

## 【2025】2025 届食科博士组

学院：食品科学与工程学院

视频会议 ID/答辩地点：思颯楼二楼会议室

起止时间：2025-05-26 08:00 至 2025-05-26 17:00

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
2020010040	孙琮	侯汉学	明胶/羧甲基纤维素/白藜芦醇功能膜的制备及应用研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发）	任晓峰（江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、乔旭光（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）	陈衍男
2021010115	郝日礼	李大鹏	MicroRNAs 介导咖啡酸苯乙酯抵御镉诱导肝脏损伤的分子机制研究（食品营养与人类健康）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发）	任晓峰（江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用）、乔旭光（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）	陈衍男
2021010116	陈晨	徐志祥	抗干扰 SERS 传感策略构建及其在复杂食品体系中生物胺检测应用研究（食品安全与质量控制）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发）	任晓峰（江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用）、乔旭光（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）	陈衍男
2021010117	李玲玉	乔旭光	牛蒡多糖的制备、结构表征及其免疫调节机制研究（农产品加工及贮藏工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发）	任晓峰（江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）	陈衍男
2021010118	陶宁	王庆国	SlABCg9 转运蛋白对番茄果实灰霉病抗性的影响及作用机制研究（农产品加工及贮藏工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发）	任晓峰（江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用）、李大鹏（食品科学与工程学院 食品营	陈衍男

				物检测技术开发)	养与人类健康)、乔旭光(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	
2021010119	程月	侯汉学	玉米淀粉凝胶体系的 3D 打印精确度及其形状稳定性的研究(粮食油脂及植物蛋白工程)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发)	任晓峰(江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)、陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)	陈衍男
2021010121	杨慧轩	张一敏	基于 Agr 群体感应系统对肉桂醛抑制单增李斯特菌生物膜形成的机制研究(农产品加工及贮藏工程)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发)	任晓峰(江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、乔旭光(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)	陈衍男
2021010122	许宝琛	罗欣	真空低温长时煮制对牛肉中铁含量和肠道生物利用度的影响及机制研究(农产品加工及贮藏工程)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发)	任晓峰(江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、乔旭光(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)	陈衍男
2021010123	张士凯	艾仕云	柑橘皮组分解构重组作用机制及其在食品包装中的应用研究(食品安全与质量控制)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发)	任晓峰(江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)	陈衍男
2021010124	孙海磊	张一敏	菊粉对鸭原料肉和鸭肉糜类制品食用品质的影响及机制的研究(农产品加工及贮藏工程)	杜欣军(天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发)	任晓峰(江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用)、李大鹏(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、乔旭光(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品安全与质量控制)	陈衍男

2022110498	王会振	罗欣	僵直前期超快速冷冻对牛肉品质特性的影响及机制（农产品加工及贮藏工程）	杜欣军（天津科技大学、食源性危害微生物检测技术开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、乔旭光（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品安全与质量控制）、任晓峰（江苏大学 蛋白质及多糖基生物材料在生物活性成分包埋、食品保鲜包装的应用）	陈衍男
------------	-----	----	------------------------------------	----------------------------	---	-----