

食品学院 2023 年秋季学期研究生开题答辩公告

博士：

1. 题目：基于特征成分的赣南茶籽及其茶油品质评价
报告人：冷拓 博士生 指导老师：陈奕教授
2. 题目：食品大分子组分与蓝莓花色苷互作稳态化机理及其胃肠增效机制研究
报告人：董瑞红 博士生 指导老师：陈奕教授
3. 题目：基于多组学技术的庐山云雾茶品质形成机制研究
报告人：闫小丽 博士生 指导老师：陈奕教授
4. 题目：青钱柳多糖结构差异对 DSS 诱导结肠炎小鼠的保护作用及其作用机制
报告人：陈献翔 博士生 指导老师：谢建华 研究员
5. 题目：多酚-大米蛋白杂化纳米纤维的调控制备及其肠道吸收转运机制
报告人：齐鑫 博士生 指导老师：谢建华 研究员
6. 题目：传统发酵酱油功能微生物代谢调控机制研究
报告人：张林丽 博士生 指导老师：熊涛教授
7. 题目：黑芝麻 ACE 抑制肽的发酵-酶解法制备及其降血压作用研究
报告人：杜同浩 博士生 指导老师：熊涛教授

硕士：

8. 题目：柑橘浊汁中果胶-蛋白-多酚的互作机制及加工对其稳定性的影响
报告人：黄紫燕 硕士生 指导老师：陈奕教授
9. 题目：食品模拟体系中丙烯酰胺、5-羟甲基糠醛和呋喃同步形成动力学及机理初探
报告人：张艳 硕士生 指导老师：周兴涛 副教授 陈奕教授
10. 题目：通过钙稳态-自噬-铁死亡途径探究黑灵芝多糖对丙烯酰胺致小肠损伤的保护机制
报告人：舒梦妮 硕士生 指导老师：陈奕教授
11. 题目：pH 可视化抗菌复合薄膜结合新型杀菌方式对预制红烧荷包鲤鱼品质的影响

- 报告人：刘梓意 硕士生 指导老师：陈奕教授
12. 题目：赣南脐橙果胶、多酚、蛋白共存体系对多酚和果胶消化酵解特性的影响
报告人：程雨茵 硕士生 指导老师：陈奕教授
13. 题目：降血糖益生菌发酵胡萝卜产品开发及其降糖机制研究
报告人：康馨怡 硕士生 指导老师：熊涛教授
14. 题目：植物乳杆菌发酵百合饮料及对高尿酸血症的作用途径探究
报告人：尹昕 硕士生 指导老师：余强教授 熊涛教授
15. 题目：雪茄烟叶发酵关键技术研究
报告人：裴琪 硕士生 指导老师：余强教授 熊涛教授
16. 题目：乳酸乳球菌乳亚种 NCU036018 产细菌素代谢机制初探及其在发酵蔬菜中原位防腐的应用
报告人：阮希 硕士生 指导老师：熊涛教授
17. 题目：植物乳杆菌发酵胡萝卜浆关键风味物质及其形成机制研究
报告人：刘卓 硕士生 指导老师：熊涛教授
18. 题目：功能性乳酸菌载体体系靶向清除幽门螺杆菌的作用机制研究及其应用
报告人：魏子琪 硕士生 指导老师：熊涛教授
19. 题目：乳酸菌发酵芒果、木瓜、香蕉关键技术研究
报告人：刘巧真 硕士生 指导老师：余强教授 熊涛教授
20. 题目：梅干菜核心功能微生物的挖掘及其菌剂制备研究
报告人：蒋雪 硕士生 指导老师：熊涛教授
21. 题目：具有缓解高尿酸血症功能的发酵葛根饮料研究
报告人：黄思云 硕士生 指导老师：熊涛教授
22. 题目：猴头菇液态发酵应用研究以及猴头菇营养成分对比
报告人：胡郑晨 硕士生 指导老师：熊涛教授
23. 题目：发酵人参酸乳饮料研发及其稳定机理研究
报告人：成官哲 指导老师：熊涛教授
24. 题目：淀粉基 Pickering 乳液凝胶的构建及其应用
报告人：罗怡 硕士生 指导老师：温辉梁教授

25. 题目：豆腐柴多糖对绿豆淀粉凝胶特性的影响及在吞咽障碍食品中的应用
报告人：费伟琦 硕士生 指导老师：温辉梁 教授
26. 题目：荷载叶黄素自组装 V 型淀粉递送体系构建及其体外缓释特性
报告人：宋嘉俊 硕士生 指导老师：谢建华 研究员
27. 题目：薜荔果对卵清蛋白所诱导的小鼠咳嗽变异性哮喘的缓解作用及机制研究
报告人：叶小梅 硕士生 指导老师：谢建华 研究员
28. 题目：鲟鱼鳔胶原蛋白（肽）对环磷酰胺诱导小鼠卵巢早衰的改善作用及其机制
报告人：张铭驿 硕士生 指导老师：谢建华 研究员
29. 题目：内生菌混菌固态发酵对青钱柳多糖结构和免疫活性的影响
报告人：徐希哲 硕士生 指导老师：谢建华 研究员
30. 题目：三种不同亲水胶体对荸荠淀粉凝胶与消化特性的影响及在代餐粉中的应用
报告人：吕欣雨 硕士生 指导老师：谢建华 研究员
31. 题目：鲟鱼鳔肽的理化特性及其对雄性小鼠生殖损伤的改善作用
报告人：曾凤娇 硕士生 指导老师：谢建华 研究员
32. 题目：井冈蜜柚精油及其深加工技术研究
报告人：郑嵩艳 硕士生 指导老师：王远兴 教授
33. 题目：基于细胞代谢组学研究青钱柳叶中黄酮类成分对胰岛素抵抗的干预探究
报告人：徐伟翔 硕士生 指导老师：王远兴 教授
34. 题目：不同生长时期井冈蜜柚化学成分及黄酮类化合物降糖活性研究
报告人：段怡媛 硕士生 指导老师：王远兴 教授
35. 题目：赣南脐橙精油提取、分析及应用
报告人：李海君 硕士生 指导老师：王远兴 教授 毛雪金 副研究员
36. 题目：井冈蜜柚果酒的研制及香气成分分析
报告人：刘佩佩 硕士生 指导老师：王远兴 教授
37. 题目：基于 MOFs 材料构建米糠油及其精炼过程中农药残留分析方法研究

