

【2024】22级食品科学与工程学硕组

学院：食品科学与工程学院

中期考核地点：9#三楼报告厅

起止时间：2023-11-08 08:00 至 2023-11-08 18:00

| 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 |
|------------|-----|------|--|--|------|
| 2022110486 | 安宇凡 | 张一敏 | 基于 AMPK/SIRT1 通路研究能量代谢速率对肉嫩度的影响及机制（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110487 | 冯程程 | 杨啸吟 | 肉食杆菌生物保护剂开发及其对高氧包装牛肉抑菌机制研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110488 | 管青华 | 石晶盈 | 脱落酸抑制鲜切马铃薯褐变的作用机制（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110489 | 蒋云翔 | 李清清 | 基于数字图像处理的弱果面特征苹果果实个体精确标识研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110490 | 刘阿香 | 张慧 | 麦麸阿魏酰阿拉伯木聚糖的制备及其在 Pickering 乳液中的应用（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110491 | 刘际通 | 毛衍伟 | 过氧化物还原酶 6 的 NSGPx 活性和 iPLA2 活性调控牛肉嫩化 | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|--|-----|
| | | | 机制的研究（农产品加工及贮藏工程） | 汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | |
| 2022110492 | 刘玉昕 | 朱传合 | 高压均质引起的果胶特性变化对浑浊山楂汁稳定性的影响（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110493 | 李秀君 | 王兆升 | 发酵型苹果功能饮品加工关键技术及抗氧化特性研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110494 | 逢帆 | 牛乐宝 | 基于 AI-2/LuxS 系统对菌株 3-甲基丁醛高产机制的研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110495 | 孙来兵 | 乔旭光 | 大蒜低聚糖对小鼠肠黏膜免疫功能的影响及其作用机制（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110496 | 孙亚男 | 梁荣蓉 | 不同脂肪含量牛肉中脂质氧化产物分析及其对肉色稳定性的影响机制（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110498 | 王会振 | 罗欣 | 僵直前快速冷却对牛肉品质特性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）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|--|-----|
| 2022110499 | 王艺 | 罗欣 | 高氧包装条件下非线粒体介导的牛肉肉色稳定性机制研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110500 | 杨文腾 | 石晶盈 | 脱落酸提高桃果实抗冷的作用机制（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110501 | 殷邦枫 | 郑振佳 | 姜黄中性多糖的制备及其负载姜黄素纳米颗粒递送体系的构建（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110502 | 袁旖旎 | 张一敏 | 基于群体感应系统和第二信使探究低温促进荧光假单胞菌生物膜形成机制研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110503 | 张德喜 | 张晨 | 灵芝多糖对特应性皮炎小鼠干预机制研究（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110504 | 张富强 | 董鹏程 | 发酵香肠中酸应激对沙门氏菌耐受的影响及作用机制（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110505 | 张舒宁 | 唐晓珍 | 降尿酸乳杆菌的筛选及稳态递送（农产品加工及贮藏工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|--|-----|
| | | | | 工程学院)、朱立贤(食品科学与工程学院)、朱传合(食品科学与工程学院) | |
| 2022110506 | 崔广璨 | 王庆国 | 马铃薯低温糖化关键基因 StvacINV1 和 StBAM1 的转录调控机制研究(农产品加工及贮藏工程) | 陈义伦(食品科学与工程学院)、乔旭光(食品科学与工程学院)、李大鹏(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、王庆国(食品科学与工程学院)、朱立贤(食品科学与工程学院)、朱传合(食品科学与工程学院) | 李玉成 |
| 2022110507 | 公立群 | 王庆国 | 半胱氨酸蛋白酶抑制子 StPI146 调控马铃薯酶促褐变的分子机制(农产品加工及贮藏工程) | 陈义伦(食品科学与工程学院)、乔旭光(食品科学与工程学院)、李大鹏(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、王庆国(食品科学与工程学院)、朱立贤(食品科学与工程学院)、朱传合(食品科学与工程学院) | 李玉成 |
| 2022110508 | 李淑娅 | 陈伟 | 乳酸菌混合培养及协同机理研究(农产品加工及贮藏工程) | 陈义伦(食品科学与工程学院)、乔旭光(食品科学与工程学院)、李大鹏(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、王庆国(食品科学与工程学院)、朱立贤(食品科学与工程学院)、朱传合(食品科学与工程学院) | 李玉成 |
| 2022110509 | 石莹莹 | 石晶盈 | NO 通过激活 ERF 转录因子调控桃果实抗病机制的研究(农产品加工及贮藏工程) | 陈义伦(食品科学与工程学院)、乔旭光(食品科学与工程学院)、李大鹏(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、王庆国(食品科学与工程学院)、朱立贤(食品科学与工程学院)、朱传合(食品科学与工程学院) | 李玉成 |
| 2022110510 | 王潇蕊 | 石晶盈 | NAC 转录因子介导的 NO 诱导桃果实抗褐腐病的机制研究(农产品加工及贮藏工程) | 陈义伦(食品科学与工程学院)、乔旭光(食品科学与工程学院)、李大鹏(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、王庆国(食品科学与工程学院)、朱立贤(食品科学与工程学院)、朱传合(食品科学与工程学院) | 李玉成 |
