

【2026】食科2组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：9号楼5楼会议室

起止时间：2026-04-29 08:00 至 2026-04-29 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
2025110449	刘凯彤	毛衍伟	抗低温高黏附柔性单原子负载有机框架指示薄膜用于生鲜肉新鲜度检测响应机制的研究（农产品加工及贮藏工程）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	陈义伦（食品科学与工程学院 果蔬资源利用）、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应用技术）、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）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）	周晓
2025110468	张业豪	毛衍伟	Gasdermin D通过改变线粒体膜通透性诱导细胞凋亡调控牛肉嫩度机制的研究（农产品加工及贮藏工程）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制）、王永丽（食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制）、李清清（食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究）、陈义伦（食品科学与工程学院 果蔬资源利用）	周晓
2025110445	吴佳玉	卢晓明	大蒜多糖益生菌复合水凝胶珠的构建及其缓解结肠炎的作用研究（农产品加工与贮藏）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制）、王永丽（食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制）、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）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）	周晓
2025110448	怀欲晓	卢晓明	巨藻岩藻多糖的制备、结构表征及其免疫调节作用研究（农产品加工与贮藏）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	李清清（食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究）、王永丽（食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制）、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）	周晓

2025110452	孙立龙	刘昀阁	负载香芹酚的 pH 响应型 Pickering 乳液构建及其清除生物膜机制研究（农产品加工与贮藏）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	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应用技术）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、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）、陈义伦（食品科学与工程学院 果蔬资源利用）	周晓
2025110474	李雪娇	刘玉茜	基于代谢组学的发芽米制备与储藏过程中品质演变的动态机制研究（食品营养与人类健康）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	陈义伦（食品科学与工程学院 果蔬资源利用）、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应用技术）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、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）	周晓
2025110490	李睿	刘佩	乌头酸对鲜切果蔬褐变抑制及抑菌作用机制探讨（果蔬采后贮藏保鲜）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、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）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制）、王永丽（食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制）	周晓
2025110460	寇富萌	李锋	细菌纤维素的添加对肌原纤维蛋白凝胶特性的影响与其互作机制的研究（食品安全与质量控制）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	李清清（食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究）、王永丽（食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、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应用技术）	周晓
2025110462	李亚儒	李大鹏	miRNA 甲基化介导镉致肝损伤分子机制（食品营养与人类健康）	朱常香（生命科学学院、植物与病原互作）	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应用技术）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程）、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）、李锋（食品科学与工程学院 果蔬	周晓

					功能成分健康调节效应及分子机制)	
2025110477	张佳仪	李大鹏	EGCG 调控 HADHA 乳酸化修饰改善脂代谢紊乱的分子机制 (食品营养与人类健康)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、王永丽 (食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、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)	周晓
2025110480	刘冰然	李大鹏	基于巨噬细胞靶向修饰的多酚纳米酶实现肠道炎症的原位修复 (食品营养与人类健康)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、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应用技术)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、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)	周晓
2025110459	蒋天琪	江杨	农业废弃物甘蔗渣高值化利用: 纤维素/果胶 复合膜负载肉桂醛纳米乳液的绿色保鲜材料研究 (食品营养与人类健康)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、王永丽 (食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)、陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)	周晓
2025110475	石雯	江杨	不同形态结构豌豆蛋白淀粉样纤维的构建及其在乳液体系中的应用 (食品营养与人类健康)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	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应用技术)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、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)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)	周晓
2025110476	孙芸轩	江杨	双模板构筑竹源纤维素/海藻酸钠分级多孔气凝胶, 用于油水分离 (生物大分子材料)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、王永丽 (食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)、陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、金玉红 (食品科学与工程学院 发酵食品加工品质和	周晓

					典型风味调控机理及应用技术)	
2025110491	赵俊皓	江杨	构建 ROS 清除型 EcN 工程菌并结合生物 机器人藻递送体系用于结肠炎治疗 (合成生物学)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、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)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、王永丽 (食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)	周晓
2025110443	庞梦祺	侯汉学	玉米胚芽粕多糖结构与功能研究 (粮食蛋白质工程)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、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应用技术)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)	周晓
2025110492	赵莹	侯汉学	玉米皮多糖的提取与功能性研究 (粮食蛋白质加工)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、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应用技术)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、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)	周晓
2025110493	赵佳骏	侯汉学	反应挤出过程中淀粉分子的胍基功能化改性及接枝机理研究 (生物基可降解包装材料的功能化改性与加工机理)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、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)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、王永丽 (食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)	周晓
2025110457	赵丛悦	董田田	温度通过 bHLH7350-StPI143 缓解马铃薯褐变的分子机制 (农产品加工及贮藏工程)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、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应用技术)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、梁荣蓉 (食品科学与工程学院	周晓

					院 肉类品质调控、肉类加工、肉类贮藏保鲜和肉类营养评价)	
2025110446	杨文璐	董鹏程	酸胁迫下双组分系统与 sRNA 互作调控沙门氏菌诱导耐酸的信号转导机制 (农产品加工及贮藏工程)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、王永丽 (食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)、陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)	周晓
2025110489	冯玉艳	代养勇	物理场调控豌豆蛋白自组装及其纳米包埋特性研究 (豌豆蛋白改性)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、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应用技术)、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)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)	周晓
2025110466	王骏腾	SUN-WATERHOUSE DONGXIAO	ZIF 金属框架负载茶多酚纳米递送系统的 构建及其调控糖代谢紊乱的机制研究 (纳米材料多酚的生物应用)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、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)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、王永丽 (食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)	周晓
2025110458	冯沛沛	李锋	洋葱外囊泡调控巨噬细胞缓解 2 型糖尿病的作用与机制研究 (人类营养与健康)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、陈义伦 (食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、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应用技术)、代养勇 (食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)	周晓
2025110478	朱皓雨	李大鹏	基于 METTL1 介导的 miR-182-5p m ⁷ G 甲基化解析咖啡酸苯乙酯抗镉致肝损伤的机制 (食品营养与人类健康)	朱常香 (生命科学学院、植物与病原互作)	李清清 (食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、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)、李锋 (食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机	周晓

					制)、王永丽(食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)	
2025110465	宋凯	金玉红	丹参渣膳食纤维的提取纯化及功能特性研究(食品发酵)	朱常香(生命科学学院、植物与病原互作)	陈义伦(食品科学与工程学院 果蔬资源利用)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、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)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)	周晓
2025110441	姜琳琳	梁荣蓉	基于抗氧化途径探究 AP-1 缓解早期热应激对绵羊肉品质不利影响的机制(农产品加工及贮藏工程)	朱常香(生命科学学院、植物与病原互作)	李清清(食品科学与工程学院 植物激素信号转导途径研究)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、王永丽(食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)、陈义伦(食品科学与工程学院 果蔬资源利用)	周晓
2025110451	孙丹丹	梁荣蓉	银耳多糖-血红素铁复合物的制备、功能性评价及其在功能肉制品中的应用研究(农产品加工及贮藏工程)	朱常香(生命科学学院、植物与病原互作)	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应用技术)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油及植物蛋白工程)、李锋(食品科学与工程学院 果蔬功能成分健康调节效应及分子机制)、王永丽(食品科学与工程学院 畜产品加工与质量控制)	周晓