

2021年URP结题成绩汇总

序号	项目名称	导师1	申报级别	参与学生人数	负责人	负责人学号	其他成员1	其他成员1学号	其他成员2	其他成员2学号	最终等级成绩
1	PhoQ/PhoP双组分系统对小肠结肠炎耶尔森菌的表型调控	陈晶瑜	URP	1	余千喆	2018319010413					优
2	HCDC酶特性研究及其对桑椹酒颜色稳定性的影响	黄卫东	URP	3	胡凌雯	2019302050124	吴嘉怡	2018302050133	谭子迪	2019306100726	优
3	渗透汽化浓缩乳品中典型香味物质的研究	张博雅	URP	2	莫希勒	2019306100707	张曼婷	2019306100703			优
4	基于RBL-2H3细胞模型的模式抗原抗体优化研究	韩诗雯	URP	1	赵子仪	2019304010307					优
5	食品中过氧化氢残留快速检测试纸的研制	程楠	URP	3	李博然	2019306100709	成璐瑶	2019306100716	曹智鸿	2019306100723	优
6	猴菇面包的开发和功能成分评价	梁建芬	URP	1	朱雯	2019317020117					优
7	软骨素降解酶产生菌的筛选及产酶条件优化	李平兰	URP	2	张翔	2019306010410	余奥	2019306100614			优
8	稳态化大豆异黄酮营养强化豆浆的开发	李媛	URP	2	陈俊林	2019306100722	刘倩茹	2019306100326			优
9	低糖低热量蓝莓气泡水的开发及性质研究	赵婧	URP	3	袁景怡	2019306100423	韩蕈泽	2019306100505	马少康	2019306100406	优
10	绿原酸调控脾脏脂肪酸氧化通路在食物过敏中的作用研究	车会莲	URP	2	云泽	2019306100120	邹芷莹	2019306100119			优
11	橄榄苦苷对小鼠晚期2型糖尿病的改善效果初探	仝涛	URP	2	葛怡青	2019324010101	汪浅	2019303090502			优
12	超高压结合橡木制品催陈白兰地工艺优化	游义琳	URP	3	张金学	2019309040114	王荷蕊	2019306100319	程贤娴	2019306100312	优
13	不同种类菊花中木犀草素的含量测定及提取工艺优化	程永强	URP	2	刘航琦	2019306100208	阿不都外力·吾布力艾山	2019306100427			优
14	澄清剂对葡萄酒中生物胺含量及澄清效果综合因素研究	游义琳	URP	2	邵迎	2019304010102	刘欣然	2019324010108			优
15	新型龟苓膏风味果冻的研发	赵婧	URP	3	劳雨洁	2019306100412	王睿	2019306100408	刘淑一	2019306100416	优
16	探究大肠杆菌片段敲除菌株在蜜蜂肠道内的适应性	郑浩	URP	1	纪玉安琪	2019306100303					良
17	微流控技术培养蜜蜂肠道稀有微生物及其基因组测序	郑浩	URP	2	李方束	2019306100517	宋广源	2019306100503			良
18	不同酵母与浸皮方式对刺葡萄蒸馏酒香气物质的影响	兰义宾	URP	1	滕奕文	2019306100710					良

