

## 【2026】牛产业链

学院：动物科技学院

选题地点：南校区牧兴楼 W307

起止时间：2026-03-06 08:00 至 2026-03-06 10:00

学号	姓名	指导教师	论文题目（研究方向）	选题组长（研究方向）	选题委员会组成	选题秘书
2025120997	刘佳明	梁荣蓉	牛肉中温肉加工特性及货架期延长技术研究	王中华（动物科技学院、反刍营养）	商营利（动物医学院 动医）、赵红波（山东省农业科学院 反刍营养）、张一敏（食品科学与工程学院 食品）、吴强（经济管理学院（商学院） 经管）	王中华
2025121059	李睿婷	杨啸吟	基于蛋白酶促降解的差异化氧化牛肉品质变化机制研究	王中华（动物科技学院、反刍营养）	商营利（动物医学院 动医）、赵红波（山东省农业科学院 反刍营养）、张一敏（食品科学与工程学院 食品）、吴强（经济管理学院（商学院） 经管）	王中华