

食品学院 2023 年秋季学期研究生开题答辩公告

博士：

1. 题目：基于能量代谢探究黄酮异构体抑制结直肠癌生长的机制
报告人：张珂 博士生 指导老师：谢明勇 教授
2. 题目：乳酸菌发酵过程中西芹的关键组分变化及酚类物质转变的生物学机制
报告人：李昱昊 博士生 指导老师：谢明勇 教授
3. 题目：稻米全链条生产加工过程中富硒降镉方法构建与应用
报告人：黄军根 博士生 指导老师：谢明勇 教授
4. 题目：基于肠道菌群及相关代谢物探讨黑灵芝多糖对肥胖小鼠的作用机制
报告人：方秋月 博士生 指导老师：聂少平 教授 崔武卫 教授
5. 题目：不同来源葡聚糖对肠道菌群与宿主共代谢相互作用探究
报告人：杨婧睿 博士生 指导老师：聂少平 教授
6. 题目：基于生物正交反应探究微生物在肠道中的行为学分布及微生物的靶向递送、调节
报告人：嵇海华 博士生 指导老师：聂少平 教授 万昊 教授
7. 题目：不同果胶对代谢综合征小鼠的干预作用及潜在机制探究
报告人：李松 博士生 指导老师：聂少平 教授 殷军艺 研究员
8. 题目：羊肚菌多糖化学结构“相对有序性”探索及时空分布原位表征
报告人：雷宁宇 博士生 指导老师：殷军艺 研究员

硕士：

1. 题目：甘草多糖对酒精性胃黏膜损伤的保护作用及机制初探
报告人：姜佳琦 硕士生 指导老师：谢明勇 教授
2. 题目：黄酮与 *Akkermansia muciniphila* 联用对 II 型糖尿病模型小鼠的改善作用及潜在机制研究
报告人：李钰晗 硕士生 指导老师：谢明勇 教授
3. 题目：膳食多酚对丙烯酰胺模拟胃肠道消化行为的影响及其机制初探
报告人：彭小香 硕士生 指导老师：谢明勇 教授

- 4.题目：铁皮石斛多糖对高脂高胆固醇饮食诱导的 Apo E^{-/-}小鼠动脉粥样硬化的效果评价和机制初探
报告人：杨神记 硕士生 指导老师：谢明勇 教授
- 5.题目：灵芝孢子免疫功能饮料及其多糖含片的研制
报告人：周道学 硕士生 指导老师：谢明勇 教授
- 6.题目：灵芝孢子壁壳可溶性膳食纤维制备、表征、降脂活性研究及发酵产品开发
报告人：李国豪 硕士生 指导老师：谢明勇 教授
- 7.题目：非热加工体系下莲子淀粉和维生素的互作机制研究
报告人：张婉妮 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 何伟炜 讲师
- 8.题目：多糖-纳米硒与黏蛋白的相互作用及其在黏液中渗透行为的机制研究
报告人：戴婉婷 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
- 9.题目：热加工体系下维生素对莲子淀粉消化特性的影响及其互作机制探究
报告人：邹丽婷 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 何伟炜 讲师
- 10.题目：脐橙果胶对酸乳稳定性的影响及机制探究
报告人：熊春红 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员
- 11.题目：角鲨烯脂质体稳态化修饰及其在食品和化妆品中的应用
报告人：王静雨 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
- 12.题目：代谢工程改造谷氨酸棒杆菌合成不同分子量的透明质酸
报告人：吕宜臻 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员
- 13.题目：产丁酸菌对高脂饮食诱导的 2 型糖尿病小鼠的改善及机制研究
报告人：孙雪梅 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员
- 14.题目：基于体外模拟体系的白酒胃肠道消化代谢研究
报告人：司家乐 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员
- 15.题目：四种“食药同源”食材来源多糖与多酚血糖调控效应及其控糖面条开发
报告人：亓瑾瑾 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员
- 16.题目：三株乳杆菌对粪菌移植联合 AOM/DSS 诱导结肠癌小鼠的干预及微生态调节剂开发
报告人：李翔 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员

- 17.题目： 高产纳米硒菌株制备多糖纳米硒及其生物活性研究
报告人：高家铭 硕士生 指导老师：黄丹菲 研究员
- 18.题目： 杜仲叶多糖对慢性酒精中毒小鼠的保护作用
报告人：冷雪萍 硕士生 指导老师：黄丹菲 研究员
- 19.题目： 基于偶氮苯改性的 β -葡聚糖包封益生菌及其在固体饮料中的应用研究
报告人：姜雯宇 硕士生 指导老师：刘欢 教授
- 20.题目：基于甲基丙烯酸酯化 β -葡聚糖的益生菌微胶囊的制备及其在冻干果茶中的应用
报告人：黄琴 硕士生 指导老师：刘欢 教授
- 21.题目：基于醋酸纤维素的 pH 响应型纤维素酶微胶囊的制备及其在包装材料中的应用研究
报告人：张垚 硕士生 指导老师：刘欢 教授
- 22.题目：基于羧甲基化改性 β -葡聚糖的益生菌微胶囊的制备及其在干酪中的应用研究
报告人：张俊 硕士生 指导老师：刘欢 教授
- 23.题目：枸杞多糖和柑橘果胶与益生菌共微胶囊化及其在固体饮料中的应用研究
报告人：赵鑫铭 硕士生 指导老师：刘欢 教授
- 24.题目：基于硫醇化 β -葡聚糖的益生菌微胶囊的制备及其在蛋白棒中的应用研究
报告人：凌振宇 硕士生 指导老师：刘欢 教授
- 25.题目： 浓香茶油加工工艺及质量控制研究
报告人：蓝焕玲 硕士生 指导老师：李昌 副教授
- 26.题目： 低温等离子体在车前子多糖提取和改性中的应用研究
报告人：卢留颖 硕士生 指导老师：李昌 副教授
- 27.题目： 直饮茶油的制备、质量标准及货架期的研究
报告人：马换换 硕士生 指导老师：李昌 副教授
- 28.题目： 亚麻籽油及其调和油调控肥胖小鼠慢性炎症的作用及其机制研究
报告人：李海珍 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
- 29.题目： 婴儿配方奶粉加工过程中 AGEs 的形成及低 AGEs 水平婴儿配方奶粉产品的开发

