

## 2018年秋季食品学院博士研究生开题报告评审会

序号	学号	姓名	年级	学生类别	专业	环节名称	题目（暂定）	组别	地点
52	BS20183060548	彭思嘉	2018级	硕转博	农产品加工及贮藏工程	开题报告	不同辣椒制品特征香气成分及形成机制研究	一组	227会议室
31	B20173060473	钱旭	2017级	博士	食品生物技术	开题报告	冰葡萄酒酿造过程中特征香气物质的产生及演变机制	一组	227会议室
25	B20173060466	张文涛	2017级	博士	农产品加工及贮藏工程	开题报告	超高压树莓汁组分结构特性及与风味特征关系研究	一组	227会议室
24	B20173060465	毕爽	2017级	博士	农产品加工及贮藏工程	开题报告	杂粮特征风味及其在食品基质中的保留/释放机制研究	一组	227会议室
57	BS20183060553	张博钦	2018级	硕转博	食品生物技术	开题报告	德尔布有孢圆酵母与酿酒酵母混合发酵的产香机理研究	一组	227会议室
40	B20173060866	洪凯	2017级	博士	食品科学	开题报告	酒花萜醇化合物在啤酒发酵体系中生物转化机理研究	一组	227会议室
19	B20173060460	王丽娟	2017级	博士	粮食、油脂及植物蛋白工程	开题报告	贮存过程中荞麦的加工特性研究	一组	227会议室
9	B20173060449	孙小红	2017级	博士	食品科学	开题报告	玉米维生素E、磷脂含量分布及其对玉米油氧化稳定性影响的研究	一组	227会议室
50	BS20183060546	张凡	2018级	硕转博	粮食、油脂及植物蛋白工程	开题报告	小米蛋白特性与小米蒸煮食用品质的相关性研究	一组	227会议室
21	B20173060462	张克	2017级	博士	粮食、油脂及植物蛋白工程	开题报告	薯类原料挤压制备稻米类似物特性研究	一组	227会议室
60	BS20183060556	崔金玲	2018级	硕转博	营养与食品安全	开题报告	亚硒酸钠抗癌与解毒的作用与分子机制研究	二组	五层会议室
42	BS20183060538	李宏宇	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	大蒜素抑制癌症机制的探究	二组	五层会议室
56	BS20183060552	吴尘萱	2018级	硕转博	食品生物技术	开题报告	功能性寡糖对2型糖尿病的降糖作用与机制研究	二组	五层会议室
53	BS20183060549	舒畅	2018级	硕转博	农产品加工及贮藏工程	开题报告	三萜类物质对链格孢菌的抑菌活性及抑菌机制研究	二组	五层会议室
23	B20173060464	李相昕	2017级	博士	农产品加工及贮藏工程	开题报告	香蕉中降脂成分的筛选及降脂机制研究	二组	五层会议室

序号	学号	姓名	年级	学生类别	专业	环节名称	题目（暂定）	组别	地点
6	B20173060446	孙博文	2017级	博士	食品科学	开题报告	肠源性尿毒素对肾脏纤维化的影响研究	二组	五层会议室
49	BS20183060545	付永霞	2018级	硕转博	粮食、油脂及植物蛋白工程	开题报告	小米蛋白中活性多肽对2型糖尿病的改善及作用机制研究	二组	五层会议室
20	B20173060461	侯殿志	2017级	博士	粮食、油脂及植物蛋白工程	开题报告	绿豆降糖功效及其降糖成分筛选的研究	二组	五层会议室
7	B20173060447	柳泽华	2017级	博士	食品科学	开题报告	青稞活性成分改善糖耐量受损及机制研究	二组	五层会议室
43	BS20183060539	李倩倩	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	不同品种苹果软化特性及细胞壁代谢机制研究	三组	233会议室
41	BS20183060537	韩倩云	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	澳洲青苹多酚氧化酶分子特性及其褐变作用机制研究	三组	233会议室
30	B20173060472	孙宗艳	2017级	博士	食品生物技术	开题报告	类细胞壁相关激酶2（Wak12）通过对转录因子bHLH3的磷酸化调节番茄伤处理后的JA反应	三组	233会议室
59	BS20183060555	朱国宁	2018级	硕转博	食品生物技术	开题报告	番茄果实成熟相关长链非编码RNA lncRNA2155的功能和调控机制研究	三组	233会议室
33	B20173060475	马力群	2017级	博士	食品生物技术	开题报告	番茄甘氨酸富集蛋白SlYGRP7调控果实大小的机制研究	三组	233会议室
27	B20173060468	孟娇	2017级	博士	食品生物技术	开题报告	渗透调节周质葡聚糖对小肠结肠炎耶尔森菌多型性表型的影响及其分子机制	三组	233会议室
29	B20173060471	王寿南	2017级	博士	食品生物技术	开题报告	黑曲霉表达系统的构建及蛋白酶的克隆表达酶学性质及应用研究	三组	233会议室
28	B20173060470	王楠楠	2017级	博士	食品生物技术	开题报告	黑曲霉甘露聚糖酶和米黑根毛霉葡聚糖酶的高效表达，性质及应用研究	三组	233会议室
37	B20173060480	彭梦雪	2017级	博士	营养与食品安全	开题报告	赭曲霉的群体感应信号分子及其调控机理研究	三组	233会议室
10	B20173060450	杨东	2017级	博士	食品科学	开题报告	大肠杆菌VBNC状态复苏的分子机制	三组	233会议室
32	B20173060474	黄婷	2017级	博士	食品生物技术	开题报告	赤霞珠果实WRKY23对糖调节响应及作用机制研究	三组	233会议室
26	B20173060467	任梦梦	2017级	博士	农产品加工及贮藏工程	开题报告	铜诱导的酿酒酵母细胞死亡及调控机制研究	三组	233会议室
5	B20173060445	陈钰莹	2017级	博士	食品科学	开题报告	羧甲基纤维素纳米硒的抗氧化	四组	224会议室

