

2021年大创及校级URP项目中期检查汇总表

序号	项目名称	项目级别	参加学生人数	姓名1	姓名2	姓名3	实验记录本记录情况	是否通过
1	利用直链淀粉包埋提高维生素D稳定性研究	国家级	3	刘思淼	黄天卓	卫晓慧	提交规范性	是
2	花青素解聚 β -淀粉样蛋白沉淀机制研究	国家级	2	张培澳	王天艺		提交规范性	是
3	低黏荞麦饮料稳态化加工技术的研究与开发	国家级	2	宗厚汝	王一鸣		需提升试验记录与报告规范性	是
4	便秘诱导抑郁的肠道菌群代谢物的研究	国家级	2	周静雅	宋欣宇		需提升试验记录与报告规范性	是
5	富硒西蓝花芽苗菜的培育与冻干粉制作工艺	国家级	2	廖惠良	李佳宜		需提升试验记录与报告规范性	是
6	鼠李糖乳杆菌酸奶的研发	国家级	3	赵思佳	陈梓宁	刘家凤	需提升试验记录与报告规范性	是
7	在番茄PDS中对借助微同源末端修复的CRISPR/Cas9基因编辑技术适用性研究	国家级	3	董一童	李欣雨	岳嘉懿	需提升试验记录与报告规范性	是
8	功能核酸搭载大蒜素调节糖脂代谢的功效研究	国家级	2	王腾	余逸飞		需提升试验记录与报告规范性	是
9	马瑟兰葡萄酒酿造过程中颜色变化规律研究	北京市级	1	张益铭			整体欠缺记录, 规范性	是
10	酿酒葡萄种子单宁的遗传规律及其在成熟过程中的变化	北京市级	1	刘敖一			记录不完整	是
11	不同脂肪酸对副干酪乳杆菌L9抗冷冻能力的影响	北京市级	1	苗维娜			规范性差	是
12	不同花色苷单体对丙烯酰胺肝脏毒性的干预效果分析	北京市级	2	吴杨美雪	郑晓琳		缺少原始数据记录, 存在涂抹	是
13	乳清蛋白乳液微凝胶的制备与表征	北京市级	2	韩孟晗	季汉琦		规范性良好, 记录详实	是
14	酶法燕麦饮料的研发	北京市级	2	张卓星	周佳怡		报告格式问题, 空格过多, 无数据分析	是
15	骆驼乳蛋白质组成及消化特性研究	北京市级	3	杨轶童	刘田宠	徐蕴萱	缺少原始数据记录, 仅粘贴中期报告	是
16	大豆蛋白ACE抑制肽的酶法制备及活性评价	北京市级	2	郑兆庆	许江文		未记录实验时间, 无数据分析	是

序号	项目名称	项目级别	参加学生人数	姓名1	姓名2	姓名3	实验记录本记录情况	是否通过
17	活性胡萝卜渣寡聚糖的制备及功能研究	北京市级	3	帅婧怡	翟文锦	张子兰	提高记录的规范性和单位的一致性	是
18	负载槲皮素的美拉德反应纳米载体稳定性与消化释放特性的研究	北京市级	2	宋陆清	黄娅楠		记录潦草，非常不规范	是
19	冲泡温度对蜂蜜品质影响	北京市级	2	李思忆	李琪琪		缺少实质性进展和记录规范性	是
20	国潮系列蜂蜜配制酒的制作	北京市级	2	陈伟业	郑子昂		缺少实质性进展和相关记录	是
21	乳杆菌发酵山楂浆工艺优化	北京市级	2	刘睿	王蕊		实验进度慢，报告中无表头，实验方法记录不规范	是
22	光催化纳米四氧化三铁在柠檬酸交联淀粉基薄膜内的抗菌性能研究	北京市级	2	袁佳露	刘楠		数据展示较少，规范性需加强	是
23	刺梨果粉的开发及品质评价	北京市级	3	朱玟玥	周瑞	李禧龙	报告英文用Times New Roman字体，进度慢	是
24	富含胶原蛋白肽的新型代餐粉的开发	北京市级	1	苟佳毓			较为规范	是
25	桑葚百香果酒的开发	北京市级	2	王睿	胡若翀		未记录时间，原始数据缺少数据处理	是
26	新型植物蛋白胶凝能力的探索	北京市级	2	刘天月	刘好		报告字体不统一，电泳图处理不规范	是
27	中华绒螯蟹蟹酱品质变化规律研究及产品开发	北京市级	3	吕永康	卢嘉崇	叶庆秋	用三线表，无表头，英文字体不规范	是
28	聚葡萄糖和乳蛋白美拉德产物结构表征及抗氧化活性变化的评价	北京市级	2	戴可欣	王江鹏		缺少平行实验，记录规范性有待提高	是
29	大豆原料成分对豆浆风味影响的研究	北京市级	2	马宁璐	欧媛媛		基本规范	是
30	超高压结合酶法对乳清蛋白致敏性消减作用的研究	北京市级	1	张至译			基本规范	是
31	富含玫瑰精油的水凝胶的制备、表征与应用	北京市级	2	陈蕴淇	张凯宇		报告中图标	是
32	短波单胞菌的赭曲霉毒素A降解活性验证及赭曲霉毒素A脱毒酶的重组表达	北京市级	2	王亚丫	刘宸希		图表规范性差，数据处理能力需加强	是
33	绿原酸调控树突状细胞脂肪酸氧化通路在食物过敏中的作用研究	URP	2	云泽	邹芷莹		需提升试验记录与报告规范性	是