- 报告人：蒋松林 硕士生 指导老师：毛雪金 副研究员
38. 题目：黄精皂苷对硫酸葡聚糖钠致肠道损伤的保护作用及机制研究
报告人：肖金丹 硕士生 指导老师：余强 教授
39. 题目：米糠可食化改性及其对高纤面包的品质影响机理探究
报告人：梁蓝兮 硕士生 指导老师：胡晓波 教授 余强 教授
40. 题目：红米米糠膳食纤维中结合态多酚组成、体外消化和结肠酵解规律及其营养健康效应研究
报告人：顾玥 硕士生 指导老师：余强 教授
41. 题目：EGCG对3-MCPD毒性作用下秀丽隐杆线虫的保护及其寿命延长作用机制研究
报告人：刘丹阳 硕士生 指导老师：熊涛 教授 余强 教授
42. 题目：酒酿的筛选与酒酿饼的工艺优化及其冷冻生坯的品质改良
报告人：王梦瑶 硕士生 指导老师：陈奕 教授 余强 教授
43. 题目：不同炮制次数对多花黄精主要成分的生物可及性及生物活性的影响
报告人：王茜羚 硕士生 指导老师：余强 教授
44. 题目：基于成分“敲出/回补”模式的蓝莓酒肠道健康效应物质基础研究
报告人：刘宝婷 硕士生 指导老师：余强 教授
45. 题目：基于肠-肝轴探究多花黄精多糖对急性酒精肝损伤的保护机制
报告人：桂跃瑶 硕士生 指导老师：余强 教授 王君巧 教授
46. 题目：结合多酚在绿豆皮膳食纤维缓解DSS诱导的小鼠溃疡性结肠炎中的贡献及其作用机制探究
报告人：敖天翔 硕士生 指导老师：熊涛 教授 余强 教授
47. 题目：鱼腥草挥发油调控MFN2介导的“MAMs-NLRP3炎症小体活化”抑制氧化应激和炎症互作的肠道保护研究
报告人：初悦雷 硕士生 指导老师：李文娟 教授
48. 题目：基于线粒体质量控制和肠道微生态探讨黑灵芝多糖改善PD-1抑制剂所致心肌损伤的作用机制研究
报告人：木晓钰 硕士生 指导老师：李文娟 教授
49. 题目：固态发酵柳叶蜡梅挥发油抗肿瘤作用及其复合水凝胶的制备与表征

- 报告人：周红梅 硕士生 指导老师：李文娟 教授
50. 题目：油茶籽粕醇溶性酸性组分协同 PD-1 抑制剂抗肿瘤作用研究及其纳米银的制备
报告人：王艺轩 硕士生 指导老师：李文娟 教授
51. 题目：3,5-O-二咖啡酰奎宁酸对高尿酸环境中 Caco-2 细胞转运尿酸的调控机制
报告人：廖嘉婧 硕士生 指导老师：万茵 教授
52. 题目：蛋白质对辣椒碱辣味刺激的改善作用及在蛋白棒中的应用
报告人：林素钦 硕士生 指导老师：万茵 教授
53. 题目：乳酸胁迫下 CWI 通路调控的酿酒酵母细胞壁重塑响应机制
报告人：黄一心 硕士生 指导老师：万茵 教授 付桂明 教授
54. 题目：毛竹笋发酵工艺及饮料产品研制
报告人：徐林倩 硕士生 指导老师：万茵 教授
55. 题目：大豆肽的酶解制备及其降尿酸功效研究与固体饮料研制
报告人：王晨 硕士生 指导老师：万茵 教授
56. 题目：乳酸菌发酵前后铁皮石斛水溶性多糖的结构特征和体外活性比较
报告人：林华嗣 硕士生 指导老师：张国文 教授 胡晓波 教授
57. 题目：太子参多糖制备与体外活性比较及产品开发
报告人：冯家忠 硕士生 指导老师：胡晓波 教授
58. 题目：乌骨鸡卵黄活性物质的分离、提取与研究
报告人：刘智辉 硕士生 指导老师：田颖刚 研究员
59. 题目：乌骨鸡汤的制备、品质特性研究及产品研制
报告人：胡娜娜 硕士生 指导老师：田颖刚 研究员
60. 题目：食源性复合肽产品组方及功能研究
报告人：刘丽佳 硕士生 指导老师：田颖刚 研究员

专家组：熊 涛 教授 南昌大学
陈 奕 教授 南昌大学
谢建华 研究员 南昌大学
余 强 教授 南昌大学
王远兴 教授 南昌大学
田颖刚 研究员 南昌大学
胡晓波 教授 南昌大学
万 茵 教授 南昌大学
李文娟 教授 南昌大学
毛雪金 副研究员 南昌大学

秘 书：彭飞 讲师 南昌大学

时 间：2024 年 1 月 15 日 8:00-22:30

地 点：南昌大学食品科学与资源挖掘全国重点实验室 201