

2022 年食品学院研究生学位论文答辩公告

博士

1. 题目：狗牯脑绿茶多糖的结构特征及体外消化酵解特性
研究生：洪涛 导师：谢明勇 教授 聂少平 教授 殷军艺 研究员
专业：营养与食品卫生学
2. 题目：基于硫酸化修饰的青钱柳多糖免疫调节活性及分子机制
研究生：余越 导师：谢建华 教授
专业：食品科学与工程
3. 题目：黄油酥性饼干加工伴生危害物的形成及其控制策略
研究生：胡晖宇 导师：谢明勇 教授 聂少平 教授
专业：食品科学与工程
4. 题目：冬笋多糖结构表征及其改善细胞炎症和结肠炎的作用
研究生：李奇 导师：谢明勇 教授 郜海燕 研究员
专业：食品科学与工程

硕士

1. 题目：花青素水凝胶缓释体系的构建及其性能研究
研究生：柳麟原 导师：聂少平 教授 周兴涛 副教授
专业：食品科学与工程
2. 题目：鹰嘴豆及豇豆非淀粉多糖提取纯化和结构解析
研究生：辛玥 导师：聂少平 教授 殷军艺 研究员
专业：食品科学与工程
3. 题目：茶树菇功能因子对 DSS 诱导结肠炎小鼠的保护作用
研究生：张建芳 导师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员

