

答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20233060608	袁雪桐	食物中赤霉素调节蛋白过敏原表位分析及降低致敏性的研究	A	赵冲	2024年12月4日 8:30-16:00	食院220会议室
2	BS20243060688	李嘉轩	18β-甘草次酸基于HIFα-EPO通路预防和治疗贫血的作用及机制探究	A			
3	BS20243060692	王倩玮	3D多元类器官致敏性评价芯片的构建及应用	A			
4	B20233060583	柳云峰	双蛋白全营养乳液的构建、稳定性分析与消化特性研究	A			
5	B20233060559	关淳博	竹荪菌盖蛋白多肽的制备及其缓解体力疲劳研究	A			
6	B20233060573	郑卓琦	低盐接种发酵辣椒及多元菌种互作机制研究	A			
7	B20233060577	刘思迪	超高压辅助酶解制备辣椒籽抗菌肽及抗菌机制研究	A			
8	BS20243060705	袁欣	负载辣椒素的豌豆2S白蛋白多肽纳米颗粒的制备及其抗肥胖功效研究	A			
9	B20233060572	赵亮星	热加工小米醇溶蛋白结构演变与健康功效差异的研究	A			
10	BS20243060697	高博雅	凝结芽孢杆菌胞外囊泡对伤口愈合的改善作用及机制研究	A			
答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20233060564	马燕燕	PsMAPK3/6-PsMYB15-PsICE1途径调节采后果实的耐冷性和花色苷合成	B	马力群	2024年12月4日 8:30-16:00	食院222会议室
2	B20233060574	卞政	番茄中生育酚调控果实成熟的功能研究	B			
3	B20233060575	张婷婷	辣椒采后炭疽病的发病机制及控制研究	B			
4	B20233060595	马源	RNA结合蛋白S1RBP1的相分离调控番茄生长发育的机制研究	B			
5	B20233060613	张萌	利用多基因垛叠策略创制多酚富集的无选择标记番茄种质	B			
6	B20233060615	褚佳豪	纳米酶对生物毒素的解毒作用及机制探究	B			
7	BS20243060702	贺建霖	转运蛋白ABC16在番茄叶绿体发育及果实成熟中的功能研究	B			
8	BS20243060709	张思远	基于ZIF-8金属有机框架的水凝胶薄膜对芒果贮藏期品质的保鲜研究	B			
9	BS20243060703	李昀怡	基于CRISPRzyme对沙门氏菌的快速检测与生物防控技术研究	B			
10	B20233060591	李洁	牛奶中金黄色葡萄球菌囊泡的生成机制及其无损分离检测技术开发研究	B			
11	BS20243060712	庞晓旭	国产转基因玉米快速检测方法研究	B			
答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20233060527	宁艳艳	醇法脱除异味大豆蛋白功能性衰退及其恢复保持的机理研究	C	赵卿宇	2024年12月4日 8:30-16:00	食院224会议室
2	B20233060585	闫凤	基于原位酶法修饰淀粉和蛋白后淀粉重结晶降低米饭升糖指数机理研究	C			
3	B20233060563	马佳骑	铁蛋白基PD-L1抑制剂的设计及其抗肿瘤研究	C			
4	B20233060565	张亚飞	金属多酚网络桥接多糖缓释乳清蛋白颗粒的构建以延缓肌肉衰减	C			
5	B20233060570	孙明扬	铁蛋白-血红素多维自组装体的构建及其在光催化还原二氧化碳中的应用研究	C			
6	B20233060581	杨旭东	假酸浆果胶分子结构、凝胶特性的构效关系探究及其开发与利用	C			
7	B20233060582	李志敏	碱氧协同改变葵花籽蛋白颜色的分子机制及调控路径研究	C			
8	B20233060584	全琦	酶法合成岩藻糖基化人乳寡糖	C			
9	B20233060589	米璐	鲜柑橘汁靶标蛋白的筛选、确证及其形成机制研究	C			
10	B20233060596	邢鑫	新梅多酚分离纯化、结构表征及提高免疫力的作用机制研究	C			
11	BS20243060704	连梓萌	超高压调控笼形蛋白包埋及稳定生物活性物质的机制及应用	C			

