

【2025】2025 届食科学硕一组

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：2025-05-27 08:00 至 2025-05-27 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
2022110499	王艺	罗欣	高氧气调包装牛肉冷藏期间非线性体介导的肉色稳定性机制研究（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
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（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
2022110501	殷邦枫	郑振佳	姜黄多糖的制备及其载姜黄素体系的构建（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
2022110503	张德喜	张晨	泰山赤灵芝多糖缓解小鼠的特应性皮炎机制研究（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
2022110504	张富强	董鹏程	发酵香肠生产过程中酸胁迫环境对英诺克李斯特菌多重抗逆性的影响及产生机制（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
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）	崔波（齐鲁工业大学、食品	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果	关祥宇

				与生物技术及食品新资源开发)	蔬采后及保鲜工程)、王兆升(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	
2022110508	李淑娅	陈伟	乳酸菌混合培养作用关系机理及其改善小鼠结肠损伤的机制研究(农产品加工及贮藏工程)	崔波(齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、王兆升(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	关祥宇
2022110509	石莹莹	石晶盈	基于转录组分析探究 PpERF-RAP2 在 NO 提高桃果实抗褐腐病中的作用(农产品加工及贮藏工程)	崔波(齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、王兆升(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	关祥宇
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机制的研究(农产品加工及贮藏工程)	崔波(齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、王兆升(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	关祥宇
2022110511	车曦	张仁堂	黑化金丝小枣多糖锌复合物结构表征及其抗结肠炎活性研究(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、王兆升(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	关祥宇
2022110512	董婧潇	李锋	6-姜酚通过肠道菌群改善高脂饮食诱导的肠道炎症作用研究(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、王兆升(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	关祥宇
2022110513	孔祥睿	谭欣同	川陈皮素改善便秘引起的抑郁样行为的机制研究(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品营养与人类健康)、王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、王兆升(食品科学与工程学院 园产品加工工程)、毛衍伟(食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程)	关祥宇

2022110515	刘养冉	郭萌萌	小果型西瓜品质综合评价及其色素的稳定性研究（食品营养与人类健康）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
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（食品营养与人类健康）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
2022110517	田荣芮	代养勇	湿法研磨对陈化大豆与花生分离蛋白结构功能特性的影响研究（食品营养与人类健康）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
2022110518	王文宇	李锋	6-姜烯酚通过调节 CDX2/miR-216a-5p 轴缓解棕榈酸诱导的 Caco-2 细胞紧密连接损伤作用研究（食品营养与人类健康）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇
2022110520	张贺	李锋	miRNA 介导 6-姜烯酚保护小鼠肠上皮屏障抵御高脂损伤的作用研究（食品营养与人类健康）	崔波（齐鲁工业大学、食品与生物技术及食品新资源开发）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品营养与人类健康）、王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、王兆升（食品科学与工程学院 园产品加工工程）、毛衍伟（食品科学与工程学院 动物源性食品加工工程）	关祥宇