

食品学院 2022 级研究生学位论文开题公告

硕士

1. 题目：湿度响应型精油保鲜纸的制备及其对百合鳞茎贮藏品质的调控
姓名：陈小伟 导师：刘伟 教授
专业：食品科学与工程
2. 题目：食用碱对麦麸粉碎的影响及其在碱性小麦制品中的应用
姓名：邓翀 导师：刘成梅 教授
专业：食品科学与工程
3. 题目：燕窝液态酸奶的制备及形成机制研究
姓名：王辉 导师：胡秀婷 教授
专业：食品科学与工程
4. 题目：麦蓝菜淀粉及其可溶性级分的界面行为与乳化性能研究
姓名：朱楠薇 导师：吴建永 副教授
专业：食品科学与工程
5. 题目：绿芦笋在不同贮藏温度下的木质化进程及相关代谢途径研究
姓名：李扬扬 导师：刘伟 教授
专业：食品科学与工程
6. 题目：不同分子量柑橘果胶体内吸附重金属的构效关系及分子机制研究
姓名：罗川 导师：刘成梅 教授
专业：食品科学与工程
7. 题目：复合蛋白与不同聚合度原花青素相互作用及在乳液中的应用
姓名：饶青梅 导师：陈军 研究员
专业：食品科学与工程
8. 题目：小麦制粉中淀粉质胚乳细胞的破碎机制

姓名：余霜

导师：李俶 教授

专业：食品科学与工程

9. 题目：基于 pH 响应纤维素纳米颗粒 Pickering 乳液制备活性/指示薄膜及应用

姓名：施玉聪

导师：钟俊桢 研究员

专业：食品科学与工程

10. 题目：原生质体 ARTP 诱变选育低产异戊醇酿酒酵母研究

姓名：车夏茗

导师：付桂明 教授

专业：食品科学与工程

11. 题目：高压射流磨系统结合生物加工技术制备燕麦乳研究

姓名：魏齐敏

导师：李俶 教授

专业：食品科学与工程

12. 题目：基于 ISMS 的二元体系共粉碎改善大豆蛋白功能性质的机理研究及其在乳液中的应用

姓名：朱启铭

导师：李俶 教授

专业：食品科学与工程

13. 题目：柚皮苷-微藻胞外囊泡的构建及其对酒精性肝损伤的预防作用

姓名：宋佳文

导师：刘伟 教授

专业：食品科学与工程

14. 题目：预糊化酸面团粉对全麦面包品质影响及机制研究

姓名：舒敬翔

导师：罗舜菁 教授

专业：食品科学与工程

15. 题目：芒果汁高温灭菌和贮藏期间护色剂选择及其机理研究

姓名：方锐琳

导师：陈军 研究员

专业：食品科学与工程

16. 题目：对剪切型冲击磨设计制造及其对食品物料的粉碎特性研究
姓名：韩嘉龙 导师：陈军 研究员
专业：食品科学与工程
17. 题目：不同种类与加工精度的大米对特香型白酒酿造的影响与应用研究
姓名：林培 导师：付桂明 教授
专业：食品科学与工程
18. 题目：母乳营养补充剂配方设计及评价研究
姓名：杨雅雯 导师：陈军 研究员
专业：食品科学与工程
19. 题目：高负载辅酶 Q10 的油凝胶基乳液载体的构建及生物利用率的研究
姓名：朱梦杰 导师：邹立强 研究员
专业：食品科学与工程
20. 题目：白芸豆 α -AI 方便食品生产技术研究
姓名：肖薇 导师：付桂明 教授
专业：食品科学与工程
21. 题目：碱热协同处理中大米淀粉与谷蛋白相互作用及其对淀粉消化性的影响
姓名：杨蕊 导师：万婕 研究员
专业：营养与食品卫生学
22. 题目：糙米皮层调控淀粉消化性和血糖稳态及其机制研究
姓名：陈建建 导师：刘成梅 教授
专业：营养与食品卫生学
23. 题目：姜黄素纳米颗粒的可控制备及水溶性粉剂开发
姓名：朱子艺 导师：刘伟 教授
专业：食品工程

