

2022年食品学院研究生学位论文答辩公告

硕士（全日制学术型硕士）

1. 题目：单宁酸对酿酒酵母的生长代谢的影响及其机理研究
研究生：邓梦菲 导师：付桂明 教授
专业：食品科学与工程
2. 题目：淀粉-多酚包合物基抗性淀粉的制备与其益生性
研究生：邓楠 导师：胡秀婷 副教授
专业：食品科学与工程
3. 题目：阿拉伯木聚糖寡糖-茶多酚预防小鼠肥胖及调节肠道菌群的研究
研究生：何立 导师：罗舜菁 教授
专业：食品科学与工程
4. 题目：植物精油结合气调包装对鲜切百合鳞茎保鲜效果的研究
研究生：蒋峰华 导师：刘伟 教授
专业：食品科学与工程
5. 题目：降红木素（脂质、蛋白）纳米粒子的构建及其在酸凝乳中的应用
研究生：刘航 导师：邹立强 研究员
专业：食品科学与工程
6. 题目：假酸浆籽果胶提取及性质研究
研究生：刘宏熠 导师：梁瑞红 研究员
专业：食品科学与工程
7. 题目：高负载姜黄素高内相乳液的构建及其生物可接受率
研究生：缪金玉 导师：梁瑞红 研究员

专业：营养与食品卫生学

16. 题目：通过与脂肪酸复合改善葛粉冲调性和消化性的研究

研究生：张志林 导师：刘成梅 教授

专业：营养与食品卫生学

17. 题目：挤压重组米食用品质改良及消化性研究

研究生：周兵兵 导师：罗舜菁 教授

专业：营养与食品卫生学

硕士（全日制专业学位硕士）

1. 题目：百里香酚-月桂酸抗菌性运载体（乳液、纳米粒子）的构建及其微胶囊产品研发

研究生：蔡奇珍 导师：刘伟 教授

专业：食品工程

2. 题目：抑菌剂淀粉-ZnO 纳米粒子与淀粉基抑菌膜的制备工艺研究

研究生：曹预 导师：胡秀婷 副教授

专业：食品工程

3. 题目：甘蓝红营养强化型酥性饼干的制备与体外消化特性研究

研究生：方晓峰 导师：邹立强 研究员

专业：食品工程

4. 题目：紫薯色素提取纯化及品质评价

研究生：方舟 导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

5. 题目：苦味肽苦味掩蔽型乳液体系构建及微胶囊产品开发

研究生：高艺 导师：邹立强 研究员

专业：食品工程

14. 题目：远红外处理对不同加工精度大米储藏期间的挥发性物质影响及轻碾米发糕产品的开发

研究生：张京

导师：万婕 研究员

专业：食品工程

15. 题目：大孔树脂吸附技术在柑橘类果酒脱苦中应用

研究生：张钰龙

导师：付桂明 教授

专业：食品工程

16. 题目：高溶解性菠萝蜜种子蛋白的制备及其性能研究

研究生：朱玉

导师：钟俊桢 研究员

专业：食品工程

17. 题目：栀子香醋产品研发及其降血尿酸功能研究

研究生：徐子文

导师：付桂明 教授

专业：生物工程

18. 题目：益生菌负载油包水乳液的构建及其相关产品开发

研究生：张芸

导师：刘伟 教授

专业：生物工程

19. 题目：两种乳清蛋白自组装凝胶载体的制备及其品控研究

研究生：吴静静

导师：钟俊桢 研究员

专业：食品加工与安全

20. 题目：螺旋藻残渣叶绿素提取及叶绿素铜钠盐制备研究

研究生：杨馥毓

导师：罗舜菁 教授

专业：食品加工与安全

21. 题目：微孔包装结合壳聚糖活性涂膜对百香果的保鲜效果及作用机制

研究生：钟智炜

导师：刘伟 教授

专业：食品加工与安全

答辩委员会成员：

主席：熊伟 研究员（博导） 江西省科学院应用化学研究所

成员：朱江 教授级高工（博导） 江西省食品药品安全监控中心

刘成梅 教授（博导） 南昌大学

罗舜菁 教授（硕导） 南昌大学

刘伟 教授（博导） 南昌大学

付桂明 教授（博导） 南昌大学

梁瑞红 研究员（博导） 南昌大学

陈军 研究员（博导） 南昌大学

李俶 教授（博导） 南昌大学

万婕 研究员（博导） 南昌大学

秘书：陈明舜 助理研究员 南昌大学

时间：2022年5月29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

腾讯会议 927-839-233