

序号	项目名称	导师1	项目级别	参与学生	负责人	负责人学号	项目其他成员信息	结题成绩
1	基于可视化传感器对转基因大豆MON87705快速检测的研究	程楠	国家级	3	罗童匀	2020317010321	1王诗睿/2020306100606, 2李露婧/2020306100720	优
2	合成牛源alpha乳白蛋白的里氏木霉表达系统的构建	翟征远	国家级	2	王怡	2020306100110	1侯凯旋/2020306100104	良
3	魔芋胶-肉桂酸双凝胶体系构建及脂肪替代物应用研究	毛立科	国家级	3	方梦轩	2020306100305	1唐凌骁/2020306100325, 2刘亦浪/2020306100419	良
4	衰老过程中脂肪消化能力的变化及其机制探究	王晓玉	国家级	3	文俊丁	2020306100523	1张驰宇/2020306100512, 2谢淞名/2020306100520	良
5	有机豆腐缓释型凝固剂的开发及机制研究	殷丽君	国家级	2	刘盾	2020306100619	1马毓/2020306100609	中
6	基于铅基金属有机框架的四环素检测方法研究	姚志轶	北京市级	2	周帅	2020306100704	1鄢之雨/2020306100722	优
7	纤维素纳米晶原位改性聚醚砜超滤膜及其浓缩乳蛋白和抗污染性	张博雅	北京市级	2	魏伊辰	2020306100301	1范京新/2020306100302	优
8	过热蒸汽瞬时处理对鲜切苹果品质的影响	温馨	北京市级	2	朱堃华	2020306100207	1皮东楷/2020306100218	良
9	酶法制备豌豆蛋白双重ACE和DPP-IV抑制肽	常畅	北京市级	2	龚子奇	2020306100715	1肖彭鑫意/2020306100717	良
10	D-阿洛酮糖的酶法生物合成	杨绍青	北京市级	2	梁根培	2020306100119	1李再晗/2020306100111	良
11	基于小分子荧光探针的转基因玉米快速检测	姚志轶	北京市级	2	刘沁楠	2020306100122	1向珮铭/2020306100125	良
12	基于Mxenes纳米复合材料用于电化学检测牛奶中环丙沙星残留	张昊	北京市级	2	张灏昊	2020306100515	1杨泽坤/2020306100505	良
13	对比不同芽苗菜富硒能力以及有机硒形态研究	尹淑涛	北京市级	2	孙启昶	2020306100707	1董卓尔/2020306100726	中
14	基于数据信息的中餐外卖营养强化果蔬饮品的设计与开发	张洪超	URP	2	丁婉怡	2020317010229	1赵斯晗/2020317010128	优
15	固体棒棒糖型速溶咖啡的研发与感官评价	冷小京	URP	3	高童欣	2020306100427	1白子佳/2020306100504, 2陈彦宾/2020306100517	优
16	不同保鲜工艺处理对不同葡萄品种风味物质的影响	兰义宾	URP	2	苟佳毓	2019306100626	1杜青宏/2020308130324	优
17	基于免疫层析试纸条检测食品中金黄色葡萄球菌	程楠	URP	3	李晗霏	2020306100116	1梁雅雯/2020309080302, 2覃汇婕/2020317010318	优
18	菊粉与乳蛋白美拉德反应的产物表征及功能特性	张昊	URP	2	李桐	2020306100219	1孔维懿/2020306100203	优
19	阿拉伯半乳糖AG特异性提高动物双歧杆菌A6黏附能力的研究	郝彦玲	URP	2	廖惠良	2019306100720	1角霖/2018312100107	优
20	低致敏性乳蛋白肽的制备及其特性分析	毛学英	URP	1	刘娟	2019306100110		优
21	产区对‘赤霞珠’葡萄初级代谢物的影响	王军	URP	2	刘牧奕	2020306100404	1王皓雨/2020309080401	优
22	花生过敏原Ara h 5、Ara h 8的原核重组表达与免疫性研究	车会莲	URP	3	龙纪云	2020308160245	1向竹昕/2020306100522, 2姜欣瑜/2020306100525	优
23	产细菌素凝结芽孢杆菌的筛选及菌粉制备	李平兰	URP	2	陆前行	2020306100710	1娄盛凯/2020306100617	优
24	油脂体替代可可脂在巧克力中的应用研究	温馨	URP	2	马艺菲	2019317010114	1陈嘉瑜/2020306100220	优
25	醌介导丙烯酰胺反应的中间产物分离与鉴定	马玲君	URP	2	孙璐	2020310060406	1班秋实/2020310060325	优
