

## 【2026】食品科学与工程专学院博士、硕士答辩公告

学院：食品科学与工程学院

视频会议 ID/答辩地点：食科学院二楼会议室，腾讯会议号：3125175234

起止时间：2026-05-24 08:00 至 2026-05-24 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
2022010120	项璐	乔旭光	大蒜 ACE 抑制肽对血管内皮功能障碍的改善及其作用机制研究（农产品加工及贮藏工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究）、李家鹏（中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究）、郭慧媛（中国农业大学 营养素代谢与人体健康）、潘磊庆（南京农业大学 食品质量和安全无损检测）	牛乐宝
2022010121	孟赞	王庆国	生长素响应基因 StSAUR31 调控马铃薯酶促褐变的机制研究（农产品加工及贮藏工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究）、李家鹏（中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究）、郭慧媛（中国农业大学 营养素代谢与人体健康）、潘磊庆（南京农业大学 食品质量和安全无损检测）	牛乐宝
2022010122	孙月	侯汉学	灵芝固态发酵小麦果皮多糖的结构表征及其对脂质代谢紊乱的改善作用（粮食油脂及植物蛋白工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究）、李家鹏（中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究）、郭慧媛（中国农业大学 营养素代谢与人体健康）、潘磊庆（南京农业大学 食品质量和安全无损检测）	牛乐宝
2022010123	杨君	张一敏	二氧化碳对高氧包装冷却牛肉特定腐败菌致腐潜力的抑制效应及分子机制解析（农产品加工及贮藏工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发）	李锋（食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究）、李家鹏（中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究）、郭慧媛（中国农业大学 营养素代谢与人体健康）、潘磊庆（南京农业大学 食品质量和安全无损检测）	牛乐宝
2022010124	陈永峰	徐志祥	水凝胶纳米材料的制备及其在食品添加剂电化学检测中的应用	杜欣军（天津科技大学、食	李锋（食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究）、李家鹏（中国肉类食品	牛乐宝

			(食品安全)	源性危害微生物污染机制与检测技术开发)	综合研究中心 食品科学与生物技术研究)、郭慧媛(中国农业大学 营养素代谢与人体健康)、潘磊庆(南京农业大学 食品质量和安全无损检测)	
2022010125	张文渊	李大鹏	组蛋白乳酸化修饰介导 EGCG 改善糖代谢紊乱的分子机制研究(食品营养与人类健康)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究)、李家鹏(中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究)、郭慧媛(中国农业大学 营养素代谢与人体健康)、潘磊庆(南京农业大学 食品质量和安全无损检测)	牛乐宝
2022010127	蒋雪晴	罗欣	基于 LuxS/AI-2 群体感应系统探究肉桂醛抑制产志贺氏毒素大肠杆菌生物膜形成的分子机制(农产品加工及贮藏工程)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究)、李家鹏(中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究)、郭慧媛(中国农业大学 营养素代谢与人体健康)、潘磊庆(南京农业大学 食品质量和安全无损检测)	牛乐宝
2022010128	张天宁	朱立贤	白藜芦醇对牛肉源金黄色葡萄球菌浮游生长与生物膜形成的影响及机制研究(农产品加工及贮藏工程)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究)、李家鹏(中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究)、郭慧媛(中国农业大学 营养素代谢与人体健康)、潘磊庆(南京农业大学 食品质量和安全无损检测)	牛乐宝
2022010129	齐永秋	乔旭光	大蒜中性多糖结构解析、肠道菌群利用及对结肠肿瘤发生的膳食干预机制(农产品加工及贮藏工程)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发)	李锋(食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究)、李家鹏(中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究)、郭慧媛(中国农业大学 营养素代谢与人体健康)、潘磊庆(南京农业大学 食品质量和安全无损检测)	牛乐宝
2022010130	董浩	侯士峰	基于动态湿度调控策略的果蔬保鲜包装体系构建与机理研究(食品安全)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开	李锋(食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究)、李家鹏(中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究)、郭慧媛(中国农业大学 营养素代谢与人体健康)、潘磊庆(南京农业大学 食品质量和安	牛乐宝

				发)	全无损检测)	
2023110522	袁玉芹	郑振佳	海藻酸钠-蛋清凝胶珠的构建与载铁性能研究 (食品营养与人类健康)	杜欣军 (天津科技大学、食源性危害微生物污染机制与检测技术开发)	潘磊庆 (南京农业大学 食品质量和安全无损检测)、李家鹏 (中国肉类食品综合研究中心 食品科学与生物技术研究)、郭慧媛 (中国农业大学 营养素代谢与人体健康)、李锋 (食品科学与工程学院 食品营养及功能成分递送技术研究)	牛乐宝