序号	项目名称	导师1	申报级别	参与学生人数	负责人	负责人学号	其他成员1	其他成员1学号	其他成员2	其他成员2学号	最终等级成绩
19	苦味化合物的分离纯化及其降尿酸功效评价	吕晨艳	URP	1	王雨萌	2019306010401					良
20	沙棘果多酚提取物对db/db小鼠脂代谢和肠道菌群的影响	薛勇	URP	3	徐天罡	2019306100401	袁字怡	2019306100413	姚易安	2019306010411	良
21	商业酿酒酵母与天然酿酒酵母对非酿酒酵母抑制作用的差异	战吉成	URP	2	张玲甄	2019306100128	汤钧如	2019306100118			良
22	超高压对嗜酸乳酸菌后生元的影响	赵靛	URP	2	纪星辰	2019306100514	王雪桐	2019306100509			良
23	小分子肽对赭曲霉毒素A脱除影响的研究	梁志宏	URP	2	杨郁聪	2019306100523	占柏楠	2019306100515			良
24	醌介导的丙烯酰胺合成路径探索	马玲君	URP	2	孙瑞璐	2019306100109	姜贞良	2019306100114			良
25	干鲍加工工艺优化	张拓	URP	2	梁加越	2019306100607	李钰茹	2019306100606			良
26	肠道菌群参与丙烯酰胺对大鼠神经毒性的行为学研究	陈芳	URP	3	林雨晨	2019306100516	田欣	2019306100519	赵宸锐	2019306100425	良
27	低致敏豆腐的工艺优化及其致敏性研究	贾鑫	URP	2	秦昊文	2019306100603	赵佳佳	2018302040106			良
28	不同乳化剂对沙棘浊汁稳定性影响的研究	刘锦芳	URP	2	彭雪枫	2019306100226	迪力亚尔·努尔麦麦提	2019306100127			良
29	酒花中基础成分测定和硫醇提取工艺探究	马长伟	URP	1	潘昱林	2019306010408					良
30	基于红茶菌优势菌种筛选的绿茶饮料制备	王增利	URP	2	陆璐	2019306100321	曾瑶	2019302040321			良
31	叶绿素/大豆分离蛋白可食性膜制备的探索	吴继红	URP	2	汪泉汐	2019306100224	张子涵	2019306100217			良
32	鹿茸降糖功能肽的筛选	薛勇	URP	3	李熔	2019306100305	刘鸣雨	2019306010403	马昕悦	2019306100426	良
33	乳酸菌Dps蛋白的克隆表达及结构表征	臧佳辰	URP	1	邱露漪	2019306100601					良
34	腌渍剁辣椒发酵过程中滋味物质的变化规律	赵靛	URP	3	畅若萌	2019306100616	高炆	2019306100624	陆彦均	2019306100621	良
35	超高压辅助解冻对芒果品质的影响	朱雨辰	URP	3	宋晓玥	2019306100410	周可忆	2019306100419	李欣芮	2019306100422	良
36	黄花菜休闲食品(饼干)的工艺研究	李景明	URP	1	孙怡宁	2019306010409					良
37	食品3D打印对花青素稳定性的影响	宋弋	URP	2	上官晓煜	2019306100706	陈怡璇	2019306100721			良

序号	项目名称	导师1	申报级别	参与学生人数	负责人	负责人学号	其他成员1	其他成员1学号	其他成员2	其他成员2学号	最终等级成绩
38	新型控氧冰箱对蔬菜保鲜效果的影响	郭慧媛	URP	2	崔伊	2019306100407	谷雨阁	2019306100405			良
39	豌豆蛋白植物肉持水性优化及产品开发	季俊夫	URP	3	高兢桢	2019306100105	角霖	2018312100107	周泽玉	2019306100113	良
40	亚麻苗芽菜营养、功能成分分析及其在贮藏过程中的变化	姜微波	URP	3	董佳蓓	2019306100311	张芊伊	2019306100317	黄小雪	2019306100320	良
41	抗血栓胶原肽的胃肠耐受性研究	李博	URP	1	王祎茗	2019306100506					良
42	组织中微生物基因提取及PCR条件优化	杨栋	URP	1	李叶	2019306100524					良
43	麦谷蛋白1Dx5氮端聚集关键氨基酸鉴定	杨栋	URP	1	常菲	2019306100116					良
44	强化膳食纤维的“人造植物奶”的开发	杨绍青	URP	1	张一驰	2019306100507					良
45	酵母菌和乳酸菌共同发酵牛奶特性的研究	张列兵	URP	1	杨茜茜	2019306100214					良
46	基于荧光淬灭和抗氧化机制探究酮酸和黄酮化合物与黄嘌呤氧化酶的相互作用	周峰	URP	2	赵佳月	2019306100702	何趁	2019306100712			良
47	QuEChERS结合UPLC-MS/MS法检测苹果中展青霉素	朱雨辰	URP	3	周星玥	2019306100424	吴佳忆	2019306100402	吴瑜	2019306100413	良
48	饮料颜色对芒果特征风味感知的影响	劳菲	URP	3	李芷菡	2019306100202	王硕	2019306100203	柯羽萱	2019319010414	良
49	透明低因咖啡的制备方法研发	劳菲	URP	2	陈佳宁	2019304010401	卢纯青	2019304010215			良
50	黄花复合饮料的开发	李景明	URP	1	黄钰珈	2019306100522					良
51	超高压均质处理对乳脂消化速率的影响	刘锦芳	URP	3	黄思源	2019306100611	张玉博	2019306100605	邓天翔	2019306100602	良
52	用葡萄籽提取物开发一种抗过敏固体饮料	罗云波	URP	2	李霖	2019306100525	匡如琰	2019305010408			良
53	北京房山区葡萄园行间铺设反光膜对酿酒葡萄果实品质的影响	何非	URP	3	田侃	2017306100720	曾令玉	2019306100727	黄瑛婕	2019303090427	良
54	不同体系下超高压微射流对大肠杆菌O157:H7的杀菌效果研究	胡小松	URP	3	赵雨然	2018306100703	韩铮	2019306100316	王俏俏	2019306100225	良
55	不同产地山药的营养品质分析	罗颖华	URP	2	戴祎雯	2019306010404	高钰涵	2019306100613			良
56	新型凝胶夹心软糖的制备	宋弋	URP	2	上官逸然	2019307140316	李明嘉	2019306100323			良