| 2022110511 | 车曦 | 张仁堂 | 黑化金丝小枣多糖锌的结构表征及降血糖活性研究(食品营养与人类健康) | 陈义伦(食品科学与工程学院)、乔旭光(食品科学与工程学院)、李大鹏(食品科学与工程学院)、侯汉学(食品科学与工程学院)、王庆国(食品科学与工程学院)、朱立贤(食品科学与工程学院)、朱传合(食品科学与工程学院) | 李玉成 |
| 2022110512 | 董婧潇 | 李锋 | 姜酚类化合物通过肠道菌群改 | 陈义伦(食品科学与工程学院)、乔旭光(食品科学 | 李玉成 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|---|--|-----|
| | | | 善高脂饮食诱导炎症的机制研究（食品营养与人类健康） | 与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | |
| 2022110513 | 孔祥睿 | 谭欣同 | FGF21 介导的异亮氨酸限制饮食改善阿尔茨海默症小鼠认知功能损伤的机制研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110514 | 李龙浩 | 李大鹏 | 高粘附可食用涂层的制备及粘附机制研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110515 | 刘养冉 | 郭萌萌 | 西瓜汁营养与风味指纹构建及其色素稳定性研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110516 | 宿玲绮 | 彭勇 | 切前 L-半胱氨酸协同抗坏血酸处理对鲜切苹果褐变的影响研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110517 | 田荣芮 | 代养勇 | 湿磨和海藻糖对大豆分离蛋白结构、性质和功能特性影响（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110518 | 王文宇 | 李锋 | miR-216a-5p 介导 6-姜烯酚缓解棕榈酸诱导的 Caco2 细胞紧密连接蛋白损伤的作用机制研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传 | 李玉成 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|--|-----|
| | | | | 合（食品科学与工程学院） | |
| 2022110519 | 杨玲玉 | 李大鹏 | 黄精内生菌 B-3 产胞外多糖的生物合成机制及其代谢工程改造研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110520 | 张贺 | 李锋 | miRNA 介导 6-姜烯酚保护肠道紧密连接蛋白抵御高脂损伤的作用机制研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110521 | 张鑫 | 张仁堂 | 黑枣多糖铁复合物的制备表征及对高血脂症的减轻作用（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110522 | 朱凤霞 | 李大鹏 | 黑蒜提取物干预神经细胞 A β 蛋白沉积损伤的分子机制研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110523 | 李冰 | 李大鹏 | 基于肠道菌群探讨不同分子量苹果果胶对小鼠肥胖的干预机制（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110524 | 王淼淼 | 李大鹏 | 降血压多肽筛选及功效评价研究（食品营养与人类健康） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110525 | 王进 | 徐龙华 | PDQs@MOF-525 比率型荧光可视化传感平台的构建及在恩诺沙 | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯 | 李玉成 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|--|-----|
| | | | 星残留检测中的应用（食品安全） | 汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | |
| 2022110526 | 燕乐 | 侯汉学 | 食药真菌固态发酵富糊粉层麸皮水提物对细胞氧化应激的影响（食品安全） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110527 | 尹立媛 | 郑振佳 | 绿原酸对马铃薯淀粉糊化、老化与消化特性的研究（食品安全） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110528 | 赵廷聪 | 代养勇 | 乙醇湿磨对淀粉结构、性质和功能特型的影响（食品安全） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110529 | 周雪玉 | 朱立贤 | 白藜芦醇通过 AMPK/mTOR 通路介导的细胞自噬和凋亡调控氧化应激对肌纤维类型转化的影响（食品安全） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110530 | 于润泽 | 徐志祥 | 基于电致化学发光的食品中抗生素检测方法研究（食品安全） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110531 | 张瀛方 | 徐志祥 | 基于自组装 Ag@4-MBN@Ag NPs 阵列的表面增强拉曼光谱检测食品中的溴氰菊酯（食品安全） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |

| | | | | | |
|------------|-----|-----|--|--|-----|
| 2022110532 | 胡燕娜 | 卢晓明 | 大蒜低聚糖对小鼠便秘的缓解作用及其机制（粮食油脂及植物蛋白工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110533 | 姜凯 | 金玉红 | 小麦麸皮阿拉伯木聚糖的降解、纯化及应用研究（粮食油脂及植物蛋白工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110534 | 纪玉婷 | 王文涛 | OSA 改性小米淀粉-壳聚糖高内相乳液的构建及对 β -胡萝卜素的包埋应用（粮食油脂及植物蛋白工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110535 | 李龙娜 | 侯汉学 | 灰树花固态发酵米糠提取物抗氧化能力及免疫活性研究（粮食油脂及植物蛋白工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |
| 2022110536 | 杨文静 | 吴澎 | 纸浆纳米纤维素的制备及在食品保鲜中的应用研究（粮食油脂及植物蛋白工程） | 陈义伦（食品科学与工程学院）、乔旭光（食品科学与工程学院）、李大鹏（食品科学与工程学院）、侯汉学（食品科学与工程学院）、王庆国（食品科学与工程学院）、朱立贤（食品科学与工程学院）、朱传合（食品科学与工程学院） | 李玉成 |