

【2024】2023 级学硕二组

学院：食品科学与工程学院

开题地点：9 号楼五楼会议室

起止时间：2024-07-29 08:00 至 2024-07-29 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
2023110493	种丽颖	张锦丽	扣囊复膜酵母菌和植物乳杆菌半固态发酵玉米机制的研究（食品微生物与发酵）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）、李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	李玉成
2023110494	丁田悦	梁荣蓉	不同冷却工艺对热剔骨牛肉食用品质和菌群结构的影响及其机制研究（农产品加工及贮藏工程）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	李玉成
2023110495	黄妍翕	董鹏程	基于 MFS 和 RND 家族研究沙门氏菌 在氯胁迫下的抗逆性产生机制（农产品加工及贮藏工程）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）、李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	李玉成
2023110496	梁竣淞	朱传合	茄皮果胶、纤维、色素同步提取和果胶改性及其复合水凝胶研究（食品营养与人类健康）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、梁荣蓉（食品科	李玉成

					学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	
2023110498	刘景	左惠心	卵磷脂与肌球蛋白相互作用对乳 化稳定性的影响机制研究(农产 品加工及贮藏工程)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110500	李昕怡	朱立贤	白藜芦醇对牛肌原纤维蛋白乳 化、凝胶特性及消化特性的影响 及机制研究(农产品加工及贮藏 工程)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110501	逯莹	朱立贤	白藜芦醇通过 PGC-1 α 改善氧 化应激影响肌纤维类型转化的研 究(农产品加工及贮藏工程)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110503	曲亚男	刘玉茜	基于转录组学和代谢组学联合分 析稻谷储藏黄变过程中苯丙素类 和黄酮类累积规律和调控机理 (粮食储藏)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李	李玉成

					锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	
2023110504	任路遥	罗欣	荧光假单胞菌气体信号分子调控单增李斯特菌泳动和生物被膜机制研究（牛肉安全与品质控制）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）、李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	李玉成
2023110505	王浩然	毛衍伟	猪肉品质数字化表征与评定技术研究（农产品加工及贮藏工程）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）、李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	李玉成
2023110507	张浩	金玉红	玉米渣活性肽的制备及功能研究（农产品加工及贮藏工程）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）、李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	李玉成
2023110508	张蕾	张一敏	不同极限 pH 牛肉肌原纤维蛋白加工特性的研究（肉品科学）	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程）	郑振佳（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、王永丽（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、代养勇（食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队）、梁荣蓉（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）、李锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健	李玉成

					康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	
2023110509	张昭	刘昀阁	基于 agr 群体感应系统探究白藜芦醇抑制单增李斯特菌生物膜形成及其毒力的机制研究(农产品加工与贮藏)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110514	程文璇	郭萌萌	小果型西瓜风味的指纹构建与稳定机理研究(农产品加工及贮藏工程)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	李玉成
2023110516	龚倩倩	李锋	6-姜酚改善小鼠衰老性肌肉萎缩作用及机制研究(人类营养与健康)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110517	柳泽堃	李锋	三维功能化共价有机框架材料富集分析苯甲酰胺类杀虫剂及其作用机理研究(人类营养与健康)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110521	闫俞廷	徐康	黄秋葵多酚共价结合果胶改善肠屏障稳态的作用机制(食品营养	石晶盈(食品科学与工程学	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安	李玉成

			与人类健康)	院、果蔬采后及保鲜工程)	全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	
2023110524	赵新悦	李大鹏	贝莱斯芽孢杆菌固态发酵麦麸的营养品质研究(食品营养与人类健康)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110525	陈泓汝	李大鹏	《负载纳米颗粒的原位凝胶制备及其在胃黏膜修复中的机制研究》(食品营养与人类健康)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110526	姜潇瑜	李大鹏	原花青素 B2 与果胶协同调控肥胖小鼠脂质代谢异常机制研究(食品营养与人类健康)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110528	王新月	江杨	基于羧甲基结冷胶和魔芋葡甘聚糖的益生菌逐层包封水凝胶微球用于改善肠道健康(食品营养与	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学	李玉成

			人类健康)	及保鲜工程)	院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	
2023110529	冯晓璐	代养勇	球磨辅助半干法制备 OSA 淀粉的结构性质研究(粮食油脂及植物蛋白工程)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110530	王梦雪	张一敏	泛素化对牛肉嫩度的影响机制(冷鲜牛肉品质控制)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110532	于怡天	江杨	金属-酚凝胶用于活性成分结晶控制的机制研究(食品营养与人类健康)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李锋(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、郭萌萌(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)	李玉成
2023110539	王家慧	牛乐宝	静磁场冷冻-超声解冻对牛肉品质及微生物多样性的影响研究(农产品加工及贮藏)	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后及保鲜工程)	郑振佳(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、王永丽(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、代养勇(食品科学与工程学院 粮油、蛋白工程团队)、梁荣蓉(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)、李	李玉成

					锋（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、郭萌萌（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）	
--	--	--	--	--	---	--