

# 食品学院2020年夏季研究生答辩申请名单公示

2020年3月24日

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
1	B20143060253	何晓叶	袁芳	食品科学	超高压条件下乳蛋白-多糖复合物的制备、结构表征与功能评价	刘锦芳
2	B20143060281	任志远	潘秋红	食品生物技术	调控赤霞珠葡萄果实绿叶挥发物GLVs积累的分子机制	何非
3	B20153060208	王璇	梁建芬	食品科学	物理方法结合纤维素酶处理对麦麸功能性的影响及其应用研究	吕晨艳
4	B20153060210	刘晓畅	罗永康	食品科学	鲮鱼肉冷藏条件下特定腐败菌的致病机理及调控研究	洪惠
5	B20153060217	王超	沈群	粮食、油脂及植物蛋白工程	基于淀粉多尺度结构的高静压致淀粉糊化机制研究	劳菲
6	B20153060220	喻倩倩	戴瑞彤	农产品加工及贮藏工程	基于蛋白及代谢组学揭示牛背最长肌和腰大肌肉色稳定性差异	张昊
7	B20153060224	于国泳	李全宏	农产品加工及贮藏工程	亚临界水技术降解南瓜多糖及南瓜膳食纤维的研究	劳菲
8	B20153060225	李睿	程永强	农产品加工及贮藏工程	田菁胶多糖的提取加工及其生物活性功能评价	唐宁
9	B20153060232	李睿尧	韩北忠	食品生物技术	多组学连用技术靶向筛选血糖调控益生菌的研究	常畅
10	B20153060239	李相怡	潘秋红	食品生物技术	酿酒葡萄果实糖基转移酶VviGT14转录调控机制的研究	何非
11	B20153060241	高晓彤	王军	食品生物技术	‘赤霞珠’葡萄过熟过程的组学解析及成熟度对葡萄酒风味轮廓的影响	何非
12	B20153060245	刘潇忆	扈洪波	营养与食品安全	内质网应激介导的伏马菌素B1诱导肝肾毒性作用及解毒研究	赵冲
13	B20163060413	陈帅	高彦祥	食品科学	玉米醇溶蛋白和多糖的单载型和双载型功能因子传递体系的制备表征及应用	刘锦芳
14	B20163060414	冯丽萍	殷丽君	食品科学	大豆分离蛋白/甜菜果胶乳液凝胶的构建、表征及应用研究	贾鑫
15	B20163060415	黄旭辉	朱蓓薇	食品科学	烤鳗鱼特征挥发性物质鉴定及其嗅觉传导机制研究	洪惠
16	B20163060416	解思雨	孙宝国	食品科学	莲心碱抑制棕色脂肪细胞“白色化”的分子机制	翟征远
17	B20163060418	李金旺	庞国芳	食品科学	慢性低剂量毒死蜱暴露对精子发生的抑制作用	王晓玉
18	B20163060422	蒲丹丹	孙宝国	食品科学	面包口腔加工过程中的感官感知及其机制研究	翟征远
19	B20163060427	杨方威	庞国芳	食品科学	三唑磷及其代谢物对内分泌激素的抑制作用机制	王晓玉
20	B20163060429	田阳	薛文通	粮食、油脂及植物蛋白工程	花生致敏原Ara h 1结构变化对其致敏性的影响机制研究	贾鑫
21	B20163060430	杨淑芳	李再贵	粮食、油脂及植物蛋白工程	基于小麦醇溶蛋白的复合胶体颗粒制备及其对功能因子稳态化的作用	刘锦芳
22	B20163060433	李天歌	毛学英	农产品加工及贮藏工程	乳脂肪球膜通过促进脂肪棕色化改善肥胖的调控作用及机制研究	王晓玉
23	B20163060434	宋萧萧	冷小京	农产品加工及贮藏工程	壳聚糖-硒纳米颗粒物化稳定性、释放及抗肿瘤作用机制研究	张昊

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
24	B20163060437	王丽花	黄卫东	农产品加工及贮藏工程	葡萄籽原花青素对HepG2人肝癌细胞凋亡和自噬的作用及机制研究	游义琳
25	B20163060438	王丽敏	曹建康	农产品加工及贮藏工程	低温激发诱导‘黑宝石’李果实花色苷合成的机制及外源调控	游义琳
26	B20163060440	徐新星	吴继红	农产品加工及贮藏工程	戊糖片球菌发酵西蓝花汁的风味品质评价及形成机理研究	劳菲
27	B20163060441	贾世亮	罗永康	水产品加工及贮藏工程	鲢鱼冷藏过程中特定腐败菌致腐能力及其控制机制研究	洪惠
28	B20163060448	张金兰	李平兰	食品生物技术	B. animalis subsp. lactis 01干预2型糖尿病大鼠的作用及机制研究	赵亮
