

【2021】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 号楼 2 楼报告厅

起止时间：2021-06-01 08:00 至 2021-06-01 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
2017110117	李恒伟	王庆国	果蔬二氧化碳伤害预警指标的研究（果蔬采后科学）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110100	初宝	金玉红	生姜渣白兰地关键工艺研究（酿酒科学与工程）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110101	王效锋	徐志祥	基于纳米模拟酶标记仿生免疫分析检测组胺的方法研究（食品安全与质量控制）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110104	方双杰	王兆升	光皮木瓜多酚的提取及抗氧化、抑菌特性研究（农产品加工与贮藏）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110106	杨晓龙	唐晓珍	生姜中性多糖理化性质、结构表征及免疫调节活性研究（农产品加工与贮藏工程）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110107	陈璐璐	代养勇	高压微射流处理对甘薯淀粉和马铃薯淀粉的晶体结构和性质的影	辛力（山东省果树研究所、	陈义伦（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	毛衍伟

			响（粮食油脂及植物蛋白工程）	食品科学与工程	学与工程）、乔旭光（食品科学与工程学院 食品科学与工程）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	
2018110112	程月	侯汉学	挤出吹塑法制备淀粉/明胶可食性膜及其性能研究（粮食油脂及植物蛋白化学）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110114	迟静甜	李向阳	包裹酶的 MOFs 复合材料比色法检测葡萄糖（食品安全与质量控制）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110117	吴世蕾	侯汉学	淀粉/聚酯全降解复合膜的制备及其性能研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110120	郑颜	李锋	肉鸡组织及粪便中常用兽药残留检测技术研究（食品质量与安全控制）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110122	宋欣豫	李锋	黄酮抑制 JNK1 的分子模拟及互作机制研究（营养与功能食品）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110123	张金娜	徐志祥	基于碳点的食品中有害物快速检测方法研究（食品安全与质量控制）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟

2018110125	刘巧珍	代养勇	干法研磨对豌豆分离蛋白功能特性的影响（粮食、油脂蛋白质工程）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110126	曹继璇	石晶盈	GSNOR 在 GABA 诱导番茄果实抗灰霉病中的作用研究（农产品加工及贮藏工程）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110131	宋作会	侯汉学	琼脂/麦芽糊精胶囊的制备及其性能研究（粮食油脂及植物蛋白工程）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟
2018110134	李美琦	李大鹏	绿豆皮多酚调控皮肤细胞氧化应激损伤延缓衰老的机制研究（食品营养与人类健康）	辛力（山东省果树研究所、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）、吴澎（食品科学与工程学院 食品科学与工程）	毛衍伟