专业:营养与食品卫生学

4. 题目: 高产共轭亚油酸乳酸菌的筛选及其菌剂制备研究

研究生: 莫嘉玲 导师: 熊涛 教授 肖沐岩 助理研究员

专业: 生物工程

5. 题目: 基于代谢组学技术的正常脐橙与黄龙病脐橙成分差异研究

研究生: 杨天铭 导师: 王远兴 教授

专业: 食品科学与工程

6. 题目: 婴幼儿辅食营养补充品储存过程中脂肪氧化机制研究

研究生: 吴玉琴 导师: 王远兴 教授 崔厚华 高级工程师

专业: 食品工程

7. 题目: 丙烯酰胺和赭曲霉毒素 A 联合损伤肠屏障功能机理初探

研究生: 苏丹 导师: 陈奕 教授

专业: 营养与食品卫生学

8. 题目: 荞麦麸皮对馒头品质的影响研究

研究生: 邓玉雯 导师: 谢建华 研究员

专业: 食品科学与工程

9. 题目: 基于壳聚糖-没食子酸改性山药淀粉抑菌膜的制备和表征及其在猪肉保鲜中的应用

研究生: 冀晓瑶 导师: 谢建华 研究员 罗香 教授级高级工程师

专业: 食品加工与安全

10. 题目: 亚麻籽油加工过程中反式脂肪酸生成规律研究及低反式亚麻籽油的产品开发

研究生: 徐子涵 导师: 谢建华 研究员 申明月 副研究员

罗香 教授级高级工程师

研究生：陈春华 导师：聂少平 教授 胡婕伦 研究员 钟亚东 讲师

专业：食品科学与工程

19. 题目：多形拟杆菌利用不同酯化度果胶的机制初探

研究生：吴泉勇 导师：聂少平 教授 谭惠子 助理研究员

专业：食品科学与工程

20. 题目：不同酯化度果胶对代谢综合征小鼠的干预作用研究

研究生：黄文琦 导师：聂少平 教授 谭惠子 助理研究员

专业：营养与食品卫生学

21. 题目：黑灵芝多糖通过自噬缓解线粒体功能障碍的抗衰老机制初探

研究生：郭宓 导师：聂少平 教授 周兴涛 副教授

专业：营养与食品卫生学

22. 题目：长双歧杆菌 NSP008 和阿拉伯半乳聚糖及其组合物对小鼠胰岛素抵抗的改善作用探究

研究生：何卉珺 导师：聂少平 教授 胡婕伦 研究员 钟亚东 讲师

专业：营养与食品卫生学

23. 题目：红菊苣膳食纤维对红菊苣黄酮消化吸收过程中的生物可及性及肠道炎症的影响

研究生：陈晓敏 导师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员

专业：食品科学与工程

24. 题目：长裙竹荪 β -葡聚糖结构对其溶液特征与固体形貌的影响

研究生：王喆 导师：聂少平 教授 殷军艺 研究员

专业：食品科学与工程

25. 题目：产细菌素乳酸菌筛选及其所产细菌素抑菌性能研究

研究生：许晓燕 导师：熊涛 教授 彭珍 讲师

专业：生物工程

26. 题目：高产 γ -氨基丁酸乳酸菌筛选及其发酵胡萝卜饮料研究

研究生：陈世培 导师：熊涛 教授 刘长根 助理研究员

专业：生物工程

27. 题目：高活性凝结芽孢杆菌的筛选及其菌剂制备技术研究

研究生：代玉明 导师：熊涛 教授 黄涛 助理研究员

专业：发酵工程

28. 题目：拮抗幽门螺杆菌乳酸菌的筛选及其发酵雪莲果研究

研究生：黄辉 导师：熊涛 教授 彭飞 讲师

专业：发酵工程

29. 题目：高活性植物乳杆菌 NCU137 菌剂制备技术研究

研究生：孙雨佳 导师：熊涛 教授 黄涛 助理研究员

专业：发酵工程

30. 题目：棕榈粕中甘露聚糖酶解的技术研究

研究生：樊云雪 导师：王远兴 教授 崔厚华 高级工程师

专业：生物工程

31. 题目：大豆肽锌和亚铁螯合物的制备及其特性研究

研究生：邹文昊天 导师：王远兴 教授 崔厚华 高级工程师

专业：食品工程

32. 题目：基于色谱质谱联用技术探究不同生长时期对南丰蜜桔成分的影响及桔皮茶的工艺研究

研究生：宿明月 导师：王远兴 教授 崔厚华 高级工程师

专业：食品加工与安全

33. 题目：复合酶酶解豆粕蛋白工艺条件研究

研究生：徐康 导师：王远兴 教授 崔厚华 高级工程师

专业：生物工程

34. 题目：毛蕊花苷调节高尿酸血症小鼠肠道功能的机制探讨及醋饮料研制

研究生：钱瑾 导师：万茵 教授 胡晓云 高级工程师

专业：生物工程

35. 题目：藜蒿叶多糖对二咖啡酰基奎宁酸降血尿酸作用的影响研究及发酵藜蒿饮料研制

研究生：连英竹 导师：万茵 教授 胡文斌 高级工程师

专业：生物工程

36. 题目：栀子苷-热处理大豆分离蛋白复合物的复合机制研究及其对栀子苷生物利用度的影响

研究生：冯思麟 导师：万茵 教授

专业：食品科学与工程

37. 题目：井冈翠芦笋营养分析、提取工艺及产物对淀粉消化酶活性的影响

研究生：于慨 导师：田颖刚 研究员