29	B20163060449	顾春凯	赵广华	营养与食品安全	金属离子诱导铁储藏蛋白自组装的设计、表征与应用	臧佳辰
30	B20163060450	林腾飞	徐希平	营养与食品安全	中国高血压人群维生素D与恶性肿瘤发生风险的相关性研究(暂定)	张昊
31	B20163060451	路上云	扈洪波	营养与食品安全	甘草香豆素类化合物甘草醇的抗癌作用与机制研究	赵冲
32	B20163060453	徐瑗聪	黄昆仑	营养与食品安全	功能核酸光学传感器的构建及其在食品安全中的应用	仝涛
33	B20163060454	郑博闻	赵广华	营养与食品安全	基于关键界面构建的铁蛋白自组装设计与表征	臧佳辰
34	BS20153060207	满国威	廖小军	农产品加工及贮藏工程	不同品种石榴皮成分及多酚提取与功能性	赵靛
35	BS20153060333	李晶钰	胡小松	农产品加工及贮藏工程	超高压协同温度对细菌芽孢的影响与机制研究	朱雨辰
36	BS20153060337	郭蕙心	韩东海	食品生物技术	基于R语言的近红外光谱技术在食品研究中的应用	常畅
37	BS20163060455	李茉	倪元颖	食品科学	$\beta$ -酪蛋白胶束作为疏水功能因子传递载体的研究	赵靛
38	BS20163060457	孟楠	潘秋红	食品科学	调控酿酒葡萄果实降异戊二烯香气物质积累的分子机制	何非
39	BS20163060458	邵克东	袁芳	食品科学	脂质体稳态化及其对姜黄素的包埋研究	刘锦芳
40	BS20163060459	王永泉	程永强	粮食、油脂及植物蛋白工程	小麦面筋蛋白脱酰胺和糖基化改性及其产物结构表征和应用研究	唐宁
41	BS20163060461	梁莉	李全宏	农产品加工及贮藏工程	基于代谢组学技术的南瓜功能性糖成分降血糖机理研究	劳菲
42	BS20163060464	范熠	韩北忠	食品生物技术	东亚传统酒精发酵剂群落中微生物相互作用研究	常畅
43	BS20163060468	王翠翠	傅达奇	食品生物技术	光信号传导转录因子调控番茄甾体糖苷生物碱合成的机制研究	燕国梁
44	BS20163060470	张恩祥	扈洪波	营养与食品安全	甘草香豆素(GCM)缓解非酒精性脂肪肝及并发症的作用及机制研究	赵冲
45	BS20173060487	吴非霏	殷丽君	粮食、油脂及植物蛋白工程	木质纤维素调控香菇多糖合成及其性质和活性分析	贾鑫
46	BS20173060489	田晓静	戴瑞彤	农产品加工及贮藏工程	欧姆加热对E. coli 0157:H7杀菌效果与杀菌机制研究	张昊
47	BS20173060491	韩雪	黄卫东	农产品加工及贮藏工程	葡萄提取物及其酚酸预防小鼠肥胖的作用及机制研究	游义琳
48	BS20173060495	张龙腾	罗永康	农产品加工及贮藏工程	宰杀方式对鲢鱼品质及蛋白质氧化的影响与机制探究	洪惠

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
49	BS20173060509	陈海	赵广华	营养与食品安全	铁蛋白界面设计调控其分子内及分子间自组装研究	臧佳辰
50	LS20183060021	WI SONG	吴晓蒙	食品科学	不同包装对NFC橙汁品质和消费者购买决策的影响	赵靛
51	LS20183060022	SEEPANCHAT PAWINEE	陈芳	食品科学	基于清洁标签理念的生姜复合浊汁的开发与品质研究	朱雨辰
52	PS20173060953	鲍敏	葛克山	食品工程	冷冻牛蛙保水性劣变的机理与调控	王晓玉
53	PS20173060954	周玉桃	郭慧媛	食品工程	冻干驴乳粉对哮喘小鼠的保护作用及其机制的研究	王晓玉
54	PS20173060955	杜以政	李媛	食品工程	乳清蛋白凝胶球稳定的Pickering乳液的界面性质及其抗脂肪消化性研究	王晓玉
55	PS20173060956	李桂花	任发政	食品工程	灭活副干酪乳杆菌L9对便秘的缓解作用及机制研究	翟征远
56	PS20173060957	路丽	任发政	食品工程	动物双歧杆菌A6对高脂饮食诱导C57BL/6J小鼠肥胖的缓解作用	翟征远
57	PS20173060959	孙本华	张昊	食品工程	基于镧系荧光微球的免疫层析试纸条法检测猪瘟和猪繁殖与呼吸系统综合征	王晓玉
