

硕士

1. 题目：湿度响应型精油保鲜纸的制备及其对百合鳞茎贮藏品质的调控
研究生：陈小伟 导师：刘伟 教授

专业：食品科学与工程
2. 题目：原生质体 ARTP 诱变选育低产异戊醇酿酒酵母研究
研究生：车夏茗 导师：付桂明 教授

专业：食品科学与工程
3. 题目：食用碱对麦麸粉碎的影响及其在全麦面条中的应用
研究生：邓翀 导师：刘成梅 教授

专业：食品科学与工程
4. 题目：全组分芒果汁高温灭菌和贮藏期间护色剂选择及护色机理研究
研究生：方锐琳 导师：陈军 研究员

专业：食品科学与工程
5. 题目：不同分子量柑橘果胶的体内外铅吸附特性研究
研究生：罗川 导师：刘成梅 教授

专业：食品科学与工程
6. 题目：绿芦笋在不同贮藏温度下的木质化进程及相关代谢途径研究
研究生：李扬扬 导师：刘伟 教授

专业：食品科学与工程
7. 题目：组合型植物蛋白与不同聚合度原花青素相互作用及其在乳液中的应用
研究生：饶青梅 导师：陈军 研究员

专业：食品科学与工程
8. 题目：基于纳米颗粒 Pickering 乳液的 pH 响应型指示控释薄膜的构建及其性能研

究

研究生：施玉聪

导师：钟俊桢 研究员

专业：食品科学与工程

9. 题目：柚皮苷-微藻胞外囊泡的构建及其对酒精性肝损伤的预防作用

研究生：宋佳文

导师：刘伟 教授

专业：食品科学与工程

10. 题目：发芽联合高流体磨系统制备全组分燕麦乳及其品质研究

研究生：魏齐敏

导师：李俦 教授

专业：食品科学与工程

11. 题目：燕窝酶解诱导流动态酸奶和燕窝肽凝胶的形成与机理研究

研究生：王辉

导师：胡秀婷 教授

专业：食品科学与工程

12. 题目：小麦制粉中淀粉质胚乳细胞破碎机制

研究生：余霜

导师：李俦 教授

专业：食品科学与工程

13. 题目：天然淀粉及其热水可溶性级分的界面性质与乳化能力研究

研究生：朱楠薇

导师：吴建永 教授

专业：食品科学与工程

14. 题目：基于晶体调控的高负载辅酶 Q10 脂质递送体系构建及生物可接受率提升研究

研究生：朱梦杰

导师：邹立强 研究员

专业：食品科学与工程

15. 题目：高能流体磨改性大豆蛋白-大豆多糖的机理研究及在乳液中的应用

研究生：朱启铭

导师：李俦 教授

专业：食品科学与工程

16. 题目：糙米与黑米谷粒结构和细胞壁完整性对淀粉消化性和血糖影响的机制研究

研究生：陈建建

导师：刘成梅 教授

专业：营养与食品卫生学

17. 题目：无麸质糙米面包的工艺优化及其贮藏特性研究

研究生：陈芳芳

导师：刘成梅 教授

专业：食品工程

18. 题目：复配对多糖亲水胶体抗冻效果的改善及其在冷冻面团中的应用

研究生：方月红

导师：胡秀婷 教授

专业：食品工程

19. 题目：DHA 藻油-益生菌共包封乳液凝胶珠的构建及其新产品开发

研究生：郝伯涵

导师：刘伟 教授

专业：食品工程

20. 题目：低 Gi 面条的研制及其品质改良

研究生：胡潜政

导师：刘成梅 教授

专业：食品工程

21. 题目：基于动态高压微射流技术的淀粉-豆渣纤维可食用包装膜的制备

研究生：黄雯雯

导师：万婕 研究员

专业：食品工程

22. 题目：芦丁-乳酸菌胞外囊泡对酒精性肝损伤的缓解作用及产品开发

研究生：焦倩倩

导师：刘伟 教授

专业：食品工程

23. 题目：牛肉糜重组凝胶体系的构建及易吞咽食品的开发

研究生：金伟嘉

导师：钟业俊 副研究员

专业：食品工程

24. 题目：膨化糙米粒的制备与品质评价

研究生：贾宇婷

导师：吴建永 教授

专业：食品工程

25. 题目：植物乳杆菌高密度培养及冻干菌粉的制备工艺研究

研究生：李沐颜

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

26. 题目：冷冻米饺预制粉的开发及品质改良

研究生：刘玉文

导师：万婕 研究员

专业：食品工程

27. 题目：基于乳液填充水凝胶的 DHA 藻油载体的构建及其产品开发

研究生：马云飞

导师：邹立强 研究员

专业：食品工程

28. 题目：高温高湿气体射流冲击烫漂对草莓干燥特性影响及机理研究

研究生：彭行光

导师：陈军 研究员

专业：食品工程

29. 题目：低 GI 粗粮米粉的研制及品质改良

研究生：申振琨

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

30. 题目：高能介质磨改性不溶性膳食纤维机理及其在稳定减糖果酱中的应用研究

研究生：田煜琦

导师：陈军 研究员

专业：食品工程

31. 题目：高产四甲基吡嗪芽孢杆菌选育及在白酒大曲吡嗪中的应用

研究生：吴皓

导师：付桂明 教授

专业：食品工程

