

2024 年食品学院研究生开题答辩公告

硕士

1. 题目：肉桂醛微囊填充型凝胶薄膜的构建及其抗菌性能
研究生：林栩生 导师：刘伟 教授
专业：食品加工与安全
2. 题目：基于高能流体磨制备的全组分燕麦乳风味感官与降胆固醇机制研究
研究生：彭佩琪 导师：刘成梅 教授
专业：食品科学与工程
3. 题目：基于 Pickering 乳液制备温度响应型活性薄膜及其控释特性研究
研究生：袁建华 导师：钟俊桢 研究员
专业：食品科学与工程
4. 题目：高稳定性藻蓝蛋白复合物的构建及其在果汁体系中的应用研究
研究生：王雨曼 导师：刘伟 教授
专业：食品工程
5. 题目：耐热型岩藻黄素脂质系统的构建及胃肠递送和抗氧化活性研究
研究生：王胜男 导师：邹立强 研究员
专业：食品工程
6. 题目：封装甘氨酸亚铁疏水乳液体系的构建及产品开发
研究生：廖璇 导师：邹立强 研究员
专业：食品工程
7. 题目：基于淀粉复合微球的百里香酚递送系统构建及其对细菌性肠炎的缓解作用
研究生：刘捷 导师：刘伟 教授
专业：食品科学与工程

8. 题目：不同碱热处理方式对大米淀粉-谷蛋白复合凝胶性能的影响
研究生：黄明真 导师：万婕 研究员
专业：食品科学与工程
9. 题目：热解蜡质淀粉的自组装行为研究及抗性纳米淀粉的制备
研究生：黄莹 导师：吴建永 教授
专业：食品科学与工程
10. 题目：甜菜红素脂质纳米凝胶的构建、稳定剂及在肉制品中的应用
研究生：彭云霞 导师：刘伟 教授
专业：食品工程
11. 题目：防腐剂缓释载体的构建与面包酵母发酵力改善研究
研究生：张昊 导师：邹立强 研究员
专业：生物技术与工程
12. 题目：基于高能流体磨技术制备的全组分豆浆缓解溃疡性结肠炎的机制研究
研究生：韩玉英 导师：邓利珍 副教授
专业：食品科学与工程
13. 题目：耐热型无腥味 DHA 运载体系的构建及产品开发
研究生：张俊杰 导师：邹立强 研究员
专业：食品工程
14. 题目：负载二氢杨梅素的胃肠道控释型运载体的构建及产品开发
研究生：姜春莹 导师：邹立强 研究员
专业：食品工程
15. 题目：肌原纤维蛋白/葡聚糖复合凝胶的结构调控与吞咽性能研究
研究生：燕望悦 导师：刘伟 教授
专业：食品工程

16. 题目：没食子酸与肉桂酸协同抑菌作用及其稳态化研究
研究生：付荣耀 导师：罗舜菁 教授
专业：食品科学与工程
17. 题目：基于天然低共熔溶剂调控淀粉纳米颗粒复合物的构建及其生物利用率的研究
研究生：熊饶亿 导师：罗舜菁 教授
专业：食品科学与工程
18. 题目：低嘌呤橙皮啤酒开发、品质分析及延缓小鼠尿酸升高功效研究
研究生：徐翔 导师：李俶 教授
专业：发酵工程
19. 题目：复合植物蛋白-丁香酚交互扩散调控中空多室纳米体系的构建以及负责虾青素的研究
研究生：戴娜娜 导师：陈军 研究员
专业：食品科学与工程
20. 题目：植物精油联合气调包装对鲜切双孢蘑菇保鲜的研究
研究生：梁朝蕊 导师：刘军平教授/研究员
专业：食品工程
21. 题目：乳酸片球菌发酵豆乳的制备及其降尿酸功效的研究
研究生：吴鹏镇 导师：陈婷婷 副教授
专业：发酵工程
22. 题目：澳洲坚果分离蛋白增溶改性及其功能性质研究
研究生：方明锋 导师：陈军 研究员
专业：生物技术与工程
23. 题目：猪肚保水脆嫩剂的开发及其对肌原纤维蛋白的影响