序号	学号	姓名	年级	学生类别	专业	环节名称	题目（暂定）	组别	地点
1	B20173060441	阿尔孜古丽·阿不力孜	2017级	博士	食品科学	开题报告	超高压均质—乳化剂提高沙棘汁中类胡萝卜素生物利用率研究	四组	224会议室
58	BS20183060554	赵旭	2018级	硕转博	食品生物技术	开题报告	酰基化花色苷的辅色作用研究	四组	224会议室
47	BS20183060543	韦阳	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	基于玉米醇溶蛋白的多载复合胶体颗粒在Pickering乳液中的应用	四组	224会议室
2	B20173060442	郭擎	2017级	博士	食品科学	开题报告	水溶性蛋白-多糖-乳化剂三者复合物的制备及对功能因子稳态作用研究	四组	224会议室
8	B20173060448	韦云路	2017级	博士	食品科学	开题报告	胞外多糖的合成途径、分离纯化及其功能特性研究”	四组	224会议室
45	BS20183060541	苏佳琪	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	基于 $\beta$ 乳球蛋白复合纳米颗粒的制备及其对功能因子稳定性研究	四组	224会议室
61	BS20183060557	张晓荣	2018级	硕转博	营养与食品安全	开题报告	热处理诱导植物铁蛋白结构变化及其对铁吸收机制的影响	四组	224会议室
14	B20173060455	赵阳	2017级	博士	食品科学	开题报告	高压下蛋白质动力学模型构建	四组	224会议室
51	BS20183060547	朱崇阳	2018级	硕转博	粮食、油脂及植物蛋白工程	开题报告	魔芋葡甘露聚糖改性及其响应性水凝胶构建	四组	224会议室
48	BS20183060544	颜金鑫	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	高粱阿拉伯木聚糖乳化和凝胶性质研究及应用探究	四组	224会议室
44	BS20183060540	马涛	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	南瓜纤维素的结表征及其应用	四组	224会议室
54	BS20183060550	王雪华	2018级	硕转博	农产品加工及贮藏工程	开题报告	6-姜辣素对DSS诱导的急性结肠炎的预保护作用的机制研究	五组	教职工之家
22	B20173060463	王立博	2017级	博士	农产品加工及贮藏工程	开题报告	苦荞黄酮醇与淀粉复合物结构及抗消化特性的研究	五组	教职工之家
46	BS20183060542	孙艺娇	2018级	硕转博	食品科学	开题报告	酸豆乳营养特性及发酵过程中活性成分变化规律的研究	五组	教职工之家
34	B20173060476	陈成	2017级	博士	营养与食品安全	开题报告	特殊配方奶粉对早产儿肠道微生态的调节机制研究	五组	教职工之家
18	B20173060459	李央	2017级	博士	粮食、油脂及植物蛋白工程	开题报告	喷雾干燥镇江香醋醋粉抗氧化成分分析及其对肠道微生物调节机制研究	五组	教职工之家
35	B20173060477	孙振欧	2017级	博士	营养与食品安全	开题报告	丁酸调控肠道微生物及其代谢物产生机制和生理活性的研究	五组	教职工之家

序号	学号	姓名	年级	学生类别	专业	环节名称	题目（暂定）	组别	地点
36	B20173060479	郑淑娟	2017级	博士	营养与食品安全	开题报告	菊粉大蒜素点击复合物脱除肠道二价镉离子及其对肠道粘膜保护机制	五组	教职工之家
39	B20173060482	杨成凤	2017级	博士	营养与食品安全	开题报告	蜜蜂糖降解核心肠道菌的功能研究	五组	教职工之家
55	BS20183060551	张璐佳	2018级	硕转博	农产品加工及贮藏工程	开题报告	miR-27a-5p调节丙烯酰胺诱导毒性机制及白藜芦醇对其解毒作用的研究	五组	教职工之家
15	B20173060456	李媛媛	2017级	博士	食品科学	开题报告	生命早期叶绿素摄入缓解高脂饮食诱导小鼠肥胖及机制研究	五组	教职工之家
17	B20173060458	邵萌萌	2017级	博士	食品科学	开题报告	刺梨提取物对自闭症儿童的治疗作用及机制研究	五组	教职工之家