- 报告人：魏骁骁 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
30. 题目：抗坏血酸对葡萄糖-赖氨酸水模型体系中 CML、CEL 及 Pyr 形成的影响及机制
报告人：宋子雄 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
31. 题目：加工方式对亚麻籽油色素含量及氧化稳定性的影响
报告人：井莹 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
32. 题目：基于 TLR4 探讨铁皮石斛葡甘聚糖不同酶解片段的构效关系
报告人：童学丛 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
33. 题目：基于乙酰基探索铁皮石斛葡甘聚糖的免疫调节活性和构效关系
报告人：聂文磊 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
34. 题目：一种植物蛋白发酵菌剂的制备及燕麦酸奶的开发
报告人：关若男 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
35. 题目：人参多糖的免疫调节功效评价与功能性产品开发
报告人：吴居雄 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
36. 题目：黄精和玉竹炆制过程的品质变化规律探究及控制方法建立
报告人：胡雁 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
37. 题目：基于线粒体自噬探讨芦荟葡甘露聚糖调节肠道屏障的作用机制和酸奶产品开发
报告人：陈坤英 硕士生 指导老师：周兴涛 副教授
38. 题目：基于组蛋白修饰探究槲皮素保护肠道屏障机制以及产品的开发
报告人：冯汝婷 硕士生 指导老师：周兴涛 副教授
39. 题目：基于氧化降解及 MALDI TOF/TOF MS 表征不同类型多糖的结构特征
报告人：张子豪 硕士生 指导老师：王君巧 副研究员
40. 题目：四种兰科植物多糖的结构表征及其在酸奶中的应用
报告人：冯城曦 硕士生 指导老师：王君巧 副研究员
41. 题目：灵芝孢子粉多糖指纹图谱、结构表征及饼干研制
报告人：刘书锐 硕士生 指导老师：王君巧 副研究员
42. 题目：人体肠道来源抗性淀粉初级利用者挖掘及菌制剂制备
报告人：游训柔 硕士生 指导老师：钟亚东 讲师
43. 题目：酵母风味物质比较研究及其增香增味应用

- 报告人：陈欣 硕士生 指导老师：聂少平 教授
44. 题目：9种姜科来源药食同源植物中多糖的制备和结构解析
报告人：闫慧 硕士生 指导老师：聂少平 教授
45. 题目：山药浓缩液冷藏保藏时淀粉凝胶的形成原因及控制方法
报告人：王妍 硕士生 指导老师：聂少平 教授
46. 题目：基于食药同源复合的全营养减脂产品设计及其功效评价
报告人：曾一旻 硕士生 指导老师：聂少平 教授
47. 题目：白虎加人参汤基于食药同源改良方对二型糖尿病的影响及产品开发
报告人：史泽夫 硕士生 指导老师：聂少平 教授
48. 题目：普拉梭菌衍生的外膜囊泡抗炎效果及机制研究
报告人：聂欣可 硕士生 指导老师：聂少平 教授
49. 题目：笋头膳食纤维的全利用制备及应用
报告人：刘国慧 硕士生 指导老师：聂少平 教授
50. 题目：秋葵多糖的高效制备技术研究开发、结构解析及其调节肠道微生态的
量效和构效关系研究
报告人：李欣 硕士生 指导老师：聂少平 教授
51. 题目：嗜黏蛋白阿克曼菌胞外囊泡对肠道炎症调节的机制探究及其制剂制
备报告人：陈鑫洋 硕士生 指导老师：聂少平 教授

专家组：谢明勇 教授 南昌大学
聂少平 教授 南昌大学
殷军艺 研究员 南昌大学
胡婕伦 研究员 南昌大学
黄丹菲 研究员 南昌大学
刘欢 教授 南昌大学
李昌 副教授 南昌大学
申明月 副研究员 南昌大学
黄晓君 副研究员 南昌大学
周兴涛 副教授 南昌大学
王君巧 助理研究员 南昌大学
钟亚东 讲师 南昌大学

秘书：李林燕 实验师 何伟炜 讲师

时间：2024年1月13-14日 8:30-18:00

地点：南昌大学食品科学与资源挖掘全国重点实验室 201