

2024 年食品学院硕士研究生开题答辩公告

1. 题目：麦麸分离蛋白纤维在水凝胶及油凝胶中的应用研究

研究生：严子航 导师：赵强 研究员

专业：食品工程
2. 题目：石膏豆腐的品质特性、体外消化影响及其营养提升应用研究

研究生：舒伟彤 导师：赵强 研究员

专业：食品工程
3. 题目：肉桂精油 Pickering 乳液膜的构建及其在水果保鲜中的应用研究

研究生：杨世豪 导师：张国文 教授

专业：食品工程
4. 题目：绿豆蛋白原纤维-羧甲基纤维素钠静电复合物基乳液的构建及其在 3D 打印中的应用

研究生：吴迪 导师：胡兴 副教授

专业：食品工程
5. 题目：探究不同富硒方式辣椒硒转移规律及辣椒改性蛋白功能性质

研究生：李珊 导师：孙永 副教授

专业：生物技术与工程
6. 题目：富硒海鲜菇蛋白提取工艺优化及碱性蛋白酶改性和微胶囊化对其理化性质的影响

研究生：董思思 导师：孙永 副教授

专业：食品加工与安全
7. 题目：负载白藜芦醇卵清蛋白基油凝胶体系的构建及其体外消化特性研究

研究生：邢增虹 导师：张国文 教授

专业：食品科学与工程
8. 题目：甘草素对 α -葡萄糖苷酶和蛋白质非酶糖基化的抑制作用和机制研究

研究生：周琴 导师：张国文 教授

专业：食品科学与工程

9. 题目：富硒灵芝蛋白的提取工艺优化及超声协同 pH 迁移改性硒蛋白的性质研究及其在酸奶中的应用

研究生：李万龙 导师：孙永 副教授

专业：食品工程

10. 题目：改性燕麦蛋白-黄原胶复合物体系的构建机制及 β -胡萝卜素的输送特性研究

研究生：刘冬雪 导师：张国文 教授

专业：食品科学与工程

11. 题目：马铃薯蛋白酶抑制剂与多酚共价相互作用及其对高脂小鼠脂质代谢的调控作用研究

研究生：陈雨顺 导师：赵强 研究员 胡兴副教授

专业：食品科学与工程

12. 题目：基于光谱学和分子模拟研究槲皮素、木犀草素与 TLR4/MD-2 相互作用机制

研究生：魏思婷 导师：胡兴 副教授

专业：食品科学与工程

13. 题目：热加工对高压均质下轻度酶解青稞粉多尺度结构的影响及其在面团中的应用

研究生：吴孔威 导师：赵强 研究员

专业：食品工程

14. 题目：螺旋藻藻渣蛋白降脂肽的分离纯化及其活性机制研究

研究生：刘梦露 导师：赵强 研究员

专业：食品工程

15. 题目：异源蛋白共架淀粉样纤维的形成及多酚复合乳液的构建与应用研究

研究生：杨苏琪 导师：赵强 研究员

专业：食品工程

16. 题目：豌豆蛋白稳定的高内相皮克林乳液的构建及其在饼干中的应用

研究生：陈亚楠 导师：胡兴 副教授

专业：食品工程

17. 题目：基于量化计算和分子模拟探究大米肽钙螯合物靶向 CaSR 维护肠道屏障的作用机制研究

研究生：田越 导师：孙永 副教授

专业：营养与食品卫生学

答辩委员会成员：

组长： 张国文	教授（博导）	南昌大学
成员： 熊华	教授（博导）	南昌大学
赵强	研究员（博导）	南昌大学
胡兴	副教授（硕导）	南昌大学
孙永	副教授（硕导）	南昌大学
张鹏	副教授（硕导）	南昌大学
秘书： 胡兴	副教授	南昌大学

时 间：2024 年 12 月 30 日 8:30-12:30

地 点：青山湖校区（北区）食品科学与资源挖掘全国重点实验室 201 会议室