58	PS20173060960	孙梦娜	张昊	食品工程	硒蛋白在小鼠发育和鸡胚胎发育过程中的表达	王晓玉
59	PS20173060961	李星琪	赵亮	食品工程	短链脂肪酸对肠源性尿毒素引起的肝脏细胞氧化应激与凋亡的缓解作用及机制研究	王晓玉
60	PS20173060963	周晓娟	葛克山	食品加工与安全	灭活副干酪乳杆菌L9对小鼠溃疡性结肠炎的预防作用及其机制研究	王晓玉
61	S20173060759	曹悦	廖小军	食品科学	超高压对不同苹果品质影响及水果碗产品开发研究	赵靛
62	S20173060762	王笑园	倪元颖	食品科学	应用SO研究人类嗅觉感知的时间编码和香气图像	赵靛
63	S20173060766	李金华	李博	食品科学	八种杂粮全谷物膳食中蛋白质的营养评价及营养复配	刘锦芳
64	S20173060771	何天宇	廖小军	食品科学	自热食品安全性、加热效率以及消费者接受度的研究	赵靛
65	S20173060773	何政宇	倪元颖	食品科学	低温等离子体活化水在蔓越莓和蓝莓清洗中的应用研究	赵靛
66	S20173060777	张宇琪	罗永康	食品科学	热加工方式对草鱼肉营养品质影响的研究	洪惠
67	S20173060779	金雪花	张惠	粮食、油脂及植物蛋白工程	不同大豆品种加工特性的分析及评价模型的建立	彭星云
68	S20173060785	曾汇娟	程永强	粮食、油脂及植物蛋白工程	不同品种红萍及其叶蛋白的营养价值评价	唐宁
69	S20173060788	周方	黄卫东	农产品加工及贮藏工程	桑果乙醇提取物对酒精损伤的小鼠肝脏及遗传物质的影响	游义琳
70	S20173060790	张宾惠	李兴民	农产品加工及贮藏工程	基于高光谱电子鼻及DNA条形码技术的北京油鸡品种鉴别研究	张昊
71	S20173060822	徐晓艳	傅达奇	食品生物技术	苹果采后高浓度CO2伤害的分子机制研究	燕国良
72	S20173060831	臧玉迪	曲桂芹	食品生物技术	番茄细胞壁相关激酶SlWAKL4在番茄生长发育及免疫防御中的功能初探	燕国良
73	S20173060843	李思莹	李景明	食品生物技术	白兰地陈酿期间主要风味变化及其人工智能技术的识别研究	黄越

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
74	S20173060848	苗雨欣	张秀清	食品生物技术	台蘑活性物质分离及活性分析	贾鑫
75	S20173060851	于文清	申琳	食品生物技术	S1CBF1参与乙烯诱导的采后番茄果实抗冷反应	游义琳
76	S20173060854	崔慧	李景明	食品生物技术	红枣提取物的镇静助眠和神经保护作用研究	黄越
77	S20173060855	杨帅	车会莲	营养与食品安全	鹌鹑蛋Ovomucoid蛋白的体外表达及其抗过敏作用的初步研究	全涛
78	S20173060860	田贺贺	李景明	营养与食品安全	阿尔兹海默症模型鼠代谢物粪便和尿液中的挥发性物质研究	黄越
79	S20173060867	程蕾	车会莲	营养与食品安全	肠道菌群紊乱对食物过敏易感性及严重程度影响的研究	全涛
80	S20183060836	白杰	李媛	食品科学	纳米纤维Pickering乳液肠道靶向递送短链脂肪酸的研究	翟征远
81	S20183060838	崔天琳	郑浩	食品科学	乙酸:琥珀酰辅酶A转移酶途径对肠道细菌乙酸代谢及定植影响机制研究	王小斐
82	S20183060839	代毓敏	倪元颖	食品科学	欧李仁油的提取分析及其对便秘小鼠通便和肠道菌群的研究	赵靓
83	S20183060840	邓铭娟	赵亮	食品科学	短链脂肪酸对肝星状细胞活化的抑制作用及机制探究	翟征远
84	S20183060841	丁晓萌	姜微波	食品科学	香蕉单宁与除草剂和杀虫剂的互作及其对生物毒性的影响	游义琳
85	S20183060842	董祉娅	梁建芬	食品科学	黑曲霉与乳酸菌混合发酵对麸皮性质的影响及其在面包中的应用	吕晨艳
86	S20183060843	冯若怡	王永涛	食品科学	超高压杀菌技术在液态奶生产中的可行性评估	赵靓
87	S20183060844	高崇	殷丽君	食品科学	SPI凝胶方式对双诱导SPI-SBP乳液凝胶的构建及特性影响	贾鑫
88	S20183060846	黄雨霞	李平兰	食品科学	凝结芽孢杆菌的筛选及其在干发酵香肠中的应用	赵亮
