

【2025】采后团队的预答辩

学院：食品科学与工程学院	学科：食品科学与工程	会议地点/视频会议 ID：思邈楼 5楼会议室	起止时间：2025-03-26 08:00 至 2025-03-26 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
2022110488	管青华	石晶盈	StPUB23 及其互作蛋白调控鲜切马铃薯褐变的分子机制研究（农产品贮藏）	朱树华（化学与材料科学学院、果蔬贮藏加工）	李清清（食品科学与工程学院 分子生物学）、彭勇（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、董田田（食品科学与工程学院 分子生物学）	黄明明
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）	朱树华（化学与材料科学学院、果蔬贮藏加工）	石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、彭勇（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、宋遵阳（食品科学与工程学院 分子生物学）	黄明明
2022110500	杨文腾	石晶盈	基于转录组分析探究 PpERF-CRF3 在 ABA 减轻桃果实冷害中的作用（果蔬贮藏与保鲜）	朱树华（化学与材料科学学院、果蔬贮藏加工）	彭勇（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、董田田（食品科学与工程学院 分子生物学）、宋遵阳（食品科学与工程学院 分子生物学）	黄明明
2022110506	崔广璨	王庆国	热激转录因子 StHSFA2 调控马铃薯低温糖化的分子机制研究（马铃薯低温糖化）	朱树华（化学与材料科学学院、果蔬贮藏加工）	石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、李清清（食品科学与工程学院 分子生物学）、彭勇（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）	黄明明
2022110507	公立群	王庆国	穿梭蛋白 DSK2b 对马铃薯酶促褐变的影响及其作用机制研究（马铃薯酶促褐变）	朱树华（化学与材料科学学院、果蔬贮藏加工）	石晶盈（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、李清清（食品科学与工程学院 分子生物学）、彭勇（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜）	黄明明
2022110509	石莹莹	石晶盈	基于转录组分析探究 PpERF-RAP2	朱树华（化学	李清清（食品科学与工程学院 分子生物	黄明明

			在 NO 提高桃果实抗褐腐病中的作用 (农产品贮藏)	与材料科学学院、果蔬贮藏加工)	学)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、董田田 (食品科学与工程学院 分子生物学)	
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 (果蔬贮藏保鲜)	朱树华 (化学与材料科学学院、果蔬贮藏加工)	李清清 (食品科学与工程学院 分子生物学)、彭勇 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、董田田 (食品科学与工程学院 分子生物学)	黄明明
2022110516	宿玲绮	彭勇	切前 L-半胱氨酸通过乙烯途径调控鲜切苹果褐变的潜在机制 (果蔬采后贮藏与保鲜)	朱树华 (化学与材料科学学院、果蔬贮藏加工)	石晶盈 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、李清清 (食品科学与工程学院 分子生物学)、刘佩 (食品科学与工程学院 果蔬贮藏保鲜)、宋遵阳 (食品科学与工程学院 分子生物学)	黄明明