专业：食品工程

38. 题目：饼干焙烤过程中丙烯酰胺和 5-羟甲基糠醛伴生规律及其同步控制途径研究

研究生：马英杰 导师：陈奕 教授

专业：食品科学与工程

39. 题目：油茶籽粕中茶皂素的低共熔溶剂提取分离、鉴定及其性能研究

研究生：赵芝梅 导师：陈奕 教授 甘蓓 副高级工程师

专业：食品工程

40. 题目：基于组学技术的牛乳加工中的组分变化

研究生：秦陈晨 导师：陈奕 教授 甘蓓 副高级工程师

专业：食品加工与安全

41. 题目：覆盆子发酵酒的营养和风味特性及其膳食纤维饼干产品开发

研究生：元同骥 导师：陈奕 教授 甘蓓 副高级工程师

专业：生物工程

42. 题目：天然多糖对乙醇诱导肝细胞损伤的保护作用及相关产品的开发

研究生：赵前前 导师：黄丹菲 研究员 黄优生 工程师

专业：食品工程

43. 题目：微塑料与壬基酚联合毒性及毒性拮抗产品开发研究

研究生：丁芳芳 导师：黄丹菲 研究员 黄优生 工程师

专业：食品工程

44. 题目：黄金茶挥发油对急性肺损伤大鼠的保护作用机制初探

研究生：万敏 导师：李文娟 教授

专业：营养与食品卫生学

45. 题目：热加工对杂豆淀粉结构特征和理化特性的影响以及豆渣饼干开发

研究生：卢楹 导师：殷军艺 研究员 尧梅香 研究员

专业：食品工程

46. 题目：小麦麸皮阿拉伯木聚糖与茶多酚相互作用研究及富含茶多酚麸皮面包的开发

研究生：王鑫 导师：殷军艺 研究员 尧梅香 研究员

专业：食品工程

47. 题目：加工方式对鹰嘴豆蛋白结构及功能性质的影响及鹰嘴豆蛋白糖产品开发

研究生：张婷 导师：殷军艺 研究员 尧梅香 研究员

专业：食品工程

48. 题目：黑豆和豌豆非淀粉多糖结构解析及其豆粥脆片产品开发

研究生：刘文梦

导师：温辉梁 教授 谢建华 研究员

罗香 教授级高级工程师

专业：食品工程

56. 题目：加工条件对油炸牛肉饼中晚期糖基化终末产物和杂环胺的形成及抑制作用

研究生：樊贺雨

导师：申明月 副研究员

专业：食品科学与工程

57. 题目：山药多糖对过氧化氢致 IEC-6 细胞氧化损伤的保护作用及分子机制研究

研究生：李哲栋

导师：申明月 副研究员

专业：食品科学与工程

58. 题目：婴儿配方奶粉生产加工过程中美拉德反应危害物形成因素研究和应用及神经网络预测模型构建

研究生：刘磊

导师：申明月 副研究员 黄优生 高级工程师

专业：食品加工与安全

59. 题目：香肠加工制作过程中晚期糖基化终末产物和亚硝胺的形成及抑制

研究生：陆静楠

导师：申明月 副研究员 谢建华 研究员 黄优生 高级工程师

专业：食品工程

60. 题目：契达奶酪加工制作过程中美拉德反应伴生危害物的形成规律

研究生：李明宇

导师：申明月 副研究员 黄优生 高级工程师

专业：食品工程

61. 题目：阿拉伯木聚糖与肠道拟杆菌的相互作用机制初探及其果冻产品开发

研究生：陈苏明

导师：胡婕伦 研究员 钟亚东 讲师 董德俊 副研究员

专业：生物工程

62. 题目：基于桃胶多糖的益生菌微胶囊的制备及其在奶片中的应用研究

研究生：姚浩东

导师：胡婕伦 研究员 刘欢 教授 董德俊 副研究员

专业：食品工程

63. 题目：植物精油、浸膏的提取及其在卷烟加香中的应用研究

研究生：赵巨堂 导师：胡婕伦 研究员 刘欢 教授 罗海涛 高级工程师

专业：食品工程

64. 题目：青稞 β -葡聚糖与益生菌共微胶囊化及其在巧克力中的应用研究

研究生：袁聪 导师：刘欢 教授 董德俊 副研究员

专业：食品工程

65. 题目：基于银耳多糖的复配凝胶特性研究及其在果冻中的应用

研究生：朱艳云 导师：刘欢 教授 董德俊 副研究员

专业：食品工程

66. 题目：低次烟叶浸膏、精油的提取及其在卷烟加香中的应用研究

研究生：王倩玉 导师：刘欢 教授 罗海涛 高级工程师

专业：食品工程

67. 题目：多糖的热裂解性质分析及其在卷烟中的应用

研究生：楚桂林 导师：刘欢 教授 罗海涛 高级工程师

专业：食品工程

68. 题目：混合发酵条件下胡萝卜膳食纤维和结合多酚的制备及其在速食面条中的应用

研究生：廖望 导师：余强 教授 朱科学 副研究员

专业：食品工程

69. 题目：食品加工危害物 3-氯丙醇对秀丽隐杆线虫毒性作用的研究

研究生：李萍 导师：余强 教授 朱科学 副研究员

专业：食品加工与安全

70. 题目：黑灵芝多糖对食品加工危害物丙烯醛致 IEC-6 细胞损伤的保护作用及其机制探讨

研究生：王昱丹 导师：余强 教授 朱科学 副研究员

