

序号	项目名称	负责人	负责人学号	参与学生	项目其他成员信息	学院推荐类型	申请周期
1	基于介孔二氧化硅薄膜修饰电极快速检测水产品中的孔雀石绿	杨仪	2021306100318	3	1徐钰菲/2021306100114, 2赵于娴/2021306100520	国家级	1年
2	基于纳米酶可视化传感器快速检测富硒食品中总硒含量	马天毅	2021306100325	3	1柯瑞卿/2021306100317, 2芦梦雨/2021306100316	国家级	1年
3	对伞花烃对慢性紫外线暴露引起的皮肤光老化的干预效果及作用机制	涂雅蕙	2021306100313	2	1贾林金/2021306100307	国家级	1年
4	通过无定形技术改善维生素D3的溶解度和生物利用度	伍秋佯	2021312100122	3	1赵晓烁/2021310060314, 2曹艺洋/2021304010213	国家级	1年
5	纳米氧化锌/木质素/纤维素复合生物膜的制备及其在食品包装中的应用	张舆彤	2021306120202	3	1金一宁/2021306120204, 2王雨青/2021306110114	国家级	1年
6	深海微生物新型羊毛硫肽的挖掘与体外表征	王昊卿	2021306010401	2	1张昊鹏/2021306010404	国家级	1年
7	C环4位活性干预双车菊素花色苷与维生素C的降解模式研究	曹悦阳	2021306100103	2	1吴林桐/2021306100105	国家级	1年
8	Protein Z的原核表达及其提高泡持性的机制研究	刘世垚	2021306100401	2	1马睿欣/2021306100102	国家级	1年
9	油凝胶调控 β -胡萝卜素溶解度、稳定性和释放的机制研究	王宇翔	2021306110223	2	1刘亦浪/2020306100419	国家级	1年
10	小分子乳化剂对非变性II型胶原蛋白自组装纳米纤维结构和性质的调控作用研究	张睿	2021306100123	2	1何焕琦/2021302040226	国家级	1年
11	莱茵衣藻对硒的富集和转化条件优化研究	周以辰	2021306110113	2	1何俊杉/2021306110127	国家级	1年
12	番茄Cnr突变体回复果实的成熟及品质特性研究	蒋乐姮	2021306100218	2	1王诗语/2021306100221	北京市级	1年
13	基于罗非鱼鱼皮胶原蛋白肽的DPP-IV抑制机理研究	郑涵之	2021306120205	3	1赵乐颜/2021306120203, 2谢宇硕/2021306120225	北京市级	1年
14	低聚半乳糖对免疫和肠道菌群的代际调控效应	夏皓雪	2021306100315	3	1陈云蔚/2021306100311, 2谷蕴/2021306100412	北京市级	1年
15	基于蜜蜂模式动物探究富含n-3PUFA的单甘酯代谢及其潜在神经营养功能	李瑀晴	2021306010402	2	1刘雨潇/2021309080401	北京市级	1年
16	荷叶碱调节肠道菌群改善AOM/DSS诱导小鼠结肠癌作用研究	朱宇宸	2021306120104	3	1熊诗逸/2021306120220, 2赵蕊/2021306120101	北京市级	1年
17	运用高产 β -葡萄糖苷酶菌株酿造香气浓郁的桃红葡萄酒	陆天亮	2021306120210	3	1胡映譞/2021306120230, 2翟梓皓/2021306120226	北京市级	1年
18	基于CRISPR/Cas12a的生物传感器对金黄色葡萄球菌快速检测的研究	张嘉和	2021319010406	3	1白金鹤/2021306100308, 2郭昀昊/2021306100502	北京市级	1年

序号	项目名称	负责人	负责人学号	参与学生	项目其他成员信息	学院推荐类型	申请周期
19	蛋白多糖与磷酸盐的互作机理及其在植物基虾滑开发中的应用	黄钟越	2021306110125	3	1钱政远/2021306110104, 2朱润欣/2021306110201	北京市级	1年
20	基于油相结构设计的油包水高内相乳液的制备及其特性研究	卢柔存	2021306100319	2	1杨嘉琛/2021306100321	北京市级	1年
21	植物基冰淇淋脂肪替代物的研究	肖晓宇	2021306010406	2	1高青婷/2021321010210	北京市级	1年