89	S20183060851	林君	罗永康	食品科学	烹调方式对鲮鱼肉食用品质的影响	洪惠
90	S20183060853	刘文艳	戴瑞彤	食品科学	重组牛排工艺优化及冻藏期间品质变化研究	张昊
91	S20183060854	刘莹	李媛	食品科学	巯基化氧化魔芋微球增强益生菌耐胃酸和粘附定植能力的研究	翟征远
92	S20183060858	吕林祥	宋弋	食品科学	3D打印纳米纤维素晶自组装探究及纳米纤维素复合凝胶制备	王小斐
93	S20183060859	孟祥静	贺晓云	食品科学	BLG基因敲除奶粉对90天喂养大鼠的影响	全涛
94	S20183060860	秦恩泽	李景明	食品科学	大枣饮品对酒精性肝损伤辅助保护作用的研究	黄越
95	S20183060861	秦嘉唯	何非	食品科学	5种单体花色苷辅色效应差异的研究	石英
96	S20183060862	宋双双	周峰	食品科学	6种功能成分对HepG2细胞糖脂代谢的改善作用及机制初探	吕晨艳
97	S20183060863	苏晶晶	申琳	食品科学	外源白藜芦醇处理对采后番茄果实抗灰葡萄孢菌的影响	游义琳
98	S20183060864	孙小惠	冯力更	食品科学	牦牛骨肽的制备及功能活性的研究	洪惠

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
99	S20183060866	孙正阳	潘秋红	食品科学	葡萄果实糖苷态单萜含量的QTL定位及候选基因的鉴定	黄越
100	S20183060867	唐梦雪	汪立君	食品科学	多糖对酪蛋白酸钠流变特性和微观结构的影响	贾鑫
101	S20183060868	王博	李博	食品科学	抗血栓胶原肽制备工艺的优化及其功效评价	刘锦芳
102	S20183060870	王柯茹	朱鸿亮	食品科学	RNA编辑因子SIRIP1b在番茄果实发育过程中的功能研究及机制初探	燕国良
103	S20183060871	王焯宇	曲桂芹	食品科学	一个番茄成熟转录因子CNR通过调控CER6影响番茄蜡质形成	燕国良
104	S20183060872	王晓月	石英	食品科学	基于非靶标代谢组学对中国野生葡萄代谢物的研究	何非
105	S20183060873	王彦淇	吴晓蒙	食品科学	顶空氧对果汁品质的影响及果汁吸氧包装的制备和应用	赵靛
106	S20183060874	吴斯妍	程永强	食品科学	膨化处理对豌豆膳食纤维组成结构及功能的影响初探	唐宁
107	S20183060875	谢雨菡	李全宏	食品科学	基于中央厨房的鱼香茄子工艺优化及包装材料、复热方式研究	劳菲
108	S20183060876	颜婷婷	殷丽君	食品科学	腐乳生产过程中微生物群落与生物胺产生的关系研究	贾鑫
109	S20183060877	杨瑾莉	王秀芹	食品科学	转录因子VvNAC8/26对酿酒葡萄‘赤霞珠’糖代谢的调控研究	游义琳
110	S20183060878	杨坤	李全宏	食品科学	基于中央厨房的豉汁排骨加工技术及其质量控制研究	劳菲
111	S20183060879	杨力	石英	食品科学	‘赤霞珠’和‘马瑟兰’干红葡萄酒的差异性分析	何非
112	S20183060882	叶旗慧	傅达奇	食品科学	NAC转录因子S1BEL11调控番茄果实软化的分子机制研究	燕国良
113	S20183060884	袁洋	曹建康	食品科学	低温等离子体对灰葡萄孢菌的抑菌活性及活性氧抑菌机制研究	游义琳
114	S20183060887	张赛	吴继红	食品科学	乳酸菌发酵对枣浆风味品质的影响及机理初探	劳菲
115	S20183060888	张思奇	段长青	食品科学	山葡萄酒酿造过程中挥发性酚的演变	石英
116	S20183060889	张苑坤	郭顺堂	食品科学	《分层糍粑粉的加工适宜性与贮藏稳定性研究》	彭星云
117	S20183060890	张玉坤	张秀清	食品科学	麦胚多糖的预防便秘功效研究	贾鑫
118	S20183060891	张月	毛学英	食品科学	酸奶干预对于多囊卵巢综合症小鼠的改善作用研究	王晓玉
119	S20183060893	章萌	殷丽君	食品科学	小麦阿拉伯木聚糖与淀粉混合体系的相互作用及应用探究	贾鑫
120	S20183060895	甄亚欣	陈芳	食品科学	不同干燥技术对山药粉性质、组分及生物利用度的影响	朱雨辰