24. 题目：超低温粉碎分级装置设计及分级效果评估

姓名：关丁瑞

导师：陈军 研究员

专业：食品工程

25. 题目：保护剂对植物乳杆菌冻干粉存活率影响与性能评价

姓名：李杰

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

26. 题目：无麸质糙米面包的研制

姓名：陈芳芳

导师：刘成梅 教授

专业：食品工程

27. 题目：低油低糖耐烘西点酱的制备

姓名：张文秀

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

28. 题目：甜菜红色素稳定剂的筛选与应用

姓名：王韶娟

导师：刘成梅 教授

专业：食品工程

29. 题目：慢消化米粉的研制及品质改良

姓名：申振琨

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

30. 题目：五黑鸡深加工系列产品研发

姓名：郑慧檬

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

31. 题目：多重响应微胶囊运载体的微流控制备、表征及应用

姓名：肖祎洲

导师：梁瑞红 教授

专业：食品工程

32. 题目：低 Gi 面条的研制及对 2 型糖尿病小鼠糖脂代谢的影响
姓名：胡潜政 导师：刘成梅 教授
专业：食品工程
33. 题目：黄芪减轻酒精性肝损伤的物质基础研究及黄芪配制酒的研制
姓名：于雪枫 导师：付桂明 教授
专业：食品工程
34. 题目：基于高压射流磨体系制备淀粉-豆渣纤维可食用包装膜
姓名：黄雯雯 导师：万婕 研究员
专业：食品工程
35. 题目：牛肉糜凝胶性能改良及易食肉产品开发
姓名：金伟嘉 导师：钟业俊 副研究员
专业：食品工程
36. 题目：膨化糙米粒的制备及其在牛奶中的保脆性研究
姓名：贾宇婷 导师：吴建永 副教授
专业：食品工程
37. 题目：冷冻米饺的开发与品质改良研究
姓名：刘玉文 导师：万婕 研究员
专业：食品工程
38. 题目：ARTP 诱变选育高产四甲基吡嗪芽孢杆菌及其在白酒酿造中应用研究
姓名：吴皓 导师：付桂明 教授
专业：食品工程
39. 题目：芦丁-乳酸菌胞外囊泡的构建及缓解酒精性肝损伤的产品开发
姓名：焦倩倩 导师：刘伟 教授
专业：食品工程

40. 题目：高水环境稳定型耐热 DHA 藻油乳液凝胶珠的构建及其相关产品的开发
姓名：郝伯涵 导师：刘伟 教授
专业：食品工程
41. 题目：负载 β -胡萝卜素的白蛋白多肽高能量水包油乳液构建及其相关产品的研
发
姓名：左新宇 导师：刘伟 教授
专业：食品工程
42. 题目：亲水胶体复配体系的抗冻作用及其在冷冻食品中的应用
姓名：方月红 导师：胡秀婷 教授
专业：食品工程
43. 题目：疏水性维生素 C 微胶囊的制备及其在软糖中稳定性研究
姓名：周莹颖 导师：梁瑞红 教授
专业：食品工程
44. 题目：高温高湿气体射流冲击烫漂对桃干燥特性影响及机理研究
姓名：彭行光 导师：陈军 研究员
专业：食品工程
45. 题目：高能介质磨改性不溶性膳食纤维机理及其在稳定植物蛋白乳中的应用研究
姓名：田煜琦 导师：陈军 研究员
专业：食品工程
46. 题目：负载叶黄素酯的氧化界面保护型乳液体系的构建及产品开
发
姓名：叶雄 导师：邹立强 研究员
专业：食品工程
47. 题目：水稻、小麦、燕麦原料属性对其粉碎效果的影响研究
姓名：温暖 导师：陈军 研究员