22	嗜酸乳杆菌发酵燕麦酸乳的研究	罗雅馨	2021306100122	2	1冯潇/2021306100409	北京市级	1年
23	基于玉米原料的无麸质面包产品的开发	刘哲含	2021306100414	2	1朱雯/2019317020117	北京市级	1年
24	改性PEBA渗透汽化膜浓缩牛奶香味物质的研究	王若灏	2021306110229	3	1叶加宁/2021306110219, 2戈雯清/2021309110227	北京市级	1年
25	葡萄酒中乳酸菌的分离鉴定及其苹果酸-乳酸发酵能力评价	窦陶雯婧	2021306100524	3	1王彤/2021306100525, 2程沂雯/2021306100508	北京市级	1年
26	富硒青稞的营养有效性研究	朱棋	2021306100519	2	1徐玮雯/2021306100514	北京市级	1年
27	不同加工方式下带鱼罐头营养品质变化规律研究	张金曦	2021309080307	3	1陈宇欣/2021307150705, 2廖豪祺/2021306100312	北京市级	1年
28	大曲中乳酸菌和链霉菌噬菌体的特征、功能及应用	林源腾	2021319010229	2	1刘雪松/2021319010202	北京市级	1年
29	不同分子量南瓜多糖对玉米淀粉糊化及老化性能的影响	周熙媛	2021306100422	2	1杨璇/2021306100425	北京市级	1年
30	单核细胞增生李斯特菌在即食沙拉中的生长动力学研究	邓子辰	2021306120126	3	1宋依桓/2021306120129, 2杜炎/2021306120107	北京市级	1年
31	马铃薯中醌介导丙烯酰胺的反应机理探究	周乔瑞	2021306120130	3	1王喆/2021306120209, 2李昶成/2021306120125	北京市级	1年
32	基于豌豆蛋白自组装多肽构建番茄红素纳米递送体系	钱胤宁	2021306100410	2	1张家桐/2021317010210	北京市级	1年
33	直链淀粉-C18脂肪酸包合物的结构及其与体外发酵特性的构效关系	马智昊	2021306100504	2	1杨定豪/2021306100416	北京市级	1年
34	低致敏性虾肉脯配方工艺优化及品质评价	李浩然	2021306100403	2	1谌祖华/2021310060212	北京市级	1年
35	养生枇杷醋发酵工艺研究和产品开发	姚焱	2021306100310	3	1侯宇/2021306100402, 2秦爱林/2021306100521	北京市级	1年
36	食物源CypD抑制剂的筛选与开发	贾茹	2021306100407	2	1张振羽/2021306100426	北京市级	1年

序号	项目名称	负责人	负责人学号	参与学生	项目其他成员信息	学院推荐类型	申请周期
37	微纳米气泡辅助鲜切苹果保鲜工艺	卢浩哲	2021306110214	3	1李若晗/2021306110230, 2王柏婷/2021306110218	北京市级	1年
38	蜜饯及果酱制品中展青霉素检测技术开发及含量调查	纪梦然	2021306100209	3	1郭芊芸/2021306100216, 2刘师奇/202130600208	北京市级	1年
39	干红葡萄酒陈酿过程中缩合单宁轮廓演变规律	苏圆圆	2021306100304	2	1王远/2021306100227	校级	1年
40	天然抑制剂联合高静压处理对多酚氧化酶的抑制效应与机理	李媛媛	2021306100116	2	1马天翼/2021321010221	校级	1年
41	无巯基球形核酸探针的可调控制备及在转基因成分筛选中的初步应用	李梓赫	2021306100302	3	1刘燕来/2021306100301, 2高吉/2021306100305	校级	1年
42	盐渍辣椒发酵微生物功能预测及发酵性能评价	郑柯非	2021306100517	2	1吕怡琳/2021306100516	校级	1年
43	大包装接种发酵剁辣椒开发与加工工艺研究	唐雨涵	2021306100125	2	1秦伟恒/2021306100423	校级	1年
44	碳水化合物-碳水化合物相互作用驱动下纳米纤维素薄膜的化学选择性研究	沈煜航	2021306100115	3	1殷勇/2021306100113, 2郎庆航/2021306100104	校级	1年
