

## 【2026】农产品加工与保鲜技术人才培养项目

学院：食品科学与工程学院

选题地点：9#三楼会议室

起止时间：2026-01-26 08:00 至 2026-01-26 12:00

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
2025121039	曹绮晗	卢晓明	射频高效杀灭干辣椒中黄曲霉工艺研究	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）、赵路莘（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）	左惠心
2025121041	陈华	郭萌萌	基于烟素调控的富硒啤酒麦芽加工技术优化及其应用	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、赵路莘（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）、陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）	左惠心
2025121042	陈欢欢	张仁堂	红枣黑化过程中糠醛类物质生成调控菌种定向筛选与品质提升研究	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、赵路莘（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）、陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）	左惠心
2025121043	陈晓菲	左惠心	肉桂醛-茶多酚复配水凝胶活性衬垫在冷鲜猪肉保鲜中的应用研究	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、赵路莘（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）、陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）	左惠心
2025121044	窦允惠	张仁堂	四种枣不同成熟期黑化品质特征及其特色功能食品开发	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技	王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、赵路莘（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）、陈新（山东省果树	左惠心

				术)	研究所 果实品质形成与保持)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)	
2025121046	杜昕钰	代养勇	小麦淀粉 A 型与 B 型颗粒的结构差异及其抗性淀粉制备研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121050	郭丰瑜	侯汉学	芝麻粕多糖的膜分离纯化及应用研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121051	韩心玉	赵路苹	大豆皮纳米纤维素-油体乳液凝胶构建及其在 3D 打印吞咽困难食品中的应用	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)	左惠心
2025121055	孔奕轩	张仁堂	大宗果蔬黑化工艺优化及复配产品制备与功能评价	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121057	李劲	王文涛	基于食品胶体调控的玉米淀粉-月桂酸复合物构建及其 Pickering 乳液应用	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)	左惠心
2025121061	刘聪聪	王兆升	红肉葡萄多糖的绿色提取、结构表征及免疫活性研究	石晶盈(食品科学与工程学院)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后	左惠心

				院、果蔬采后防腐保鲜技术)	贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	
2025121064	刘璐昕	李清清	马铃薯块茎栗子风味物质鉴定及产生机理	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121066	刘宜菲	王文涛	基于微纳多孔材料调控精油-光热抗菌淀粉膜结构与性能的研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121067	刘永存	李清清	高 CO <sub>2</sub> 胁迫下苹果与番茄保鲜剂的研发及功能研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121073	李欣泽	代养勇	物理联合处理对大豆蛋白功能特性影响及其应用研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121074	李雪婷	陈伟	诱变选育乳酸菌在传统发酵食品保鲜中的应用研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心

2025121075	李依坪	郭萌萌	混合型 NFC 西瓜汁饮料研发及其稳定性研究	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）、赵路苹（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）	左惠心
2025121076	罗朝阳	陈伟	苹果柑橘黄瓜果醋混合发酵工艺及其功能研究	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）、赵路苹（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）	左惠心
2025121077	吕星龙	李清清	马铃薯生物源抑芽剂 VA 的研发	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）、赵路苹（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）	左惠心
2025121078	马晓	左惠心	壳聚糖基多孔水凝胶荧光传感器的制备及禽肉新鲜度检测应用	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、赵路苹（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）	左惠心
2025121081	牟清玮	牛乐宝	蒸汽闪爆预处理强化小龙虾壳源壳寡糖提取及抗炎活性研究	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术）	陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、刘佩（食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）、赵路苹（食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用）	左惠心
2025121082	牛允允	刘佩	低温等离子体联合保鲜剂对蒜米杀菌保鲜作用及机制研究	石晶盈（食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技	陈新（山东省果树研究所 果实品质形成与保持）、王兆升（食品科学与工程学院 果蔬产品加工）、左惠心（食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制）、赵路苹（食品科学与	左惠心

				术)	工程学院 粮油副产物高值化利用)	
2025121083	彭令斐	刘腾飞	基于虚拟筛选的天然新型抗褐变抑制剂的发掘鉴定与应用	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121086	宋梦涵	董田田	低 GI 藜麦复配面包的制备及品质改良研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121088	宋心雨	王兆升	红肉葡萄多酚的提取及干预溃疡性结肠炎作用研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121093	王鑫玥	侯汉学	高活性老面馒头发酵剂的制备与应用研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121094	王誉璇	韩迎迎	苹果果胶甲酯酶的催化机制及其调控技术研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121096	吴冰	董田田	光响应型淀粉/PBAT 抗菌保鲜膜的制备、抗菌机理及应用研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路莘(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心

				防腐保鲜技术)	采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	
2025121097	许彦欣	王兆升	梯度升温处理减轻黄瓜冷害的应用技术研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121098	徐子悦	赵路苹	花色苷-油体乳液稳态调控及凝胶珠构建研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)	左惠心
2025121099	杨梦平	牛乐宝	超高压改善 DFD 牛肉肉色的工艺优化及影响机制研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121102	袁珂	王斌	基于不同增塑剂的交联淀粉/PVA 复合伤口敷料膜构建、性能优化与载药研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121109	张晓倩	刘佩	黑牛肝菌蛋白绿色制备及其 $\alpha$ -葡萄糖苷酶抑制肽的定向筛选与构效关系研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121110	张艺竞	王文涛	球磨-超声协同改性花生蛋白及其对维生素 E 的包封作用研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬	左惠心

				防腐保鲜技术)	采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	
2025121111	张宇晴	张仁堂	药食同源原料黑化工艺优化及复配产品制备与功能评价	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121112	张雨萱	卢晓明	巨藻渣蛋白水解制备活性肽工艺及其降血糖作用的研究	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121115	赵丽	卢晓明	猕猴桃皮渣果胶的制备及其负载姜黄素水凝胶的构建与应用	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121116	朱佳妮	张仁堂	不同品种桃黑化工艺研究及落地桃的高值化利用	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心
2025121117	朱金芳	朱立贤	紫檀芪对牛肉肌原纤维蛋白乳化、凝胶特性及消化特性的影响	石晶盈(食品科学与工程学院、果蔬采后防腐保鲜技术)	陈新(山东省果树研究所 果实品质形成与保持)、王兆升(食品科学与工程学院 果蔬产品加工)、刘佩(食品科学与工程学院 果蔬采后贮藏及保鲜)、左惠心(食品科学与工程学院 畜产品加工及品质控制)、赵路苹(食品科学与工程学院 粮油副产物高值化利用)	左惠心