26	基于油凝胶的天然赋色唇膏制备和表征	毛立科	URP	2	王润	2020306100602	1龚芋欣/2020306100622	优
27	铁蛋白的分离提取及其缓解酒精性肝损伤功效评价	吕晨艳	URP	2	王雨萌	2019306010401	1刘鸣雨/2019306010403	优
28	鲢鱼加工副产物替代嗜黏蛋白阿克曼菌培养基氮源的初探	谭雨青	URP	2	张锐	2020309080201	1王亚丫/2019306100211	优
29	酶解制备箭筈豌豆蛋白纳米颗粒用于 ω -3的包埋和递送	唐宁	URP	3	张严予	2020317010117	1陈泽洋/B2020306100330, 2张静颖/B2020306100430	优
30	基于模式识别的钙、镁离子同步检测方法	姚志轶	URP	2	周圣桐	2020306100508	1杨丰临/2020306100424	优

序号	项目名称	导师1	项目级别	参与学生	负责人	负责人学号	项目其他成员信息	结题成绩
31	荧光探针用于苹果溯源指纹图谱的构建	姚志轶	URP	2	安睿璇	2020306100225	1唐琬卓/2020306100223	良
32	绿原酸和新绿原酸对C3H10T1/2棕色脂肪前体细胞的分化和功能	游义琳	URP	1	曾致远	2020306100712		良
33	酶解鲢鱼鱼皮提取和制备具有ACE抑制活性多肽的研究	谭雨青	URP	2	陈星池	2020306100724	1岳闻添/2020306100721	良
34	饮食情况与抑郁状态的调查研究及缓解抑郁食品的开发	张雅丽	URP	3	陈煦	2020306100422	1赵芳/2020306100402, 2毛若曦/2020306100410	良
35	海藻酸钠可食用涂膜的制备及其抗氧化研究	姜微波	URP	2	陈怡志	2020302050144	1李德志/2020302050130	良
36	石榴皮纤维素纳米晶的制备与表征	臧佳辰	URP	3	程一绅	2020306100226	1贾涵茹/2020306100228, 2赵嘉怡/2020306100326	良
37	低后酸化动物双歧杆菌A6菌株的选育	赵亮	URP	2	戴一佳	2020306100212	1王路辽/2020306100215	良
38	无蔗糖低脂肪南瓜籽蛋白冰激凌制备配方优化及品质评价	赵婧	URP	2	刁山山	2020307150712	1汤珺皓/2020303090317	良
39	红茶菌芋头酸奶及其免疫调节作用的研究	车会莲	URP	2	段语诗	2020302050133	1余蔡子钰/2020302050131	良
40	基于熊蜂探究食用槟榔对行为的影响	王小斐	URP	2	樊溶溶	2020306100601	1胡非寒/2020306100611	良
41	亚临界水提取南瓜皮多糖及其抗氧化性质研究	李全宏	URP	2	冯浩	2020306100324	1马菁雯/2020306100317	良
42	紫皮石斛花蓝莓酒工艺探究及其品质评价	游义琳	URP	2	高璐瑶	2020306100322	1李孟洋/2020306100304	良
43	小分子肽在改善核桃蛋白产品性质上的应用	臧佳辰	URP	2	高善行	2020306100306	1张瑞祎/2020301010308	良
44	番茄红素在油酸和棕榈酸诱导的L02人肝细胞脂质代谢紊乱模型	陈芳	URP	2	谷雨川	2020306100623	1黄晓晨/2020306100603	良
45	北京市居民膳食结构可持续性评价	倪元颖	URP	2	郝婧纯	2020306100201	1刘臻熹/2020306100222	良
46	可持续供能压缩饼干的研制	赵冲	URP	3	何敬涛	2020306100403	1陈宇晨/2020306100315, 2李晓萌/2020306100706	良
47	薏米-燕麦乳谷物复合饮料的研发	高彦祥	URP	2	贺琪	2020306100701	1邓平静/2020306100725	良
48	金刚烷胺的快速检测	梁志宏	URP	3	贺韦衡	2020306100107	1焦腾/2020306100406, 2龚凌萍/2020306100113	良
49	基于熊蜂探究姜黄素对鱼藤酮诱导的氧化应激损伤的保护作用	郑浩	URP	2	纪玉安	2019306100303	1欧阳小满/2020306100319	良
50	基于铁皮石斛多糖的固体饮料对预防餐前低血糖的作用及机制研究	郭晓晖	URP	2	贾丽君	2020306100102	1房昕瑜/2020306100108	良