121	S20183060896	郑红霞	毛立科	食品科学	基于κ-卡拉胶-GMS双凝胶微结构设计及姜黄素/EGCG复合递送研究	刘锦芳
122	S20183060897	周航	程永强	食品科学	离子液体中酶促阿魏酸田菁胶多糖酯的制备与性质研究	唐宁
123	S20183060898	周梦月	葛毅强	食品科学	基于DNA宏条形码技术的五香粉中物种成分鉴别研究	赵靛

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
124	S20183060899	周宇	吴广枫	食品科学	混酿对干红葡萄酒中甲氧基吡嗪感官表达的影响	石英
125	S20183060901	朱国宇	马长伟	食品科学	基于美拉德反应的特种麦汁的制备	吕晨艳
126	S20183060902	朱帅	宋弋	食品科学	磁响应CNCs制备及其Pickering乳液性质和稳定机理研究	王小斐
127	S20183060904	林佳慧	沈群	粮食、油脂及植物蛋白工程	大米储藏过程中其蛋白质功能、结构变化及组学研究	劳菲
128	S20183060905	秦江丹	程永强	粮食、油脂及植物蛋白工程	酶解对箭筈豌豆蛋白乳化特性的影响及机理探讨	唐宁
129	S20183060906	武靓靓	程永强	粮食、油脂及植物蛋白工程	醇致低碱魔芋凝胶的制备、表征及机理探究	唐宁
130	S20183060907	毕家钰	戴瑞彤	农产品加工及贮藏工程	乙基纤维素油脂凝胶的制备及其在低脂红肠中的应用	张昊
131	S20183060908	曹棋钠	胡小松	农产品加工及贮藏工程	蜜蜂肠道菌群对其行为分化及激素水平的调控机制研究	王小斐
132	S20183060909	杜镇蛟	姜微波	农产品加工及贮藏工程	图像识别在水果个体身份识别中的应用	游义琳
133	S20183060912	梁晶晶	赵亮	农产品加工及贮藏工程	冷冻干燥对副干酪乳杆菌L9发酵活力的影响及其机制研究	翟征远
134	S20183060913	梁哲	倪元颖	农产品加工及贮藏工程	欧李助睡眠功能研究及机理初探	赵靓
135	S20183060915	刘天舒	任发政	农产品加工及贮藏工程	pH响应载氨肽酶壳聚糖微球的制备及其加速干酪成熟的机理研究	王晓玉
136	S20183060916	孟祥楠	宋弋	农产品加工及贮藏工程	纤维素纳米晶体虹彩复合膜的制备与光学特性研究	王小斐
137	S20183060918	王博览	冷小京	农产品加工及贮藏工程	信息交流对咖啡感官评价结果的影响研究	张昊
138	S20183060919	王默涵	张昊	农产品加工及贮藏工程	基于近红外荧光微球的侧流层析技术检测牛奶中磺胺类药物残留和金黄色葡萄球菌	翟征远
139	S20183060920	王思琪	张昊	农产品加工及贮藏工程	对羟基苯甲酸衍生物与 $\alpha$ -淀粉酶结合构效关系及其直链淀粉包埋物研究	翟征远
140	S20183060923	吴超男	李兴民	农产品加工及贮藏工程	碱诱导蛋清凝胶形成及高温处理的研究	张昊
141	S20183060925	杨晓惠	李全宏	农产品加工及贮藏工程	基于风味调控的复合南瓜发酵饮料研究	劳菲
142	S20183060927	朱琳	廖小军	农产品加工及贮藏工程	辣椒自然干燥过程中的品质变化及自然干燥模型的建立	赵靓
143	S20183060928	安效辉	潘秋红	食品生物技术	AP2/ERF家族中调控VviGT14表达的转录因子筛选与鉴定	何非
144	S20183060929	鲍文静	韩北忠	食品生物技术	$\alpha$ -乳白蛋白纳米运载体在沙门氏菌生物被膜控制中的应用	常畅
145	S20183060930	曾妮	朱鸿亮	食品生物技术	S1SGR1基因在番茄果实发育成熟过程中的功能研究	燕国良
146	S20183060931	陈晨	韩北忠	食品生物技术	清香型白酒发酵过程中功能微生物的筛选及发酵特性研究	常畅
147	S20183060932	盖竑宇	黄卫东	食品生物技术	紫皮石斛茎乙醇提取及其所含酚类单体松栢醛对棕榈酸诱导的HepG2细胞脂糖代谢的作用研究	游义琳
148	S20183060934	高陌笛	朱鸿亮	食品生物技术	转录组代谢组联合分析1-MCP处理下富士苹果贮藏期间品质变化规律及分子调控机制	燕国良