序号	项目名称	导师1	申报级别	参与学生人数	负责人	负责人学号	其他成员1	其他成员1学号	其他成员2	其他成员2学号	最终等级成绩
57	黑小麦中铁锌的化学形态和生物利用率研究	温馨	URP	2	虞高玮	2017306100202	代林洙	2019307050224			良
58	基于比率型荧光探针的多粘菌素快速检测方法研究	姚志轶	URP	1	胡闻桐	2018301020107					中
59	辣椒籽蛋白的提取及相关性质的研究	赵靓	URP	3	方馨悦	2019306100223	刘书影	2019306100325	汪晨依	B2019306100330	中
60	冻干风味咖啡的配方设计及感官评价	冷小京	URP	2	冷亦恒	2019306100117	李诗钰	2019306100111			中
61	马铃薯中醌与丙烯酰胺生成的表型关系	马玲君	URP	3	胡子彦	2019306100418	何子豪	2019306100404	江乃相	2019306100411	中
62	基于体外模型探究叶绿素参与的脂质消化	张燕	URP	1	张心泉	2019306100207					中
63	大肠杆菌在鸡胸肉中的生长预测模型及光动力杀菌技术研究	胡小松	URP	2	石媚	2019306100219	李兆杰	2019306100220			中
64	添加亚油酸和油酸对冰葡萄酒中内酯类香气物质形成的影响	兰义宾	URP	2	吴尚华	2019306100309	张潜沅	2019306100328			中
65	研磨咖啡的咖啡伴侣	冷小京	URP	3	魏劲捷	2019306100725	柯纪为	2019306100718	芦凡超	2019306010405	中
66	食品色素稳态化技术的研究	李全宏	URP	2	桂吉源	2019319010325	喻麟	2019306100619			中
67	动物体内农药马拉硫磷核酸适配体减弱其毒性的研究	许文涛	URP	3	任晓航	2019306100627	王曦梓	2019306100126	司可	2019306100623	中
68	指示剂竞争型荧光分析用于氟离子快速检测方法研究	姚志轶	URP	2	李桐凤	2019319010419	蒙艾琳	2019306100724			中
69	黄花菜多糖提取物对秀丽线虫抗衰老的作用	张雅丽	URP	1	王祖强	2018306100108					中
70	铁皮石斛复方口服液联合二甲双胍对糖尿病小鼠血糖的影响	郭晓晖	URP	2	陆雅宁	2019306100521	王欣洁	2018306100720			中
71	功能性杂粮果蔬包新产品的开发	战吉成	URP	3	徐邈	2019306100622	刘鑫瑞	2018306100218	肖国政	2019306100415	中
72	火龙果种子蛋白与艾蒿过敏原之间IgE交叉反应性的预测	车会莲	URP	2	宋若琳	2019319010201	王祎然	2019306100527			中
73	高血压与食物过敏关系的研究	车会莲	URP	2	郭雨苗	2019306100420	杜雪然	2019306100403			中
74	关于白心火龙果和红心火龙果种子致敏蛋白差异性的研究	车会莲	URP	3	吴静薇	2019306100102	付斯宇	2019306100106	王泠洁	2019306100327	中
75	植物激素作芽孢萌发诱导剂探究	董丽	URP	2	杨诵弦	2019306100620	贾若芑	2019306100610			中

序号	项目名称	导师1	申报级别	参与学生人数	负责人	负责人学号	其他成员1	其他成员1学号	其他成员2	其他成员2学号	最终等级成绩
76	一款湘酒对高脂饮食小鼠脂代谢调节作用的研究	韩诗雯	URP	2	张贝尔	2018302050102	李金洋	2019324010103			中
77	类囊体膜的提取及口服产品的制作	张燕	URP	1	沙艺飞	2018304010405					及格
78	葡萄酒中花色苷对酯类物质释放的影响	段长青	URP	1	朱泽洋	2017308010216					项目中止
79	植物基汉堡肉产品的开发及其多汁性的研究	张列兵	URP	1	姜东旭	2018306100608					项目中止