51	高直链玉米淀粉在软面包中的应用	梁建芬	URP	2	金艾伦	2020304010429	1梁润涵/2020304010401	良
52	一种南瓜籽蛋白乳的研制	赵婧	URP	2	康佳佳	2020306100321	1李晓珺/2020306100227	良
53	基于两性离子改性抗污染活性棉签检测食品中沙门氏菌	程楠	URP	2	匡韵迪	2020306100624	1张馨匀/2020306100621	良
54	黑参马瑟兰葡萄酒的工艺探究及其品质评价	游义琳	URP	1	蓝子钰	2020306100614		良
55	氧化魔芋微球和氧化淀粉颗粒的制备和表征以及食品活性因子运	唐宁	URP	2	雷博云	2020306100314	1胡然/2020306100316	良
56	Rubisco的分离纯化及表征	吕晨艳	URP	2	李冰玉	2019306100604	1张凯宇/2019306100615	良
57	充气植物蛋白乳饮料的研发	彭星云	URP	2	李恩泽	2020307150805	1窦翊丹/2020306100308	良
58	藻油DHA微胶囊的制备及在乳品中的应用	袁芳	URP	2	李书言	2020306100128	1李婧语/2019306100324	良
59	驴脾铁蛋白补铁效果评价	吕晨艳	URP	2	李悦还	2020306100209	1戴澍涵/2020306100202	良
60	深炸豆腐坯的膨胀行为及其调控途径研究	彭星云	URP	2	栗茂杰	2020306100217	1吴静雯/2020306100214	良

序号	项目名称	导师1	项目级别	参与学生	负责人	负责人学号	项目其他成员信息	结题成绩
61	基于DNA调控单原子纳米酶活性检测赭曲霉毒素A的研究	黄昆仑	URP	3	梁爽	2020306100307	1姚影/2020306100323, 2冯梦麟/2020306100124	良
62	基于酶解鸡汤水凝胶产品的开发	季俊夫	URP	2	林晓	2020306100521	1杨沐溢/2020306100502	良
63	两种香型鲜食葡萄果实香气物质和感官特点差异分析	兰义宾	URP	3	刘玥	2019306100609	1熊烨凌/2019306100618, 2高钰涵/2019306100613	良
64	wPDI及其同源蛋白b结构域的表达与纯化	杨栋	URP	2	马芊芊	2020306010405	1段瑛琪/2020306100723	良
65	冲滤式咖啡中的甜味剂应用研究	赵广华	URP	3	彭佳勋	2020306100524	1肖子霖/2020306100526, 2包嘉苑/2020306100511	良
66	靶向递送大蒜素对非酒精性脂肪肝的影响研究	贺晓云	URP	2	申广懿	2020306100727	1刘睿/2020306100719	良
67	基于比率型茈基荧光探针的柠檬黄快检方法研究	梁志宏	URP	2	沈辰谕	2020306100211	1邱明哲/2020306100204	良
68	青裸抗氧化肽分离制备及稳定性研究	薛勇	URP	2	孙嘉	2020306100210	1詹嘉琪/2020306100216	良
69	木薯淀粉/壳聚糖可食用复合膜的制备及应用研究	梅晓宏	URP	3	孙琳	2020303090308	1龚亚宁/2020310060224, 2王璇/2020307140309	良
70	环保健康的果蔬基天然染发剂开发	李媛	URP	2	陶宣喜	2020306100709	1张馨冰/2020306100705	良
71	云南香格里拉地区五味子果实及其露酒风味物质的检测分析	何非	URP	3	王嘉辉	2020306100328	1霍嘉怡/2020306100101, 2陈嘉璐/2020306100114	良
72	山药全粉的益生元特性研究	陈芳	URP	2	王捷颖	2020306100625	1李言/2020306100610	良
73	叶绿素对卡仕达奶油酱的理化性质, 消化特性及感官品质的影响	张燕	URP	3	王若芸	2020306100303	1汪昕乐/2020306100327, 2吕元辉/2020307140402	良
74	亚麻胶果汁饮料绿色生产工艺研究	温馨	URP	2	吴颖萍	2020306100620	1郭婧宜/2020306100713	良
75	豌豆酸奶制备工艺及产品品质影响因素研究	贾鑫	URP	2	夏宇航	2020306100312	1李璨/2019302040213	良
76	紫米代用茶茶包的加工与研究	薛勇	URP	3	项雨芹	2020306100311	1陈雯静/2020306100310, 2陈瑜/2020306100313	良