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
149	S20183060936	郭玉婷	王军	食品生物技术	山葡萄及山欧杂种葡萄酰化花色苷形成机制研究	何非
150	S20183060937	李迪	燕国梁	食品生物技术	葡萄园有孢汉逊酵母乙酸苯乙酯合成特性研究	何非
151	S20183060938	李鹏飞	李平兰	食品生物技术	钠盐替代物配方的优化及其对发酵香肠品质和货架期的影响	赵亮
152	S20183060942	王若瑜	陈晶瑜	食品生物技术	单增李斯特氏菌LmHU蛋白的DNA结合与构象改变特性	常畅
153	S20183060943	席晓敏	战吉成	食品生物技术	芹菜素和槲皮素抑制三阴性乳腺癌细胞活性的作用及其机制研究	游义琳
154	S20183060945	章雨馨	黄卫东	食品生物技术	紫皮石斛乙醇提取物对预防人肝癌HepG2细胞酒精损伤的影响	游义琳
155	S20183060949	陈康妮	冯力更	营养与食品安全	糖基化鱼皮胶原蛋白肽的制备、性质及其在壳聚糖薄膜中的应用	洪惠
156	S20183060950	迟佳妮	黄昆仑	营养与食品安全	食用转merR基因大肠杆菌功效性及安全性评价体系的研究	全涛
157	S20183060952	胡瑶琪	尹淑涛	营养与食品安全	环丙沙星和恩诺沙星联合肝毒性及其机制研究	赵冲
158	S20183060953	李婷	吴晓蒙	营养与食品安全	月桂酰精氨酸乙酯盐酸盐抗菌包装的制备及其与超高压联合作用效果	赵靓
159	S20183060954	李旭晖	梁志宏	营养与食品安全	赭曲霉毒素A降解酶的活性电泳筛选、异源表达及其酶学性质	全涛
160	S20183060955	李亚妮	梅晓宏	营养与食品安全	植物甾醇对2型糖尿病小鼠的降糖作用评价与机制研究	全涛
161	S20183060956	刘硕	尹淑涛	营养与食品安全	丙烯酰胺与T-2毒素联合毒性作用及其机制研究	赵冲
162	S20183060957	庞敏	梁志宏	营养与食品安全	赭曲霉毒素A降解酶的筛选及异源表达	全涛
163	S20183060958	肖星凝	许文涛	营养与食品安全	核酸适配体的裁剪与劈裂新方法及应用	全涛
164	S20183060959	肖旖倩	王增利	营养与食品安全	铁皮石斛复方口服液的研发及基于网络药理学的降血糖功能评价	赵冲
165	S20183060960	徐慧敏	姚志轶	营养与食品安全	基于荧光探针的百草枯检测新方法研究及应用	全涛
166	S20183060961	杨明兰	贺晓云	营养与食品安全	昆仑雪菊及其含有黄酮类单一物质降糖机制研究	全涛
167	S20183060962	张莉	姚志轶	营养与食品安全	食品中多黏菌素B和脂多糖的快速可视化检测方法的建立	全涛
168	S20183060963	赵晓晨	王军	营养与食品安全	酶解与美拉德反应结合在梗膏提质中的应用研究	姚志轶
169	S20183060965	卢家灿	范志红	营养与食品卫生学	水果餐前负荷对餐后血糖反应和饱腹感的影响	王晓玉
170	S20183060966	周颖	范志红	营养与食品卫生学	营养素摄入时段对餐后血糖反应和饱腹感的影响	王晓玉
171	SY20173060883	石俊	段长青	食品工程	塔式蒸馏设备的工艺研究及葡萄蒸馏酒产品开发	石英
172	SY20173060886	马宛慧	何非	食品工程	地面反射光差异对贺兰山东麓产区赤霞珠果实酿酒品质的影响	石英
173	SY20173060887	魏巍	何非	食品工程	新疆玛纳斯产区行间生草对酿酒葡萄果实品质的影响	石英

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
174	SY20173060890	毛瑜	李景明	食品工程	不同工艺对刺梨酒风味物质的影响	黄越
175	SY20173060891	孙渊	李全宏	食品工程	不同杀菌方式和包装材料对红烧肉品质影响	赵靛
176	SY20173060894	夏弄玉	潘秋红	食品工程	延缓成熟进程对‘赤霞珠’葡萄果实香气品质的影响	何非
177	SY20173060897	卢浩成	王军	食品工程	摘叶处理对‘赤霞珠’葡萄成熟的影响	何非
178	SY20173060898	邹文文	吴广枫	食品工程	发酵后混酿技术对贺兰山东麓葡萄酒品质的影响	石英
