

2017年两岸三地食品安全与人类健康研讨会暨博士生论坛
分论坛主题---食品安全、食品化学

| 时间 | 内容 | 地点 |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 2017年8月31日 8:20-11:44 (星期四) | | |
| 主持人: 何晓叶 (中国农业大学博士生); 蔡汶哲 (中兴大学博士生) | | |
| 8: 20-8:32 | Develop a magnetic bead labeled lateral flow assay for the rapid detection of a major peanut allergen - Ara h 2 尹心怡 中兴大学食品暨应用生物科技学系博士生 | 第三教学楼 106教室 |
| 8:32-8:44 | Initial Spore Density Has an Influence on Ochratoxin A Content in Aspergillus ochraceus CGMCC 3.4412 in PDB and Its Interaction with Seeds 彭梦雪 中国农业大学博士生 | |
| 8: 44-8:56 | 重金属的检测技术研究进展 田晶晶 中国农业大学博士生 | |
| 8: 56-9:08 | Protective effect of zinc preconditioning against toxins-induced cytotoxicity and genotoxicity in vitro 杨暄 中国农业大学博士生 | |
| 9:08-9:20 | Precision toxicology and its application in the mechanism exploration of Ochratoxin A-induced renal toxicity 张博洋 中国农业大学博士生 | |
| 9:20-9:32 | 植酸在豆乳中的存在形式及其在加热过程中与蛋白的相互作用 王睿繁 中国农业大学博士生 | |
| 9:32-9:44 | 茶歇 | |
| 9:44-9:56 | 以pulse proteolysis技术探讨食品中蛋白质及植物性化合物之间的交互作用 蔡映瑄 中兴大学食品暨应用生物科技学系硕士生 | 第三教学楼 106教室 |
| 9:56-10:08 | 电浆水浸渍对圣女小番茄表面病原菌的杀菌效果及品质影响 黄玮婧 台湾大学食品科技研究所硕士生 | |
| 10:08-10:20 | 抗血小板释放胶原肽的结构特征研究 宋洪东 中国农业大学博士生 | |
| 10:20-10:32 | 建立苦茶油中植物固醇组成与含量之分析平台 林奕程 台湾大学食品科技所硕士生 | |
| 10:32-10:44 | An analytical platform for diacylglycerols in edible oils by matrix-assisted laser desorption/ionization mass spectrometry 桂敏珊 台湾大学食品科技研究所硕士生 | |
| 10:44-10:56 | 利用pH模式评估洛神葵花青素萃取液色泽安定性及降解动力学 吴海瑶 中兴大学食品暨应用生物科技学系硕士生 | |
| 10:56-11:08 | 建立山苦瓜中皂苷组成与含量之分析平台 赖韵如 台湾大学硕士生 | |
| 11:08-11:20 | 甘草醇 (Glycyrol) 对克沙奇病毒B3型之作用及调控 周欣仪 中兴大学食品暨应用生物科技学系硕士生 | |
| 11:20-11:32 | 儿茶素EGCG调控肝脏生物钟基因及改善代谢综合征的分子机制 米雅诗 西北农林科技大学博士生 | |