77	一款缓解焦虑的百香果红茶饮料开发	赵冲	URP	2	谢彦纯	2020306100120	1赵倩/2020306100112	良
78	一种降尿酸功能奶茶的开发	贺晓云	URP	2	徐冉月	2020306100413	1涂欣雨/2020306100414	良
79	预处理和真空冷冻联合干燥对冻干水果能耗及品质影响	吴继红	URP	2	杨钦月	2020306100106	1田雨晴/2020306100118	良
80	罗汉果甜苷风味胶囊咖啡的设计与感官评价	冷小京	URP	3	杨添	2020306100426	1姜婧依/2020306100428, 2芦英吉/2020302050104	良
81	槐糖脂和鼠李糖脂对果实采后病原菌抑制作用研究	曹建康	URP	2	袁天姝	2020306100702	1顾佳琦/2020306100507	良
82	基于不同酶解条件的鸡汤风味分析	马玲君	URP	2	张瀚文	2020301010406	1张佳锐/2020306100605	良
83	中国农业大学本科生科研训练计划(URP)项目	饶雷	URP	3	张龙	2020306100417	1王上林/2020306100405, 2张晓萌/2020306100418	良
84	高直链玉米抗性淀粉的制备工艺优化及体外发酵研究	薛勇	URP	2	张梦雨	2020306100117	1白胜悦/2020306100123	良
85	益生菌调控不同代谢类型青年肥胖人群表型及炎症因子水平相关	王晓玉	URP	3	张文菁	2020306100516	1秦瑞智/2020306100510, 2胡关辉/2020306100518	良
86	对于植物肉质、口感、外观的研究	高彦祥	URP	2	张心瞳	2020306010407	1李韦萱/2020306010401	良
87	不同产区红富士苹果挥发性代谢组分差异研究	石英	URP	3	张译月	2020306100408	1马婷/2020319010230, 2马宇伟/ 2020306100528	良
88	羊肚菌多糖提取及其抑菌性和增殖有益菌的研究	梅晓宏	URP	3	赵雨晨	2020306100506	1汪书怡/2020306100513, 2尚家乐/2020301010215	良
89	哺乳期乳铁蛋白缺失喂养对小鼠脑发育的影响及机理探索	张雅丽	URP	3	周嘉琳	2020306100420	1曹易/2020306100613, 2饶云楨/2019302040323	良
90	急性紫外暴露对小鼠内脏器官炎症影响的初探	全涛	URP	3	祝纤纤	2020306100514	1朱至锴/2020306010402, 2姚圣泓/2020306010413	良

序号	项目名称	导师1	项目级别	参与学生	负责人	负责人学号	项目其他成员信息	结题成绩
91	结肠靶向β-葡聚糖微球的设计及应用	李媛	URP	1	陈志超	2020307150823		中
92	无定形态β-胡萝卜素微胶囊的制备和表征	毛立科	URP	2	韩羽彤	2020306100401	1王晚玉/2020306100416	中
93	以牛油为例探索超声溶解新机制	柳冈	URP	2	胡令涵	2020306100703	1张馨心/2020306100103	中
94	野生小鼠肠道菌群的分离鉴定及特性研究	梁志宏	URP	2	康清扬	2020306100208	1廖洪举/2020306100224	中
95	外源硫化氢对低温逆境下萝卜幼苗生长规律的影响研究	朱毅	URP	1	李欣然	2020306100309		中
96	马铃薯组分与丙烯酰胺生成的相关性研究	马玲君	URP	3	蔺钰茜	2020306100626	1马腾飞/2020306100607, 2王兴衢/2020306100608	中
97	降糖药物的筛选及其对肠道菌群影响的探究	王小斐	URP	2	王京奥	2020306100318	1游安旭/2020308130313	中
98	耐力型运动营养补充剂配方研究	郭晓晖	URP	2	张宸嘉	2020306100407	1李家睿/2020306100415	中
99	补水营养胶产品开发及性质研究	宋弋	URP	2	张振哲	2020306100714	1宋雪宁/2020306100616	中
100	黑果腺肋花楸花发酵果蔬汁研发	马晨	URP	2	董新博	2020306100409	1龚超/2020306100411	及格
101	维A强化型冰淇淋的开发	刘毅	URP	2	古昊阳	2019306010406	1邵云泓/2019306010402	及格