179	SY20173060902	李美玲	张列兵	食品工程	单甘脂对搅打稀奶油特性影响研究	吕晨艳
180	SY20173060908	郭晓雅	车会莲	食品工程	肥胖通过影响肠道炎症及机械屏障促进食物过敏的研究	全涛
181	SY20173060925	高嘉玥	梁建芬	食品工程	藜麦皂苷提取工艺优化及生物活性探究	吕晨艳
182	SY20173060929	赵晓丹	陈芳	食品加工与安全	采用氧化淀粉水凝胶作为一种包埋原花青素降低涩味的有效方法	赵靛
183	SY20173060932	刘宏兰	何计国	食品加工与安全	鸡汤功能性饮品的工艺研究	王晓玉
184	SY20173060940	宋艳超	石英	食品加工与安全	喷施酵母提取物对赤霞珠葡萄果实酚类物质的影响	何非
185	SY20173060942	贾倩倩	燕国梁	食品加工与安全	不同地块及苹乳起酵方式对葡萄酒生物胺和香气物质的影响	何非
186	SY20183060968	曾庆晗	高彦祥	食品工程	双螺杆挤压法制备速溶黄原胶及其流变学特性研究	刘锦芳
187	SY20183060969	陈鸿强	毛立科	食品工程	食品凝胶体系微结构设计及功能因子递送的研究	刘锦芳
188	SY20183060970	陈雪	曲桂芹	食品工程	转录因子Slc12r1对番茄成熟果实类黄酮合成的调控机制研究	燕国良
189	SY20183060971	陈雨露	袁芳	食品工程	环糊精金属有机骨架封装姜黄素的研究	刘锦芳
190	SY20183060974	邓颖	王秀芹	食品工程	转录因子 VvMYB16/92 参与 ABA 和糖信号调控葡萄果实糖代谢	游义琳
191	SY20183060976	方靖靖	黄昆仑	食品工程	曲克芦丁对大脑衰老的改善作用及其机制研究	全涛
192	SY20183060977	高晓星	张列兵	食品工程	卡拉胶与乳蛋白交互作用对再制搅打稀奶油特性影响的研究	吕晨艳
193	SY20183060978	高宇琪	李再贵	食品工程	燕麦麸与红曲粉混合发酵的研究	贾鑫
194	SY20183060979	龚佳晨	朱本忠	食品工程	通过改进的INTACT技术和RNA-seq研究番茄果实成熟相关基因表达变化规律	燕国良
195	SY20183060981	桂冬娇	吴广枫	食品工程	葡萄酒陈酿过程中多酚物质及颜色变化规律研究	石英
196	SY20183060982	郭楠楠	周峰	食品工程	黄芪成分分析及对小鼠酒精性肝损伤的干预作用研究	吕晨艳
197	SY20183060983	韩冰	黄卫东	食品工程	H2O2-Ag+复合消毒剂的抑菌作用及作用机制探讨	游义琳
198	SY20183060987	黄子彧	郭慧媛	食品工程	人乳外泌体对小鼠肠道炎症的改善作用研究	王晓玉



答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目(暂定)	答辩秘书
199	SY20183060990	李安康	王军	食品工程	蛹虫草关键活性成分及风味物质研究	姚志轶
200	SY20183060991	李贝	倪元颖	食品工程	文冬姜姜油树脂对高脂饮食诱导小鼠非酒精性脂肪肝的调控作用	赵靛
201	SY20183060992	李舒婷	许文涛	食品工程	基于磁性纳米颗粒的功能核酸快速检测技术的建立	全涛
202	SY20183060995	刘芳	尹淑涛	食品工程	土霉素和喹烯酮协同诱导肝细胞毒性及其分子机制研究	赵冲
203	SY20183060997	罗亚惠	李博	食品工程	蚕丝丝胶蛋白的理化性质与产品开发	刘锦芳
204	SY20183060998	秦琛强	李兴民	食品工程	不同日龄北京油鸡的煲汤工艺优化及煲汤过程中汤的品质变化	张昊
205	SY20183060999	孙婉秋	袁芳	食品工程	乳清分离蛋白卡拉胶油包水凝胶的制备及应用	刘锦芳
206	SY20183061000	王鸿赋	梅晓宏	食品工程	大豆分离蛋白-果胶植物甾醇微胶囊的制备及特性研究	全涛
207	SY20183061001	王文利	张雅丽	食品工程	乳铁蛋白与胡椒碱对Caco-2细胞单层屏障功能和Caco-2细胞单层脂肪酸吸收的影响	全涛
208	SY20183061002	卫瑾怡	韩北忠	食品工程	浓香型白酒发酵过程中酒醅微生物菌群演替规律与功能菌株筛选	常畅
209	SY20183061003	魏斯晗	张雅丽	食品工程	四种天然产物对秀丽线虫糖脂损伤的修复作用及机理研究	全涛
