

【2026】2025 级食品工程硕士开题 1 组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：食科学院 5 楼会议室

起止时间：2026-04-27 08:00 至 2026-04-27 12:00

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
2025120982	曹庆雨	郑振佳	碱蓬中植物盐的提取及中空微盐球的制备（农产品加工工程）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价）	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、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、特种果酒精深加工）、邹辉（食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制）、宋遵阳（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学）、张斌（食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用）	徐康
2025120984	陈萍	SUN-WATERHOUSE DONGXIAO	基于壳聚糖的保鲜材料的制备及在草莓保鲜中的应用（食品保鲜材料）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价）	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、邹辉（食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制）、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、特种果酒精深加工）、张斌（食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用）、宋遵阳（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学）	徐康
2025120988	何亚芊	李大鹏	盐碱地苜蓿 Rubisco 蛋白提取工艺的优化及功能特性分析（功能食品）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、邹辉（食品科学与工程学院	徐康

				调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	
2025120991	焦天齐	金玉红	木葡糖酸醋杆菌生产细菌纤维素的工艺优化研究(食品发酵)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025120993	李梦杰	郑振佳	螺旋藻自组装纳米颗粒的构建及其姜黄素装载特性研究(农产品加工工程)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康

2025120994	李姝娴	黄明明	纳米气泡协同等离子体活化水雾化喷淋在销售端叶菜保鲜保脆中的应用研究（果蔬采后保鲜与品质调控方向）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价）	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、邹辉（食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制）、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、特种果酒精深加工）、张斌（食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用）、宋遵阳（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学）	徐康
2025120996	刘广	乔一腾	益生菌二次发酵低嘌呤啤酒工艺研究（食品营养与健康）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价）	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、邹辉（食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制）、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、特种果酒精深加工）、张斌（食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用）、宋遵阳（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学）	徐康
2025120998	刘均毅	江杨	冷等离子体协同有机酸诱导桑叶蛋白结构重构及其发泡性能提升机制研究（生物与医药）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价）	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、邹辉（食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制）、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、特种果酒精深加工）、张斌（食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品	徐康

					功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	
2025121000	刘薇	李大鹏	基于盐碱地适生微藻的苯乙醇苷包埋递送体系构建 (盐碱地微藻, 功能因子包埋技术)	梁荣蓉 (食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻 (食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉 (食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌 (食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121004	刘中梁	毛衍伟	复合发酵剂对猪肉发酵香肠品质影响研究 (肉品质量控制)	梁荣蓉 (食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻 (食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉 (食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌 (食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121007	马晓阳	刘昀阁	微雪花牛肉活性包装开发及其保鲜效果研究 (畜产品加工)	梁荣蓉 (食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营	丁秀臻 (食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉 (食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、李杰 (食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及	徐康

				养评价)	其衍生物的结构与功能、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	
2025121008	马新怡	毛衍伟	猪肉异质肉高光谱快速鉴定及加工适宜性研究(肉品质量控制)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121010	任志强	彭勇	苹果新品种冻干脆片品质评价及产品开发(果蔬采后保鲜与加工)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121011	荣诺冉	彭勇	酶法辅助超声提取苹果果渣酚类物质及在食品中的应用研究(果蔬采后保鲜与加工)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院	徐康

				调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	
2025121012	史晓鹏	江杨	小麦醇溶蛋白-卡拉胶高内相 Pickering 乳液的构建及其在易吞咽食品中的应用(食品胶体与界面科学)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121014	宋佳囡	NYCHAS GEORGIOS IOANNIS	基于多模态光谱的牛肉部位判别技术研究(肉品科学)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康

2025121016	王佃昊	金玉红	丹参叶功效成分提取与产品研发 (食品发酵)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121018	王荣起	孟换美	冷库温度分布对樱桃与草莓采后生理及品质变化规律探究(果蔬加工)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121020	王涛	孙圣麟	巯基醇-淀粉接枝共聚物产品制备、表征及其对马铃薯发芽的影响(果蔬采后保鲜)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品	徐康

					功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	
2025121022	王雅可	SUN- WATERHO SE DONGXIAO	具降压-鲜味功能多肽的设计与生物合成(食品营养与人类健康)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121023	魏婧宇	彭勇	环糊精基金属有机骨架包封芳樟醇精油的共混致密膜制备及在青椒保鲜中的应用(果蔬采后保鲜与加工)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121024	许光蓉	乔旭光	益生菌发酵酸汤火锅底料工艺研究(园产品加工)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、李杰(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造、多糖及	徐康

				养评价)	其衍生物的结构与功能、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	
2025121026	杨辉艳	李大鹏	盐碱地大豆 7S/11S 蛋白比例对乳液界面性质的影响(盐碱大豆蛋白乳液界面特性)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121027	杨同梅	郑振佳	黄色花椰菜营养成分分析及其对肥胖的改善作用(农产品加工工程)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121032	张诗雨	乔旭光	铁皮石斛多糖的制备及其装载槲皮素体系的构建(农产品加工工程)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院	徐康

				调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	
2025121035	赵清源	徐康	不同品种生姜营养与风味品质分析及其指纹图谱构建(特色果蔬精深加工)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康
2025121037	仲雨昂	毛衍伟	山东省地方猪商品猪肉品质特征的研究(农产品加工与保鲜技术人才培养项目)	梁荣蓉(食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	丁秀臻(食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用)、邹辉(食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制)、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、特种果酒精深加工)、张斌(食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用)、宋遵阳(食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学)	徐康

2025121038	周宁	郑振佳	负载虾青素的梨外泌体-硒纳米颗粒构建 及调节脂质代谢的机制研究（食品营养与人类健康）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价）	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、邹辉（食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制）、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、特种果酒精深加工）、张斌（食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用）、宋遵阳（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学）	徐康
2025120986	郭旭	NYCHAS GEORGIOS IOANNIS	低温等离子体雾化器装备研制及在生鲜牛肉保鲜中的应用（食品保鲜与贮藏）	梁荣蓉（食品科学与工程学院、肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价）	丁秀臻（食品科学与工程学院 1. 植物蛋白 2. 肽的结构及功能调控 3. 粮油加工副产物的高值化利用）、邹辉（食品科学与工程学院 食品加工、贮藏过程中的品质变化以及食品功能组分与受体互作的分子机制）、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、特种果酒精深加工）、张斌（食品科学与工程学院 果蔬加工产品开发、食品风味化学与品质控制、食品功能性成份分离鉴定及综合利用）、宋遵阳（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜技术及分子生物学）	徐康