序号	项目名称	项目级别	参加学生人数	姓名1	姓名2	姓名3	实验记录本记录情况	是否通过
34	火龙果种子蛋白与艾蒿过敏原之间IgE交叉反应性的预测及验证	URP	2	宋若琳	王祎然		需提升试验记录与报告规范性	是
35	高血压与食物过敏关系的研究	URP	2	郭雨苗	杜雪然		需提升试验记录与报告规范性	是
36	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	URP	3	吴静薇	付斯宇	王冷洁	需提升试验记录与报告规范性	是
37	肠道菌群参与丙烯酰胺对大鼠神经毒性的行为学研究	URP	3	林雨晨	田欣	赵宸锐	需提升试验记录与报告规范性	是
38	PhoQ/PhoP双组分系统对小肠结肠炎耶尔森菌的表型调控	URP	1	余千喆			需提升试验记录与报告规范性	是
39	食品中过氧化氢残留快速检测试纸的研制	URP	3	李博然	成璐瑶	曹智鸿	需提升试验记录与报告规范性	是
40	不同种类菊花中木犀草素的含量测定及提取工艺优化	URP	2	刘航琦	阿不都外力·吾布力艾山		需提升试验记录与报告规范性	是
41	植物激素作芽孢萌发诱导剂探究	URP	2	杨诵弦	贾若芃		需提升试验记录与报告规范性	是
42	新型控氧冰箱对蔬菜保鲜效果的影响	URP	2	崔伊	谷雨阁		需提升试验记录与报告规范性	是
43	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	URP	2	陆雅宁	王欣洁		需提升试验记录与报告规范性	是
44	一款湘酒对高脂饮食小鼠脂代谢调节作用的研究	URP	2	张贝尔	李金洋		需提升试验记录与报告规范性	是
45	基于RBL-2H3细胞模型的模式抗原抗体优化研究	URP	1	赵子仪			需提升试验记录与报告规范性	是
46	北京房山产区葡萄园行间铺设反光膜对酿酒葡萄果实品质的影响	URP	3	田侃	曾令玉	黄瑛婕	需提升试验记录与报告规范性	是
47	大肠杆菌在低温预制食品中的生长规律及风险预测模型的构建	URP	2	石媚	李兆杰		需提升试验记录与报告规范性	是
48	温度和压力对枯草芽孢杆菌芽孢萌发过程中PrkC激酶的影响	URP	3	赵雨然	韩铮	王俏俏	需提升试验记录与报告规范性	是
49	HCDC酶特性研究及其对桑椹酒颜色稳定性的影响	URP	3	胡凌雯	吴嘉怡	谭子迪	需提升试验记录与报告规范性	是
50	豌豆蛋白植物肉持水性优化及产品开发	URP	3	高兢桢	角霖	周泽玉	需提升试验记录与报告规范性	是
51	低致敏豆腐的工艺优化及其致敏性研究	URP	2	秦昊文	赵佳佳		需提升试验记录与报告规范性	是
52	亚麻苗芽菜营养、功能成分分析及其在贮藏过程中的变化	URP	3	董佳蓓	张芊伊	黄小雪	需提升试验记录与报告规范性	是