专业：食品工程

48. 题目：基于水凝胶的热稳定 DHA 藻油载体的构建及藻油晶球奶酪的研发

姓名：马云飞

导师：邹立强 研究员

专业：食品工程

49. 题目：高生物可接受率虾青素包埋体系的构建及其产品开发

姓名：徐志强

导师：邹立强 研究员

专业：食品工程

50. 题目：直投式乳酸菌发酵泡菜保脆护绿工艺研究

姓名：廖忠奇

导师：刘成梅 教授

专业：发酵工程

51. 题目：原生质体 ARTP 诱变选育高产蛋白酶米曲霉菌株及其在减盐鱼露快速酿造中的应用

姓名：孙雪慧

导师：付桂明 教授

专业：发酵工程

52. 题目：原生质体 ARTP 诱变选育高产莫纳克林 K 红曲菌及降脂红曲香醋的研发

姓名：寇亚如

导师：付桂明 教授

专业：生物技术与工程

53. 题目：低共熔溶剂提取阿拉伯木聚糖及其在益生菌包埋的应用

姓名：周天宇

导师：刘成梅 教授

专业：生物技术与工程

54. 题目：缓解断奶仔猪腹泻复合益生菌的筛选及应用

姓名：高海林

导师：罗舜菁 教授

专业：生物技术与工程

55. 题目：颗粒改性对葛粉冲调品质的影响

姓名：黄晓鑫 导师：吴建永 副教授

专业：生物技术与工程

56. 题目：耐热益生菌运载体的构建及相关常温液态产品的开发

姓名：祝菁瑶 导师：邹立强 研究员

专业：生物技术与工程

57. 题目：燕窝的消化吸收过程和燕窝的糖谱解析及其肠屏障保护功能评价

姓名：徐凌峰 导师：胡秀婷 教授

专业：生物技术与工程

58. 题目：方便黑米线品质改良与性质分析

姓名：朱俊颖 导师：钟业俊 副研究员

专业：食品加工与安全

59. 题目：大豆蛋白-黄酮复合体系的构建及应用

姓名：黄淑琪 导师：钟业俊 副研究员

专业：食品加工与安全

60. 题目：发酵型黑米乳的开发及其在植物基酸奶中的应用

姓名：张骧虹 导师：钟业俊 副研究员

专业：食品加工与安全

61. 题目：高能介质磨制备苦瓜全浆及冻干苦瓜固体饮料的研制

姓名：曹小云 导师：梁瑞红 教授

专业：食品加工与安全

62. 题目：基于无蛋白假酸浆籽果胶的新型果胶乳化剂模型的构建及其在乳液体系中的应用

姓名：曾秋婷 导师：梁瑞红 教授

专业：食品加工与安全

63. 题目：pH 循环结合射流磨辅助糖基化对大米蛋白增溶机制研究及产品开发

姓名：覃涌

导师：钟俊桢 研究员

专业：食品加工与安全

答辩委员会成员：

主席： 刘成梅	教授（博导）	南昌大学
成员： 付桂明	教授（博导）	南昌大学
刘伟	教授（博导）	南昌大学
罗舜菁	教授（博导）	南昌大学
陈军	研究员（博导）	南昌大学
梁瑞红	教授（博导）	南昌大学
李俦	教授（博导）	南昌大学
万婕	教授（博导）	南昌大学
胡秀婷	教授（博导）	南昌大学
邹立强	研究员（博导）	南昌大学
钟俊桢	研究员（博导）	南昌大学
钟业俊	副研究员（硕导）	南昌大学
吴建永	副教授（硕导）	南昌大学
陈婷婷	副研究员（硕导）	南昌大学
周磊	副研究员（硕导）	南昌大学
秘书： 叶江平	副研究员	南昌大学

时间：2024 年 1 月 8 日 8:00-18:00

地点：青山湖校区（北区）中德食品工程中心 209 会议室