

【2024】2023 级食科学硕班

学院：食品科学与工程学院

中期考核地点：九号楼三楼会议室

起止时间：2024-11-20 14:00 至 2024-11-20 17:00

学号	姓名	指导教师	论文题目（研究方向）	中期考核委员会组成	中期秘书
2023110492	蔡贞贺	王兆升	光皮木瓜多糖的低共熔溶剂提取、结构表征及免疫活性研究（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110497	李孟雨	王文涛	糖基化豌豆分离蛋白-原花青素 Pickering 乳液的构建及对	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李	刘帆

			虾青素的包埋应用（农产品加工及贮藏工程）	清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110499	刘雨顺	石晶盈	链霉菌复配枯草芽孢杆菌对甘薯根腐病的抑制作用及机理研究（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110500	李昕怡	朱立贤	白藜芦醇对牛肌原纤维蛋白乳化和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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110502	毛一凡	乔旭光	降高尿酸血症益生菌的筛选及作用机制研究（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆

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（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110506	王姝文	刘佩	熊果酸对鲜切苹果褐变抑制作用机制探讨（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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（农产品加工及贮藏工程）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110511	何源	石晶盈	PpERF026 和 PpIAA17 转录因子在 ABA 缓解桃果实冷害中的作用研究（农产品加工及贮藏工	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与	刘帆

			程)	工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	
2023110512	潘奕君	乔旭光	基于液质联用的食用蝗虫中过敏原蛋白的精准识别和定量(农产品加工及贮藏工程)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110513	张婧涵	石晶盈	清酒乳杆菌及乳酸乳球菌抑制面包腐败的作用及机制研究(农产品加工及贮藏工程)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
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(食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110515	傅佳立	彭勇	马铃薯多酚氧化酶的分离纯化、酶学性质与结构鉴定(食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
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(食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
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(食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110518	满洁	卢晓明	青稞麸皮多酚提取鉴定、消化	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学	刘帆

			特性及其降血糖活性的研究 (食品营养与人类健康)	与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	
2023110519	马毅	丁秀臻	低温等离子体处理对水酶法提取花生油及蛋白质影响研究 (食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110520	曲之莲	唐晓珍	莱阳梨多酚的制备及止咳功能和机理的研究(食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
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(食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
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)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110523	赵珉	张仁堂	黑化枣皮渣多糖及富硒络合物表征研究(食品营养与人类健康)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
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)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆

				麟（食品科学与工程学院）	
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110527	石爱玲	李锋	小黑麦秸秆中 CNC 的制备及其增强胶原蛋白/壳聚糖水凝胶网络作用研究（食品营养与人类健康）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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（食品营养与人类健康）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
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（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110530	王梦雪	张一敏	泛素化对牛肉嫩度的影响机制（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110531	徐永政	徐龙华	基于 Pt-Au@SiO2 纳米酶的果蔬中噻虫嗪残留比色/SERS 双	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李	刘帆

			模检测方法（食品安全）	清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	
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（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110533	张瀛丹	吴澎	樱桃渣中富含多酚的 RG-I 果胶的提取以及活性包装薄膜的制备研究（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110534	张爱宁	李清清	乙烯提高甘薯抗冷性的作用机制研究（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110535	高春慧	徐志祥	板栗加工过程中褐变与老化控制技术研究（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110536	高蕊	徐志祥	基于 Zn-CuGaO ₂ @CMK-3 信号放大的高灵敏电化学传感平台同时检测食品中的日落黄和柠檬黄（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆
2023110537	王新悦	徐志祥	基于 AuNRs@4-MPBA@Ag 双金属纳米棒信号标签的超灵敏 SERS 配体传感器选择性检测食品中的金刚烷胺（食品安全）	陈义伦（食品科学与工程学院）、梁荣蓉（食品科学与工程学院）、张仁堂（食品科学与工程学院）、李清清（食品科学与工程学院）、郭萌萌（食品科学与工程学院）、孙玉奉（食品科学与工程学院）、孙圣麟（食品科学与工程学院）	刘帆

2023110538	刘阳	侯汉学	糊粉层面粉的制备工艺研究 (粮食油脂及植物蛋白工程)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
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 (粮食油脂及植物蛋白工程)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110540	许松	张慧	淀粉颗粒相关脂质去除对乙酰化小颗粒淀粉结构和性质的影响 (粮食油脂及植物蛋白工程)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110541	张浩	代养勇	球磨辅助制备乙酰化大豆纤维的结构和性质研究 (粮食油脂及植物蛋白工程)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆
2023110542	武芸彤	侯汉学	淀粉/PBAT 抗菌膜的制备、抑菌机理及应用研究 (粮食油脂及植物蛋白工程)	陈义伦(食品科学与工程学院)、梁荣蓉(食品科学与工程学院)、张仁堂(食品科学与工程学院)、李清清(食品科学与工程学院)、郭萌萌(食品科学与工程学院)、孙玉奉(食品科学与工程学院)、孙圣麟(食品科学与工程学院)	刘帆