序号	项目名称	项目级别	参加学生人数	姓名1	姓名2	姓名3	实验记录本记录情况	是否通过
53	不同酵母与浸皮方式对刺葡萄蒸馏酒香气物质的影响	URP	1	滕奕文			详细	是
54	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	URP	2	吴尚华	张濬沅		不应涂改，需更详细	是
55	饮料颜色对芒果特征风味感知的影响	URP	3	李芷茵	王硕	柯羽萱	基本规范	是
56	透明低因咖啡的制备方法研发	URP	2	陈佳宁	卢纯青		加强结果分析	是
57	冻干风味咖啡的配方设计及感官评价	URP	2	冷亦恒	李诗钰		过于简单，需有导师评语	是
58	研磨咖啡的咖啡伴侣	URP	3	魏劲捷	柯纪为	芦凡超	过于简单，需有导师评语	是
59	抗血栓胶原肽的胃肠耐受性研究	URP	1	王祎茗			内容少，加强结果分析	是
60	黄花菜休闲食品（饼干）的工艺研究	URP	1	孙怡宁			加强结果分析	是
61	黄花复合饮料的开发	URP	1	黄钰珈			内容少，基本规范	是
62	软骨素降解酶产生菌的筛选及产酶条件优化	URP	2	张翔	余奥		记录不全面	是
63	食品色素稳态化技术的研究	URP	2	桂吉源	喻麟		内容过少	是
64	稳态化大豆异黄酮营养强化豆浆的开发	URP	2	陈俊林	刘倩茹		基本规范	是
65	猴菇面包的开发和功能成分评价	URP	1	朱雯			缺指导老师签字	是
66	小分子肽对赭曲霉毒素A脱除影响的研究	URP	2	杨郁聪	占柏楠		加强结果分析	是
67	超高压均质处理对乳脂消化速率的影响	URP	3	黄思源	张玉博	邓天翔	加强结果分析	是
68	不同乳化剂对沙棘油汁稳定性影响的研究	URP	2	彭雪枫	迪力亚尔·努尔麦麦提		内容过少	是
69	不同产地山药的营养品质分析	URP	2	戴祎雯	高钰涵		缺方法记录，缺指导老师签字	是
70	用葡萄籽提取物开发一种抗过敏固体饮料	URP	2	李霖	匡如琰		缺具体方法	是
71	苦味化合物的分离纯化及其降尿酸功效评价	URP	1	王雨萌			基本规范	是
72	醌介导的丙烯酰胺合成路径探索	URP	2	孙瑞璐	姜贞良		基本规范	是
73	马铃薯中醌与丙烯酰胺生成的表型关系	URP	3	胡子彦	何子豪	江乃相	基本规范	是

