

【2022】2022 年学硕

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：腾讯会议 | 起止时间：2022-03-24 08:30 至 2022-03-24 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
2019110108	申慧婧	王明林	食品中 FB1 和 SEB 超灵敏检测的光子晶体传感技术研究（食品安全与质量控制）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110110	李文婧	李大鹏	醇溶蛋白/原花青素/果胶复合纳米颗粒稳定 Pickering 乳液的制备及其负载姜黄素的研究（食品营养与人类健康）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110112	张婷	朱传合	山楂果胶改性、结构表征及抗氧化和益生菌活性研究（食品微生物与发酵）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110114	马慷	石晶盈	NaCl 处理调控鲜切苹果香气机理的研究（果蔬采后贮藏与保鲜）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110115	赵人杰	乔旭光	大蒜功能性低聚糖的制备、消化特性及其益生作用（食品营养与人类健康）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110116	刘玉菡	王庆国	S1JAT3 蛋白在茉莉酸转运中的作用及对番茄果实品质的影响（农	刘建军（齐鲁工业大学、食	王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科	张岳民

			产品加工及贮藏)	品科学与工程)	学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院食品科学与工程)	
2019110117	赵妍	罗欣	基于热休克蛋白对不同极限 pH 值牛肉嫩度差异机制的研究(生鲜肉品质控制)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王明林(食品科学与工程学院食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院食品科学与工程)、陈义伦(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院食品科学与工程)	张岳民
2019110118	胡付侠	王兆升	皱皮木瓜多酚的提取纯化及抗氧化与抗炎活性研究(农产品加工及贮藏工程)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	乔旭光(食品科学与工程学院食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院食品科学与工程)、陈义伦(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院食品科学与工程)	张岳民
2019110119	任永凤	李锋	苹果多酚对纳米二氧化钛导致的小鼠肝脏毒性的缓解作用及其机理研究(食品营养与人类健康)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	徐志祥(食品科学与工程学院食品科学与工程)、陈义伦(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王明林(食品科学与工程学院食品科学与工程)	张岳民
2019110120	邵阳阳	李大鹏	食品和环境中的重金属离子电化学传感检测方法研究(食品营养与人类健康)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	陈义伦(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王明林(食品科学与工程学院食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院食品科学与工程)	张岳民
2019110121	贲婷婷	陈义伦	蒲公英多酚对脂多糖诱导巨噬细胞炎症的抑制作用及其作用机制初探(食品营养与人类健康)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王明林(食品科学与工程学院食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院食品科学与工程)	张岳民
2019110122	顾如霞	李锋	阿魏酸在氧化应激条件下对猪肉肌原纤维蛋白稳定性和亚硝化的影响(食品安全与质量控制)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王明林(食品科学与工程学院食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院食品科学与工程)、陈义伦(食品科学与工程学院食品科学与工程)	张岳民

2019110123	张晓磊	代养勇	超声辅助制备豌豆淀粉-脂质复合物及其理化性质研究（粮食、油脂及植物蛋白工程）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110124	朱姗姗	郑振佳	牛蒡多糖-五环三萜纳米颗粒制备、结构表征及抗炎活性研究（农产品加工及贮藏工程）	刘建军（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 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110125	王晓钊	石晶盈	1-辛烯-3-醇防治桃果实褐腐病和软腐病的效果及机理研究（桃果实采后抑菌与抗病）	刘建军（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 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110126	王敏	张小村	锌营养强化小麦制备及富锌面条开发（粮食油脂与植物蛋白）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110128	吴萍	陈义伦	蒲公英多酚抑制脲酶活性的作用机制及应用（食品营养与人类健康）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110129	吴金香	李宁阳	大蒜绿变过程中关键代谢通路的研究（农产品加工与贮藏）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110130	秦春歌	朱传合	果胶基膜的制备及其结构性能研究（食品微生物与发酵）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民

				程)	食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	
2019110131	宋亚茹	张仁堂	红枣黑化加工理化特性及酚类物质抑制 5-HMF 生成与抗氧化特性研究(功能型果蔬加工)	刘建军(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 食品科学与工程)、王明林(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	张岳民
2019110132	贾淑琪	代养勇	不同因素对面团流变学特性的影响研究(粮食、油脂及植物蛋白工程)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王明林(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、陈义伦(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	张岳民
2019110133	刘彦宵 雪	侯汉学	基于体外消化和 HT-29 细胞对不同碾减率大米品质的研究(粮食油脂及植物蛋白工程)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王明林(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、陈义伦(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	张岳民
2019110134	连思雨	王明林	基于元素和稳定同位素的枸杞产地溯源技术研究(食品产地溯源)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	陈义伦(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、王庆国(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	张岳民
2019110135	黄琳琳	毛衍伟	基于氧化应激途径对过氧化物还原酶 6 调控牛肉嫩度机制的研究(农产品加工及贮藏)	刘建军(齐鲁工业大学、食品科学与工程)	王明林(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、陈义伦(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	张岳民
2019110136	朱文卿	郑振佳	牛蒡多糖-绿原酸复合物的制备、结构表征及抗氧化活性研究(农产品加工及贮藏工程)	刘建军(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 食品科学与工程)、王明林(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、乔旭光(食品科学与工程学院 食品科学与工程)、徐志祥(食品科学与工程学院 食品科学与工程)	张岳民
2019110137	姜浩琛	徐志祥	基于稳定同位素比值和矿物元素	刘建军(齐鲁	王明林(食品科学与工程学院 食品科学与工	张岳民

			含量的地标萝卜产地溯源技术研究（农产品质量安全）	工业大学、食品科学与工程）	程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	
2019110138	王晓邢	王明林	新型有机框架材料检测去除食品中有机污染物（食品质量与安全控制）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110139	胡小宁	唐晓珍	白藜芦醇脂肪酸酯的合成及凝胶油产品开发（功能脂质绿色合成）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110140	刘校男	徐志祥	基于铜氮掺杂碳衍生材料的电化学传感器检测食品中的亚硝酸盐（食品安全与质量控制）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110142	宋兆霖	杜金华	小麦啤酒可溶性膳食纤维的功能特性（食品微生物与发酵）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	徐志祥（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110143	杨克慧	朱立贤	基于 PhoP/Q 和 PmrA/B 研究酸适应对 S. Typhimurium 胁迫抗性和生物膜形成能力的影响及其机制（农产品加工及贮藏工程）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民
2019110144	刘泽超	梁荣蓉	高浓度二氧化碳包装对生鲜牛肉成熟及展示期间品质和微生物特性的影响（牛肉包装与贮藏保鲜）	刘建军（齐鲁工业大学、食品科学与工程）	陈义伦（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王庆国（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、王明林（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	张岳民

				学院 食品科学与工程)	
--	--	--	--	-------------	--