研究生：葛廷艳 导师：周磊 副研究员

专业：食品工程

24. 题目：电活化装置优化设计及其增溶改性植物蛋白的作用机制研究

研究生：崔焱珖 导师：陈军 研究员

专业：食品科学与工程

25. 题目：机器翻拌发酵对红茶风味品质的影响及机理研究

研究生：高峰 导师：李燕 副教授

专业：食品工程

26. 题目：牛奶/椰奶谷物杂粮粥的产品研发

研究生：祁威元 导师：胡秀婷 教授

专业：食品工程

27. 题目：基于超微粉碎的食品级皮克林乳液界面催化体系的构建与应用

研究生：宋彦荣 导师：陈军 研究员

专业：生物技术与工程

28. 题目：山香圆叶抑菌物质的提取、分离鉴定及抑菌机理的初步研究

研究生：张皓文 导师：梁瑞红 教授

专业：食品加工与安全

29. 题目：基于延缓淀粉消化特性的多元协同挤压技术研究及应用

研究生：王鹏威 导师：梁瑞红 教授

专业：食品工程

30. 题目：基于高能流体磨和酶解处理的全组分燕麦乳稳定性及机理研究

研究生：邵雪琪 导师：陈军 研究员

专业：食品工程

31. 题目：罗城扎粉优势乳酸菌的选育及其对扎粉风味品质的影响

研究生：王友勃 导师：陈婷婷 副教授

专业：生物技术与工程

32. 题目：鲜湿炒米粉的冻藏稳定性改良研究

研究生：肖宏 导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

33. 题目：干热处理无定形淀粉制备淀粉纳米颗粒及其在界面上的抗老化机制研究

研究生：李悦 导师：吴建永 教授

专业：食品科学与工程

34. 题目：低糖果胶软糖的制备及品质评价

研究生：曹子涵 导师：胡秀婷 教授

专业：食品工程

35. 题目：各向异性湿度响应气凝胶的制备及其对甜樱桃品质的调控

研究生：谭文静 导师：周磊 副研究员

专业：食品工程

36. 题目：基于大豆分离蛋白二次自组装体的构建研究酸诱导凝胶机制及其产品开发

研究生：艾青雪 导师：钟俊桢 研究员

专业：生物技术与工程

37. 题目：高温高湿气体射流冲击烫漂预处理对百合干燥特性的影响及促干机理研究

研究生：杨静怡 导师：邓利珍 副教授

专业：食品加工与安全

38. 题目：分层仿生结构高阻尼膜的制备及其在鹌鹑蛋防破损中的应用

研究生：胡瀚洋 导师：吴建永 教授

专业：食品工程

39. 题目：天然低共熔溶剂介导直链淀粉-脂肪酸复合物的构建及其消化特性研究

研究生：吴玉莹 导师：万婕 研究员

专业：食品加工与安全

40. 题目：可溶性膳食纤维影响结肠炎的作用机制研究

研究生：郑宇 导师：陈婷婷 副教授

专业：食品科学与工程

41. 题目：液体食品紫外杀菌装置设计及其在牛奶杀菌中的应用研究

研究生：沈松坡 导师：陈军 研究员

专业：食品加工与安全

42. 题目：多酚对膳食纤维发酵速率的影响与机制研究

研究生：任丽萍 导师：胡秀婷 教授

专业：食品科学与工程

43. 题目：柚皮素-酵母微囊改善溃疡性结肠炎及其应用

研究生：陈琳 导师：钟业俊 副研究员

专业：食品工程

44. 题目：枳椇子基于肠-肝轴解酒护肝作用机制探究

研究生：黄静怡 导师：罗舜菁 教授

专业：营养与食品卫生

45. 题目：多菌种复合制备全组分发酵燕麦乳及贮藏稳定性研究

研究生：李雅轩 导师：李俶 教授

专业：发酵工程

46. 题目：粘蛋白-单宁酸凝胶负载体系对植物乳杆菌生物利用率的改善作用

研究生：王雅喆 导师：钟业俊 副研究员

专业：营养与食品卫生学

47. 题目：抑制黄嘌呤氧化还原酶（XOD）活性的定向制备、鉴定及机制研究

研究生：刘彦

导师：刘成梅 教授

专业：食品科学与工程

答辩委员会成员：

组长：刘成梅	教授（博导）	南昌大学
成员：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
李俶	教授（博导）	南昌大学
万婕	研究员（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
钟俊楨	研究员（博导）	南昌大学
吴建永	教授（博导）	南昌大学
邓利珍	副教授（博导）	南昌大学
钟业俊	副研究员（博导）	南昌大学
陈婷婷	副教授（博导）	南昌大学
周磊	副研究员（博导）	南昌大学
秘书：叶江平	副研究员	南昌大学

时间：2025年1月8日 9:00-18:00

地点：青山湖校区（北区）中德食品工程中心 209 会议室