32. 题目：甜菜红色素稳定剂的筛选及其在制备过程中的应用

研究生：王韶娟

导师：刘成梅 教授

专业：食品工程

33. 题目：稻米、小麦、燕麦原料属性对其干法粉碎效果的影响研究

研究生：温暖

导师：陈军 研究员

专业：食品工程

34. 题目：多重响应微凝胶运载体的微流控制备、表征及应用

研究生：肖祎洲

导师：梁瑞红 教授

专业：食品工程

35. 题目：界面抗氧化型虾青素乳液的制备及微胶囊产品的开发

研究生：徐志强

导师：邹立强 研究员

专业：食品工程

36. 题目：负载叶黄素酯的氧化界面保护型乳液体系的构建及其产品开发

研究生：叶雄

导师：邹立强 研究员

专业：食品工程

37. 题目：黄芪配制酒的研制及缓解酒精性肝损伤的黄芪的物质基础研究

研究生：于雪枫

导师：付桂明 教授

专业：食品工程

38. 题目：五黑鸡滴鸡精制备工艺研究及其抗氧化活性评价

研究生：郑慧檬

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

39. 题目：低油、无蔗糖耐烘西点酱的制备及其品质评价

研究生：张文秀

导师：罗舜菁 教授

专业：食品工程

40. 题目：负载 β -胡萝卜素的卵清蛋白肽乳液稳定构建及高能量产品开发

研究生：左新宇

导师：刘伟 教授

专业：食品工程

41. 题目：维生素 c 运载体系的构建及其软糖产品开发

研究生：周莹颖

导师：梁瑞红 教授

专业：食品工程

42. 题目：姜黄素复合物纳米晶的可控构建及其缓解溃疡性结肠炎的作用机制

研究生：朱子艺

导师：刘伟 教授

专业：食品工程

43. 题目：直投式发酵临川菜梗保脆工艺研究

研究生：廖忠奇

导师：刘成梅 教授

专业：发酵工程

44. 题目：高产蛋白酶米曲霉的选育及在鱼露发酵中的应用

研究生：孙雪慧

导师：付桂明 教授

专业：发酵工程

45. 题目：发酵竹粉对大鼠生长性能及肠道菌群的影响

研究生：高海林

导师：罗舜菁 教授

专业：生物技术与工程

46. 题目：有机酸法制备速溶和慢消化葛粉

研究生：黄晓鑫

导师：吴建永 教授

专业：生物技术与工程

47. 题目：原生质体 ARTP 诱变选育高产莫纳可林 K 红曲菌及红曲香醋的研制

研究生：寇亚如

导师：付桂明 教授

专业：生物技术与工程

48. 题目：燕窝的消化吸收、益生元活性与肠屏障保护功能评价

研究生：徐凌峰

导师：胡秀婷 教授

专业：生物技术与工程

49. 题目：耐热益生菌运载体的构建及常温活性益生菌酸奶的开发

研究生：祝菁瑶

导师：邹立强 邹立强

专业：生物技术与工程

50. 题目：米糠及其衍生物在重组米中的应用及其对血糖调控的研究

研究生：周天宇

导师：刘成梅 教授

专业：生物技术与工程

51. 题目：高能介质磨制备苦瓜全浆及其降血糖固体饮料开发研究

研究生：曹小云

导师：梁瑞红 教授

专业：食品加工与安全

52. 题目：木犀草素/芹菜素双重递送口服液开发及其协同抑制黄嘌呤氧化酶的效果研究

研究生：黄淑琪

导师：钟业俊 副研究员

专业：食品加工与安全

53. 题目：射流磨结合 pH 循环辅助糖基化对大米蛋白增溶机制研究及产品开发

研究生：覃涌

导师：钟俊桢 研究员

专业：食品加工与安全

54. 题目：方便米线品质改良与评价

研究生：朱俊颖

导师：钟业俊 副研究员

专业：食品加工与安全

55. 题目：杨梅花色苷纳米脂质体制备及其在代餐粉中应用

导师：李燕 副教授

56. 题目：酯化度和分子量对无蛋白假酸浆籽果胶乳化性能的影响及机理研究

导师：梁瑞红 教授

57. 题目：发酵型黑米乳及其固体饮料的开发及性质表征

导师：钟业俊 副研究员

专业：食品加工与安全

主 席： 王文君

教授 (博导)

江西农业大学

成 员： 彭冬英

高级工程师

江西阳光乳业股份有限公司

刘成梅

教授 (博导)

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

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

研究员（博导）

南昌大学

李俶

教授（博导）

南昌大学

胡秀婷

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（博导）

南昌大学

钟俊桢

研究员（博导）

南昌大学

吴建永

教授 (博导)

南昌大学

钟业俊

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 5 月 21 日 8:00-19:00

地 点： 青山湖校区（北区）中德食品工程中心 209 会议室