

2022 年食品学院研究生学位论文开题公告

博士

1. 题目：不同预处理工艺和加工精度对油茶籽油的品质和生理功能的影响
研究生：王玫
导师：付桂明 教授
专业：食品科学与工程
2. 题目：基于多组学技术探究乙醇胁迫对异常毕赤酵母生长及产酯代谢影响机制研究
研究生：陈延儒
导师：付桂明 教授
专业：食品科学与工程
3. 题目：基于新型高压射流磨系统制备的全豆豆浆“自稳定”机理研究
研究生：李雨婷
导师：刘成梅 教授
专业：食品科学与工程
4. 题目：益生菌胃肠保护运载体的构建及消化环境活性
研究生：高洪霞
导师：刘伟 教授
专业：食品科学与工程
5. 题目：低温冲击磨对紫玉米全组分性质和应用的影响及粉碎机理研究
研究生：郭晓娟
导师：刘成梅 教授
专业：食品科学与工程

学术型硕士

1. 题目：Torulaspora Delbrueckii 对脐橙白兰地风味品质影响研究
研究生：刘晶晶
导师：付桂明 教授
专业：发酵工程
2. 题目：甜菜色素稳定化技术研究及在红心火龙果汁中的应用
研究生：胡婷
导师：梁瑞红 研究员
专业：食品科学与工程
3. 题目：适应性进化对异常威客汉逊酵母乳酸胁迫下代谢补偿及产酯代谢的影响机制
研究生：蔡文琴
导师：付桂明 教授
专业：食品科学与工程
4. 题目：胃肠道控释型姜黄素运载体的构建及其生物利用
研究生：曾华英
导师：邹立强 研究员
专业：食品科学与工程

5. 题目：制油工艺对发财树籽油组成和理化特性的影响及其油凝胶体系的构建
研究生：张文慧 导师：梁瑞红 研究员
专业：食品科学与工程
6. 题目：香兰素“壳-核”微胶囊的构建及其在面包中的应用
研究生：廖利 导师：邹立强 研究员
专业：食品科学与工程
7. 题目：植物蛋白电致凝胶的构建、物理化学性质及消化行为
研究生：曹梦梦 导师：邹立强 研究员
专业：食品科学与工程
8. 题目：即食性 3D 打印植物肉的油墨开发以及纤维结构构建研究
研究生：裘雨萱 导师：陈军 研究员
专业：食品科学与工程
9. 题目：糖苷类黄酮-蛋白复合物的理化性质及相互作用机制研究
研究生：付敏 导师：李俶 教授
专业：食品科学与工程
10. 题目：离子液体中不同直支比对淀粉溶解情况的影响及多酚复载的研究
研究生：陈丹 导师：万婕 研究员
专业：食品科学与工程
11. 题目：淀粉湿法造粒对颗粒吸水性和结团性的影响
研究生：刘敏娟 导师：吴建永 副教授
专业：食品科学与工程
12. 题目：低温等离子体杀菌结合气调包装对鲜切芒果品质的研究
研究生：孙悦芳 导师：刘伟 教授
专业：食品科学与工程
13. 题目：米糠对酸奶品质的影响及其机理探究
研究生：吴桐峰 导师：胡秀婷 副教授
专业：食品科学与工程
14. 题目：紫草素纳米粒子的制备与应用研究
研究生：何洁 导师：刘伟 教授
专业：食品科学与工程
15. 题目：天然低共熔溶剂调控淀粉纳米颗粒自组装行为及其负载阿魏酸的研究
研究生：钟成鹏 导师：刘成梅 教授
专业：食品科学与工程

- 专业型硕士

1. 题目：富铁菌株的诱变育种及高密度培养
研究生：徐倩倩 导师：罗舜菁 教授
专业：食品加工与安全
2. 题目：红心萝卜渣在面包中的综合利用

导师：罗舜菁 教授

题目：南瓜果糕的研究与开发

导师：陈军 研究员

4. 题目：稳态化处理联合固态发酵对黑米食用和营养品质的影响

导师：钟业俊 副研究员

5. 题目：异构化番茄红素乳液的绿色制备及安全性评估

导师：刘伟 教授

6. 题目：乳酸菌发酵夏茶解酒保肝功能研究及产品研发

导师：付桂明 教授

7. 题目：挤压制备半干江西米粉及保鲜储藏研究

导师：罗舜菁 教授

8. 题目：挤压制备方便杂粮粥及其血糖负荷研究

导师：吴建永 副教授

9. 题目：发芽对糙米粉条理化品质和营养功能的影响

导师：吴建永 副教授

10. 题目：姜黄素提取纯化工工艺研究

导师：万婕 研究员

11. 题目：挤压法制备植物肉的工艺研究及产品开发

导师：刘成梅 教授

12. 题目：复配蛋白功能特性的研究及植脂末产品开发

导师：刘成梅 教授

13. 题目：维生素 K2 脂质体的制备及其新产品开发

导师：邹立强 研究员

题目：崇仁麻鸡风味酱油的研制

导师：罗舜菁 教授

15. 题目：酵母培养物发酵工艺的优化

导师：刘成梅 教授

16. 题目：咸蛋黄生产工艺和风味特性的研究及其应用

导师：刘成梅 教授

17. 题目：基于纳米晶技术研发高负载姜黄素粉剂及产品性能评价

导师：邹立强 研究员

18. 题目：酵母菌对脐橙果醋品质的影响及脐橙果醋研制

导师：付桂明 教授

专业：生物与医药

19. 题目：多糖亲水胶体对酸奶品质的影响及其机制探究

导师：胡秀婷 副教授

专业：生物与医药

20. 题目：高压射流磨系统辅助制备超微山药粉研究

导师：李俶 教授

专业：生物与医药

21. 题目：直投式乳酸菌发酵泡菜的研究及工艺优化

导师：胡秀婷 副教授

专业：生物与医药

22. 题目: β -乳球蛋白自组装凝胶载体产品的开发及其应用研究

导师：钟俊桢 研究员

专业：生物与医药

23. 题目：天然防腐剂对凉菜优势腐败菌的抑菌效果的研究

导师：罗舜菁 教授

专业：生物与医药

24. 题目：乙醇分级火龙果茎多糖的性质表征及其保湿乳液的制备

专业：生物与医药

研究生：欧阳文枝 导师：陈军 研究员

专业：生物与医药

研究生：赵喆 导师：万婕 研究员

专业：生物与医药

研究生：唐王睿祺 导师：钟俊桢 研究员

专业：生物与医药

研究生：周会会 导师：罗舜菁 教授

专业：生物与医药

研究生：张慧 导师：钟业俊 副研究员

专业：生物与医药

研究生：陈子豪 导师：陈军 研究员

专业：生物与医药

研究生：周颖 导师：刘伟 教授

专业：生物与医药

主 席： 刘成梅 教 授（博导） 南昌大学

成 员： 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

罗舜菁 教 授（硕导） 南昌大学

陈 军 研究员（博导） 南昌大学

李 俦 教 授 (博导) 南昌大学

	万 婕	研究员（博导）	南昌大学
	邹立强	研究员（硕导）	南昌大学
	钟俊桢	研究员（硕导）	南昌大学
	钟业俊	副研究员（硕导）	南昌大学
	吴建永	副教授（硕导）	南昌大学
	胡秀婷	副教授（硕导）	南昌大学
秘 书：	陈明舜	助理研究员	南昌大学
时 间：	2021 年 1 月 8 日	14:00-18:00	
	2021 年 1 月 9 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		