45	脂质消化抑制特性的蛋白凝胶球的制备及应用	张逸凡	2021306120217	3	1孔晨曦/2021306120213, 2余润佳/2021306120227	校级	1年
46	铁对哺乳期大鼠肠道发育的作用机制研究	邓雨欣	2021305030117	3	1孙宇辰/2021306100507, 2张彤/2021306100510	校级	1年
47	G蛋白偶联受体感知赭曲霉与粮食宿主间的互作	贾继尧	2021306100309	2	1许积康/2021306100306	校级	1年
48	土豆调味酱的工艺研究与产品开发	陈妍薇	2021306100219	3	1李欣玥/2021306100223, 2普文婧/2021306100224	校级	1年
49	热休克介导的光动力杀菌（芽孢）与鲜切果蔬加工	王亚如	2021306100518	3	1叶美麟/2021306100527, 2余欣桐/2021306100522	校级	1年
50	基于植物基人造肉技术开发低碳肉制品	王怡然	2021303090108	3	1丁婉怡/2020317010229, 2王睿涵/2020311320102	校级	1年
51	贺兰山东麓不同风土小区酿酒葡萄种子激素积累差异的研究	蔡宇宸	2021306100413	2	1李书言/2020306100128	校级	1年
52	羧肽酶A在毕赤酵母中的异源表达及功能验证	陈碧妤	2021306100119	2	1王珺朗/2021302040224	校级	1年
53	酶法改性对豌豆蛋白结构及功能特性的影响	陈玘燊	2021306100225	2	1李唐毅/2021306100212	校级	1年
54	果脯加工中羟甲基糠醛和丙烯酰胺形成规律研究	陈琦歆	2021306120116	3	1侯康迪/2021306120119, 2魏雨萌/2021306120122	校级	1年

序号	项目名称	负责人	负责人学号	参与学生	项目其他成员信息	学院推荐类型	申请周期
55	玉米蛋白在无麸质食品中的应用	程湜	2021306010407	3	1刘梦茜/2021306010410, 2王佳伟/2021306010411	校级	1年
56	探究β-紫罗兰酮对2型糖尿病的改善作用	董雯佳	2021306100503	2	1王梦雯/2021306100515	校级	1年
57	蒿甲醚对葡聚糖硫酸钠(DSS)诱导的小鼠溃疡性结肠炎的改善作用研究	冯雨薇	2021306010409	2	1董博闻/20213060100512	校级	1年
58	南瓜-豌豆植物基双蛋白饮品	高子雅	2021306100421	3	1李子婵/2021306100415, 2秦蕊/2021306100419	校级	1年
59	腌制脱腥和蒸汽压力灭菌对清蒸鲑鱼预制菜的脱腥效果的研究	龚子懿	2021306110222	2	1林思芹/2021306120222	校级	1年
60	麦角硫因对先切水果褐变的抑制作用研究	顾杨	2021306110105	2	1裴悦萌/2021306110111	校级	1年
61	醌-天冬酰胺体系中醌氧化时间对丙烯酰胺的生成量的影响	韩凤仪	2021306100121	2	1徐静谊/2021306100222	校级	1年
62	探究胶原蛋白肽对过氧化氢诱导的人成骨细胞和关节软骨细胞氧化损伤的作用	韩露萱	2021306110110	3	1吴艾潼/2021306110106, 2刘雨霖/2021306110126	校级	1年
63	鲑鱼黄肉对非漂洗鲑鱼鱼糜制品品质影响	何奕初	2021306110130	3	1贺毅/2021306110128, 2牛梓康/2021306110122	校级	1年
64	不同提取方式对西葫芦多糖理化性质及抗氧化活性的影响	何雨婷	2021306100417	2	1王天歌/2021306100202	校级	1年
65	不同种类槟榔中危害物的检测	贺翹楚	2021306120105	2	1杨丹亭/2021306110102	校级	1年
66	国内外商业化植物蛋白功能水平测定比较与其功能预测模型建立	侯木木	2021306120109	3	1董云熙/2021306120112, 2邱奕婷/2021310000000	校级	1年
67	利用PES膜超滤浓缩不同乳蛋白及污染模型研究	金宣佑	2021306120212	3	1顾蒋骋/2021306120211, 2罗皓文/2021306120127	校级	1年
