

【2024】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：9#三楼会议室

起止时间：2024-05-26 08:00 至 2024-05-26 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
2021110483	毕玉莹	牛乐宝	复合超高压技术协同真空包装对DFD牛肉货架期影响的研究（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、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）	牛乐宝
2021110488	史景坤	李清清	StPHB3 基因调控鲜切马铃薯褐变的机理研究（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、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）	牛乐宝
2021110491	魏雪妍	郭萌萌	基于果实成熟度和贮藏期差异的山楂果胶组成结构与功能性研究（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、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）	牛乐宝
2021110493	张巧材	石晶盈	甲硫氨酸抑制番茄灰霉病的作用及机理研究（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、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）	牛乐宝
2021110494	张悦	张一敏	日粮中添加枯草芽孢杆菌对猪肉贮藏期间品质特性的影响研究（农产品加工及贮藏工程）	崔波（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、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）	牛乐宝
2021110495	徐玉卓	李大鹏	红豆蛋白乳液制备及超声改性研究（食品营养与人类健康）	崔波（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品	牛乐宝

				科学与工程)	发酵与酿造工程)、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)	
2021110496	李国卿	陈义伦	蒲公英抗炎多酚筛选及作用规律研究(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、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)	牛乐宝
2021110497	刘双	张慧	有机酸对抗性糊精结构、性质及对糖尿病小鼠降血糖活性的研究(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、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)	牛乐宝
2021110500	李宇	李锋	芝麻素靶向脾脏酪氨酸激酶缓解IgE介导的食物过敏作用研究(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、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)	牛乐宝
2021110502	史泽琨	吴永宁	铜基荧光材料的制备及其在生物胺检测中的应用(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、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)	牛乐宝
2021110503	孙靖宇	陈义伦	稻米贮藏黄变过程中蛋白质结构特性及蛋白质组学的动态变化研究(食品营养与人类健康)	崔波(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、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)	牛乐宝
2021110525	李智信	朱传合	加工方法、乙醇分级对山楂果胶特性影响及应用研究(食品微生物与发酵)	崔波(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王庆国(食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程)、陈伟(食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程)、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)	牛乐宝

2021110526	孙文娴	朱传合	HG 型山楂果胶铁的制备及其性能研究（食品微生物与发酵）	崔波（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王庆国（食品科学与工程学院 果蔬采后及保鲜工程）、陈伟（食品科学与工程学院 食品发酵与酿造工程）、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）	牛乐宝
------------	-----	-----	------------------------------	--------------------	---	-----