210	SY20183061004	吴相佚	车会莲	食品工程	低热加工对液态驴乳及驴乳粉性质的影响	王晓玉
211	SY20183061005	辛风芸	朱本忠	食品工程	壳聚糖对SO <sub>2</sub> 引起的巨峰葡萄采后落粒的抑制机制	燕国良
212	SY20183061006	辛雅玮	段长青	食品工程	不同类型干红葡萄酒陈酿过程中的香气物质的演变规律及呈香表达	石英
213	SY20183061007	徐俊宏	陈晶瑜	食品工程	小肠结肠炎耶尔森菌Rcs系统对截短脂多糖信号的响应调节	常畅
214	SY20183061008	薛雯婷	薛文通	食品工程	藤茶硒蛋白的提取工艺优化及其抗氧化活性的研究	贾鑫
215	SY20183061009	杨娇娇	张惠	食品工程	复合酸凝固剂的研发与应用	彭星云
216	SY20183061010	杨薇熹	石英	食品工程	基于GC-qTOF-MS代谢组学方法分析山、毛、刺葡萄和欧亚种酿酒葡萄果实差异	何非
217	SY20183061011	杨雅凡	战吉宸	食品工程	C3G调控棕色脂肪UCP1基因表达的机制研究	游义琳
218	SY20183061012	于欣悦	吴继红	食品工程	复合乳酸菌发酵枣浆对腹泻和便秘调节作用研究	劳菲
219	SY20183061013	袁雪桐	马长伟	食品工程	特种麦芽加工工艺优化及美拉德反应规律的探究	吕晨艳
220	SY20183061017	张诗婧	王增利	食品工程	不同种植栽培条件对铁皮石斛茎品质的影响	赵冲
221	SY20183061020	周霞	刘萍	食品工程	碱结合臭氧预处理玉米秸秆促进木耳菌丝体生长机理及活性研究	常畅
222	SY20183061022	柴玉	冷小京	食品加工与安全	在饮料中基于不同视觉要素背景的消费者注意力与偏好性研究	张昊
223	SY20183061023	陈朵朵	王军(大)	食品加工与安全	不同品种酿酒葡萄果实香气及类黄酮物质组成和含量分析	何非

答辩个人序号	学号	申请研究生姓名	导师	专业	论文题目（暂定）	答辩秘书
224	SY20183061027	扈文丽	扈洪波	食品加工与安全	甲基硒酸对癌细胞中PD-L1表达的调控作用及机制研究	赵冲
225	SY20183061030	梁铭	侯彩云	食品加工与安全	二次纯化红枣中环磷酸腺苷的研究	黄越
226	SY20183061035	刘子琦	倪元颖	食品加工与安全	青稞、黑小麦面粉性质及降血糖功能的研究	赵靓
227	SY20183061037	芦星淼	朱毅	食品加工与安全	刺梨硒多糖提取及对镉暴露小鼠肠道菌群的影响	燕国良
228	SY20183061038	潘博闻	季俊夫	食品加工与安全	乳清蛋白/麦芽糊精包埋体系在贮藏及复水过程中对风味释放的影响	劳菲
229	SY20183061040	汪月	傅达奇	食品加工与安全	NAC-NOR调控番茄果实挥发性物质合成的分子机制研究	燕国良
230	SY20183061042	王涵	张列兵	食品加工与安全	乳酸菌发酵制备天然风味奶油香基的研究	吕晨艳
231	SY20183061043	王梦雅	刘萍	食品加工与安全	桦木屑及其预处理对桦褐孔菌发酵多糖及其降血糖活性的影响研究	常畅
232	SY20183061044	王庆霖	胡小松	食品加工与安全	熊蜂肠道微生物遗传、分布及影响因素	王小斐
233	SY20183061045	王馨娴	许文涛	食品加工与安全	基于功能核酸的外泌体快速检测方法开发	全涛
234	SY20183061046	王怡	朱毅	食品加工与安全	刺梨可溶性膳食纤维的提取工艺优化及其体外培养对自闭症儿童肠道菌群的影响	燕国良
235	SY20183061052	张辉	梁建芬	食品加工与安全	植物乳杆菌与酵母菌混合发酵对面包烘焙特性的影响	吕晨艳
236	SY20183061054	张伟博	李博	食品加工与安全	炒制花椒油中关键香气物质的鉴定及工艺优化	刘锦芳
237	SY20183061056	郑艺	何计国	食品加工与安全	外卖营养贡献及餐食构成分析	王晓玉
238	SY20183061057	周锟	周峰	食品加工与安全	乙醇代谢分析及四种酒对小鼠肝脏和肠道菌群的影响研究	吕晨艳
239	SY20183061058	周鹏宇	郝彦玲	食品加工与安全	不同加工方式对豆渣的不良口感影响与大豆纤维口感的改善方式及机制探讨	彭星云