68	不同品种枸杞籽活性物质提取表征及抗衰老功能评价	李晏君	2021306110208	3	1沈如慧/2021306110210, 2王帅北/2021306110207	校级	1年
69	冷藏过程中预制调理青占鱼营养品质和菌群变化规律研究	李正平	2021306120216	3	1张成烨/2021306120224, 2赵邦/2021306120108	校级	1年
70	多糖-蛋白双网络结构对凝固剂诱导豆乳凝胶抗冻性能的调控作用	廖立舒	2021306100411	2	1张惠婷/2020317010315	校级	1年
71	锌离子诱导副肌球蛋白形成水凝胶及其对伤口愈合的功效研究	刘宇溪	2021306100324	3	1江雨菊/2021306100323, 2高幸幸/2020306100105	校级	1年
72	以核桃饼粕为原料降低面包GI值的研究	龙靖玮	2021306110123	3	1陈思逸/2021306120119, 2温弘毅/2021306120117	校级	1年

序号	项目名称	负责人	负责人学号	参与学生	项目其他成员信息	学院推荐类型	申请周期
73	缓解抑郁食品的开发以及后续相关指标的测量分析	毛若曦	2020306100410	2	1陈煦/2020306100422	校级	1年
74	超高压微射流技术对不同粘度的液态食品的灭菌效果探究	梅绍棋	2021306100511	3	1张龙飞/2021306100506, 2杨昶辉/2021306100523	校级	1年
75	豌豆蛋白黄嘌呤氧化酶抑制肽的酶法制备及其体外活性研究	蒙雪妍	2021306100326	2	1胡蓝月/2020306100221	校级	1年
76	刺梨果胶稳定性研究	聂紫璇	2021304010205	2	1杜欣莹/2021317010103	校级	1年
77	条斑紫菜养殖品系藻体长宽比差异性性状转录组分析与基因筛查	邱宇铨	2021300000000	2	1崔天齐/2021310000000	校级	1年
78	基于油凝胶的植物基蛋黄酱的制备与表征	任子豪	2021306100111	3	1袁宜帆/2021306100509, 2高天石/2021306100108	校级	1年
79	石榴皮多酚提取工艺优化及石榴多酚复合果汁的配方研究	阮佳仪	2021306100109	2	1傅婧茹/2021306100110	校级	1年
80	基于卟啉基金属有机框架的四环素类抗生素鉴别方法研究	施蕴仪	2021306100213	3	1胡杰/2021306100214, 2李钜哲/2021306100220	校级	1年
81	一种含藻蓝蛋白的藻蓝粉食品加工特性研究及新型食品研发	石洪菱	2021319010411	3	1贾天和/2021310060401, 2张晓萌/2020306100418	校级	1年
82	一种基于花青素的泡腾片开发	孙琬皓	2021306120114	3	1张永晔/2021306120113, 2董雯文/2021306120229	校级	1年
83	北京地区桦树花粉过敏性鼻炎的微针表皮免疫治疗研究	孙馨怡	2021301010205	3	1平颖奇/2022306100209, 2张鑫垚/2022306100704	校级	1年
84	不同杀菌方式对石榴汁的影响	孙昭昀	2021306100205	3	1柳林洁/2021306100204, 2王艺涵/2021306100201	校级	1年
85	西梅提取物对肠道益生菌的生长影响研究	谭舒文	2021306110202	2	1许诺/2021306110203	校级	1年
86	淀粉-多酚-多酚复合物形成规律及相互作用机制研究	田子暄	2021306100505	2	1杨重晖/2021306100226	校级	1年
87	雪梨酒自然发酵过程中微生物多样性分析与酵母菌筛选及雪梨酒酿造工艺优化	汪书怡	2020306100513	2	1胡关晖/2020306100518	校级	1年
88	缺水大鼠动物模型的建立以及复配电解质水的补水效果评价	王博远	2021306110119	3	1魏小鲁/2021306120118, 2赵夕颜/2021306120124	校级	1年
89	超高压加工温度场动态模型化研究	王骥凯	2021306110211	3	1袁邦舒/2021306110118, 2郝宇龙/2021306110220	校级	1年
