菌机理研究（农产品加工及贮藏工程）	李大鹏（食品科学与工程学院、食品营养与健康）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与健康）、侯汉学（食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制）、王兆升（食品科学与工程学院 果品贮藏加工）、毛衍伟	刘慧

					(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	
2024110527	薛皓皓	梁荣蓉	探究 pH、酶解条件对游离/结合态血红素吸收的影响以及牛肉多肽的促铁吸收机制(农产品加工及贮藏工程)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110529	张涵	石晶盈	PpMAPK4 及其互作蛋白参与 NO 调控桃果实抗褐腐病机制研究(农产品加工及贮藏工程)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110528	杨菁菁	杨啸吟	基于不同动物源食品的 pH 敏感型智能活性包装膜开发及其保鲜机制研究(农产品加工及贮藏工程)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧
2024110530	张嘉琪	朱传合	葡萄酒渣原花青素的酸辅助提取及蛋白质-双层多糖包埋保护技术的研究(食品功效因子制备、评价及产品开发)	李大鹏(食品科学与工程学院、食品营养与健康)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与健康)、侯汉学(食品科学与工程学院 粮食、油脂及植物蛋白工程)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后品质控制)、王兆升(食品科学与工程学院 果品贮藏加工)、毛衍伟(食品科学与工程学院 肉与肉制品品质控制)	刘慧