答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20223060509	都鹏程	ω -3脂肪酸辣椒碱乳液对动脉粥样硬化的干预效果研究	D	黄一珍	2024年12月4日 8:30-16:00	食院227会议室
2	B20233060562	唐韵宇	基于网络药理学探究常山胡柚提取物及其黄酮抗糖尿病的机制研究	D			
3	B20233060587	黄周梅	乳酸菌发酵黑果腺肋花楸对小鼠高脂血症调控作用及机制研究	D			
4	B20233060598	杨正磊	富硒蛋白核小球藻的降血脂机制研究	D			
5	BS20243060689	郭婧雅	乙酸柏木酯改善肥胖作用及机制研究	D			
6	BS20243060690	邹芸霞	乳铁蛋白对小鼠海马神经系统发育及损伤保护的作用与分子机制	D			
7	BS20243060691	王雨卓	食源性物质缓解射血分数保留的心力衰竭的作用机制研究	D			
8	BS20243060711	牟瑶	白皮杉醇肝靶向口服纳米递送体系对非酒精性脂肪肝的改善作用及机制探究	D			
9	B20233060606	彭慧	燕麦麸皮蛋白肽介导肠道菌群色氨酸代谢通路缓解2型糖尿病机制探究	D			
10	BS20243060701	董鑫蕊	植物乳杆菌改善抑郁的机制探究	D			
11	B20233060588	凌春榕	基于体内进化优化芥芥素的合成途径	D			
答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20233060558	白晓悦	益生植物乳植杆菌缓解肠易激综合征的作用机制研究	E	李茉	2024年12月4日 8:30-16:00	食院233会议室
2	B20233060571	郑倩文	母乳低聚糖对生命早期肠道健康的改善作用及机制研究	E			
3	B20233060599	刘恒	复合益生菌通过重塑肠道菌群改善认知	E			
4	B20233060576	王梓郡	叶酸靶向与pH响应的川陈皮素运载体系构建及抗结肠炎作用研究	E			
5	B20233060614	王倩楠	菊粉和岩藻多糖交替诱导下肠道菌群分工协作机制研究	E			
6	B20233060593	罗树伟	虾青素囊泡递送体系构建及其缓解小鼠结肠癌机制研究	E			
7	B20233060597	程秋涵	粪便移植联合益生菌在改善NAFLD中的作用及机制研究	E			
8	BS20243060686	王跃义	基于蜜蜂模式动物探究肠道菌群与昼夜节律的关系	E			
9	BS20243060695	吴帆	枸杞有色体的消化吸收及预防结肠炎作用机制探究	E			
10	BS20243060693	张雨凝	妊娠糖尿病对子代肠道发育的影响及机制研究	E			
11	B20233060566	王昶森	葡萄酒原花青素绿色提取与靶向结肠炎的纳米颗粒设计及递送机制研究	E			
答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20233060567	徐晓裕	葡萄酒酿造过程中多酚调控酿酒酵母产香代谢流向的研究	F	于可济	2024年12月4日 8:30-16:00	五层会议室
2	B20233060578	陈子晔	热诱导丙二醇基质中酯类与醛酮类香味物质变化与释放规律研究	F			
3	B20233060580	王丹	食品基质与感官交互作用对白酒风味特征的影响及机制研究	F			
4	B20233060586	黄金	葡萄浓缩浆全程低温加工及颜色稳定性研究	F			
5	B20233060592	沈菊	猕猴桃发酵酒甲醇形成机理与减控机制研究	F			
6	B20233060594	徐莹	冷冻浓缩桃浆特征香气变化及调控机制研究	F			
7	B20233060605	王思婷	花色苷和非花色苷果酒氧化机理与调控研究	F			
8	BS20243060698	付志斌	苹果多糖的结构特征及其对典型香气物质挥发呈香的基质效应	F			
9	B20233060612	褚泽军	贵州糟辣椒优良发酵菌株筛选与接种工艺研究及品质评价	F			
10	B20233060568	孙逊	本土强定殖能力酿酒酵母的筛选及其分子调控机制研究	F			
11	BS20243060707	牟康义	枯草芽孢杆菌产孢过程中对热休克的温度感应机制	F			

答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20233060603	张子怡	核桃球蛋白纤维的自组装机制及其在食品营养递送和质构优化中的应用	G	韩冬	2024年12月4日 8:30-16:00	教职工之家
2	B20233060607	郑梓威	糖苷酶的表达和分子改造应用研究	G			
3	B20233060609	郝雨阳	麦醇溶蛋白特异性降解酶的挖掘及改造	G			
4	BS20243060685	钱亦然	杂聚体铁蛋白的结构与体内递送研究	G			
5	BS20243060687	俞钧严	基于深度学习的芽苗菜寡肽全面鉴定技术及应用	G			
6	BS20243060694	吕昕洁	酿酒酵母虾青素合成酶的定向改造及其催化性能优化研究	G			
7	BS20243060713	李羽葳	酶法调控方便米饭回生过程	G			
8	BS20243060706	张译匀	基于机器学习的食源性DPP-IV抑制剂预测和评价	G			
9	B20233060601	王秋月	基于共轭荧光探针的食品小分子快速检测方法研究	G			
10	BS20243060708	时逸之	复杂基质食品中微塑料的可视化及准确定量研究	G			
答辩 顺序	学号	姓名	开题汇报题目	分组	秘书老师	开题时间	开题地点
1	B20233060560	董雨萌	代谢工程改造枯草芽孢杆菌精细化调控 γ -聚谷氨酸生物合成	H	齐梦瑶	2024年12月4日 8:30-16:00	一层会议室
2	B20233060561	姚伯卿	益生菌胞外囊泡抑制耐药性金黄色葡萄球菌生物被膜形成机制研究	H			
3	B20233060569	宋亭男	索马甜在口腔加工中的胶体行为与甜味感知调控机制研究	H			
4	BS20243060696	张若宁	结构化油脂的口腔润滑特性及其与唾液的相互作用机制	H			
5	BS20243060699	李奕	亚铁离子对钙离子吸收的影响及其机制研究	H			
6	BS20243060714	白辰雨	基于纤维素纳米晶体Pickering乳液构建的多孔材料及其应用研究	H			
7	BS20243060710	王智颖	冷等离子体调控豌豆淀粉与EGCG之间的相互作用	H			
8	BS20243060700	刘铭夕	基于小麦醇溶蛋白肽的粘液渗透型纳米颗粒构建及其肠道递送效果研究	H			
9	B20233060590	徐博	基于纤维素纳米晶的多重刺激响应3D打印传递系统的构建与应用	H			
10	B20233060579	史歌	纳米荧光传感器的设计构建及其在液态食品可视化监测和溯源中的应用研究	H			
11	LB20203060010	MUHAMMAD SKANDER MINIR		H			
12	LB20233060004	EBENEZER ASTAMAH	Synergistic Encapsulation of Pea Starch with Lipids and Polyphenols: It Interplay in altering the Structural integrity, Functional and Digestibility of noodles	H			