90	基于美拉德反应产物为壁材的微胶囊：用于封装和递送益生菌	王妙妹	2021306110120	3	1谢伯瑜/20211306110108, 2方珺廷/2021306110109	校级	1年

序号	项目名称	负责人	负责人学号	参与学生	项目其他成员信息	学院推荐类型	申请周期
91	膳食黄酮球松素对NLRP3炎症小体活化的抑制作用及其机制研究	王铭颖	2021306110216	3	1宋欣妍/2021306110116, 2张馨允/2021306110124	校级	1年
92	应用鲜食玉米改善面包的营养品质	王睿淇	2021306120219	3	1屈男佳睿/2021306120208, 2胡锦扬/2021306120215	校级	1年
93	朗姆酒陈酿和风味评定	王诗语	2021306100322	2	1陈锦绣/2021310060412	校级	1年
94	调理鱼糜产品开发及营养品质评价	王雨辰	2021306010408	2	1张铎/2021306010405	校级	1年
95	从新生儿肠道初始菌群中筛选具有抗衰老特性的罗伊氏乳杆菌	肖沁芃	2021306110112	3	1郑宁/2021306110215, 2喻颖珊/2021306110225	校级	1年
96	铁和维生素C基于酪蛋白颗粒共包埋技术研究	熊雄	2021306100203	2	1董明哲/2021306100207	校级	1年
97	基于茈基荧光探针的植酸快速检测方法研究	徐孟媛	2021306120106	2	1何奕珂/2021306120114	校级	1年
98	幼儿辅食羊肝酱的加工工艺与配方优化研究	徐沛钰	2021306100118	2	1黄筱怡/2020310020121	校级	1年
99	同位素稀释质谱技术检测大豆过敏原方法建立	杨语心	2021306100501	2	1康菀婷/2021306100427	校级	1年
100	利用工具小鼠筛选激活棕色脂肪的酚酸类物质	叶阳	2021301010210	2	1叶正阳/2021306100526	校级	1年
101	石榴酸与植物多酚的相互作用研究	张静	2021306100424	2	1古稀雅/2021306100327	校级	1年
102	探究超声波对于牛油的溶解效果	张蒙	2021306010403	2	1曹博凯/2021302040217	校级	1年
103	南瓜籽蛋白的绿色提取与开发	张腾颖	2021306100406	2	1李姿潼/2021306100408	校级	1年
104	鸡蛋中卵类黏蛋白与面粉的互作机制及影响因素研究	张琬婷	2021306100404	2	1李昉倩/2021306100405	校级	1年
105	菊苣酸的稳态化及其促进伤口愈合的功效评价	张轩齐	2021306110209	2	1汤承东/2021306120228	校级	1年
106	苹果多酚对非漂洗鲑鱼鱼糜凝胶特性的影响	张雅卿	2021306120201	3	1王兆佳/2021306120207, 2朱绘霖/2021306120221	校级	1年
107	激活Nrf2/ARE信号通路的食源性活性成分的筛选	张扬	2021302050128	3	1陈文静/2021302050121, 2于璇/2021302050149	校级	1年
108	三氯蔗糖、赤藓糖醇对C57BL/6N小鼠糖代谢及肠道微生物的影响	张艺雯	2021309080323	3	1高欣茹/2021319010230, 2于晓英/2021309080506	校级	1年

序号	项目名称	负责人	负责人学号	参与学生	项目其他成员信息	学院推荐类型	申请周期
109	促进脑功能的核桃仁植物奶研发	张梓瑜	2021306100211	2	1徐毓曙/2021306100215	校级	1年
110	乳清蛋白中 α -乳白蛋白和 β -乳球蛋白的超滤分离及超滤膜的改性	郑景月	2021306120102	3	1刘珂/2021306110206, 2王馨远/2021306110213	校级	1年
111	果冻态速溶咖啡的制备与感官评价	朱书畅	2021306100217	2	1卢聪聪/2021306100210	校级	1年
112	山东“黄油桃”的品种鉴定和果实品质分析	王茗骞	2021306100314	1		校级	1年
113	番茄褪黑素羟化酶的体外表达和验证	顾瀚章	2021306100513	1		校级	1年
114	向日葵花盘黄酮类物质的提取及其抗氧化活性研究	杨开	2020306100718	1		校级	1年