序号	项目名称	项目级别	参加学生人数	姓名1	姓名2	姓名3	实验记录本记录情况	是否通过
74	酒花中重要硫醇香气化合物的提取与鉴定	URP	1	潘昱林			加强结果分析	是
75	可食用功能性凝胶软糖	URP	2	上官逸然	李明嘉		内容太少	是
76	食品3D打印对花青素稳定性的影响	URP	2	上官晓煜	陈怡璇		加快进度	是
77	荔枝核提取液对糖尿病小鼠降糖功效的研究	URP	2	葛怡青	汪浅		基本规范	是
78	基于红茶菌优势菌种筛选的绿茶饮料制备	URP	2	陆璐	曾瑶		基本规范	是
79	黑小麦中铁锌的化学形态和生物利用率研究	URP	2	虞高玮	代林洙		缺导师评语，内容少	是
80	叶绿素/大豆分离蛋白可食性膜制备的探索	URP	2	汪泉汐	张子涵		内容太少	是
81	动物体内农药马拉硫磷核酸适配体减弱其毒性的研究	URP	3	任晓航	王曦梓	司可	基本规范	是
82	沙棘果多酚提取物对db/db小鼠脂代谢和肠道菌群的影响	URP	3	徐天罡		姚易安	不要随意涂改原始数据	是
83	鹿茸降压和降糖功能肽的筛选	URP	3	李熔	刘鸣雨	马昕悦	进度慢	是
84	组织中微生物基因提取及PCR条件优化	URP	1	李叶			数据处理不正确	是
85	麦谷蛋白1Dx5氮端聚集关键氨基酸鉴定	URP	1	常菲			加强实验记录规范性，加快进度	是
86	强化膳食纤维的“人造植物奶”的开发	URP	1	张一驰			问题较多	是
87	指示剂竞争型荧光分析用于氟离子快速检测方法研究	URP	2	李桐凤	蒙艾琳		加强实验记录规范性，加快进度	是
88	基于比率型荧光探针的多粘菌素快速检测方法研究	URP	1	胡闻桐			加强实验记录规范性，加快进度	是
89	澄清剂对葡萄酒中生物胺含量及澄清效果综合因素研究	URP	2	邵迎	刘欣然		表格制作不规范	是
90	超高压结合橡木制品催陈白兰地工艺优化	URP	3	张金学	王荷蕊	程贤娴	加强实验记录规范性，加快进度	是
91	乳酸菌Dps蛋白的克隆表达及结构表征	URP	1	邱露漪			加强实验记录规范性，加快进度	是
92	功能性杂粮果蔬包新产品的开发	URP	3	徐邈	刘鑫瑞	肖国政	应给出原始数据图形等	是
93	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	URP	2	张玲甄	汤钧如		应附上数据分析结果	是

序号	项目名称	项目级别	参加学生人数	姓名1	姓名2	姓名3	实验记录本记录情况	是否通过
94	渗透汽化浓缩乳品中典型香味物质的研究	URP	2	莫希勒	张曼婷		加强实验记录规范性	是
95	酵母菌和乳酸菌共同发酵牛奶特性的研究	URP	1	杨茜茜			加强实验记录规范性, 加快进度	是
96	植物基汉堡肉产品的开发及其多汁性的研究	URP	1	姜东旭			加强实验记录规范性, 加快进度	延期
97	干鲍加工工艺优化	URP	2	梁加越	李钰茹		加强实验记录规范性, 加快进度	是
98	黄花菜多糖对糖脂损伤秀丽线虫的修复	URP	1	王祖强			加强实验记录规范性, 加快进度	是
99	基于体外模型探究叶绿素参与的脂质消化吸收	URP	1	张心泉			目标及进度慢	是
100	类囊体膜的提取及口服产品的制作	URP	1	沙艺飞			正确区别研究对象	是
101	低糖低热量蓝莓气泡水的开发及性质研究	URP	3	袁景怡	韩葶泽	马少康	加强实验记录规范性, 加快进度	是
102	新型龟苓膏风味果冻的研发	URP	3	劳雨洁	王睿	刘淑一	缺乏实验结果, 只有方法	是
103	腌渍剁辣椒发酵过程中滋味物质的变化规律	URP	3	畅若萌	高炆	陆彦均	加强实验记录规范性, 加快进度	是
104	超高压对嗜酸乳酸菌后生元的影响	URP	2	纪星辰	王雪桐		加强实验记录规范性, 加快进度	是
105	辣椒籽蛋白的提取及相关性质的研究	URP	3	方馨悦	刘书影	汪晨依	无实验具体数据	是
106	探究大肠杆菌片段敲除菌株在蜜蜂肠道内的适应性	URP	1	纪玉安琪			加强实验记录规范性, 加快进度	是
107	微流控技术培养蜜蜂肠道稀有微生物及其基因组测序	URP	2	李方束	宋广源		加强实验记录规范性, 加快进度	是
108	基于荧光光谱和抗氧化机制探究酚酸和黄酮化合物与黄嘌呤氧化酶的相互作用	URP	2	赵佳月	何趁		题目还是过大	是
109	苹果脯中展青霉素控制技术研究	URP	3	周星玥	吴佳忆	吴瑜	加强实验记录规范性, 加快进度	是
110	超高压辅助解冻对芒果品质的影响	URP	3	宋晓玥	周可忆	李欣芮	加强实验记录规范性, 加快进度	是
111	葡萄酒中花色苷对酯类物质释放的影响	URP	1	朱泽洋				项目中止