

### 【2025】2025 届粮油团队硕士

学院：食品科学与工程学院	学科：食品科学与工程， 食品加工与安全，食品工程	会议地点/视频会议 ID：思颯楼五楼会议室	起止时间：2025-03-29 08:30 至 2025-03-29 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
2022110490	刘阿香	李诚	麦麸预处理与提取工艺对阿拉伯木聚糖结构的影响及其乳化性能研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、代养勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王宇晓（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2022110517	田荣芮	代养勇	湿法研磨对陈化大豆与花生分离蛋白结构功能特性的影响研究（植物蛋白工程）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙圣麟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王宇晓（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2022110526	燕乐	侯汉学	茶树菇固态发酵小麦糊粉层多糖结构解析及其功能性研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	代养勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙圣麟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王宇晓（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2022110528	赵廷聪	代养勇	乙醇球磨对不同晶型淀粉结构性质影响及其辅助制备硬脂酸淀粉复合物的机制（粮油、蛋白质工程）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙圣麟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王宇晓（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2022110534	纪玉婷	王文涛	小米淀粉基高内相乳液的构建及对 $\beta$ -胡萝卜素的包埋和 3D 打印应用（粮食油脂及植物蛋白工程）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、代养勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙圣麟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚

2022110535	李龙娜	侯汉学	灰树花固态发酵米糠提取物抗氧化能力及免疫活性研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	代养勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙圣麟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王宇晓（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2022120935	王珊珊	张锦丽	基于汽爆预处理和乳酸菌固态发酵黑麦麸皮及其在馒头中的应用（食品生物技术）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	侯汉学（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、代养勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙圣麟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王宇晓（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚
2022120964	李明悦	侯汉学	基于大豆分离蛋白-OA 淀粉复合物稳定的高内相乳液制备及其应用研究（食品加工技术）	袁军（泰安市中心医院、食品营养与健康）	代养勇（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王斌（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、孙圣麟（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王宇晓（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	李诚