

食品科学与技术国家重点实验室研究生开题报告会

博士：

1. 题目：不同乳酸菌对环磷酰胺诱导免疫抑制小鼠肠道粘膜免疫的影响机制
报告人：闵芳芳 博士生 指导老师：谢明勇 教授 熊涛 教授 聂少平 教授 胡婕伦 研究员
2. 题目：不同结构比例复配膳食纤维对健康小鼠肠道菌群及糖脂代谢的调控机制
报告人：张艳丽 博士生 指导老师：聂少平 教授 胡婕伦 研究员
3. 题目：葡甘露聚糖基老年人群吞咽食品构建与表征
报告人：侯燕杰 博士生 指导老师：聂少平 教授 殷军艺 研究员
4. 题目：枳壳来源果胶结构特征对其乳化稳定性的影响机制
报告人：赵佳莹 博士生 指导老师：聂少平 教授 谢建华 教授 殷军艺 研究员
5. 题目：基于肠道干细胞增殖与分化探讨芦荟多糖调节肠道屏障的作用机制
报告人：张朵朵 博士生 指导老师：崔武卫 教授 聂少平 教授 周兴涛 讲师

硕士：

6. 题目：不同加工方式下胡萝卜缓解小鼠溃疡性结肠炎的效果及其功能因子类胡萝卜素的探究
报告人：赵明姣 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 钟亚东 讲师
7. 题目：体外探究不消化性葡聚糖与肠道菌群相互作用及其产物的抗炎活性
报告人：张 豪 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 钟亚东 讲师
8. 题目：葵花籽加工过程中美拉德反应伴生危害物的形成及其影响因素
报告人：刘文婷 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 李 昌 副教授
9. 题目：几种碳水化合物的酸水解稳定性与副产物形成规律
报告人：王紫萱 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 殷军艺 研究员
10. 题目：干燥方式对茶树菇营养成分、风味物质的影响及其多糖基本结构性质

分析

报告人：罗宸东 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 殷军艺 研究员

11. 题目：大米 ACE 抑制肽及抗氧化肽的分离纯化及活性研究

报告人：肖祖平 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 刘欢 教授

12. 题目：大米蛋白的分级提取及功能改性研究

报告人：蔡玉红 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 刘欢 教授

13. 题目：米糠油脂的提取及相关功能性质研究

报告人：刘洁坤 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 刘欢 教授

14. 题目：米糠多糖的提取、结构与功能性质研究

报告人：高刘辉 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 刘欢 教授

15. 题目：米糠蛋白的提取及其功能性质的研究

报告人：吴子文 硕士生 指导老师：谢明勇 教授 刘欢 教授

16. 题目：基于肠道菌群探究果胶干预代谢综合征小鼠的作用机制

报告人：肖乾煌 硕士生 指导老师：聂少平 教授 谭惠子 助理研究员

17. 题目：从“肠道菌群-肠-脑”相互作用探究果胶缓解小鼠代谢综合征的作用机制及产品开发

报告人：兰天 硕士生 指导老师：聂少平 教授 谭惠子 助理研究员

18. 题目：三种长双歧杆菌的生理功能探究及其应用

报告人：余贤娴 硕士生 指导老师：聂少平 教授 谭惠子 助理研究员

19. 题目：体外探究菠萝蜜多糖对人体粪便菌群的影响及其发酵产品开发

报告人：穆馨怡 硕士生 指导老师：聂少平 教授 胡婕伦 研究员
朱科学 副研究员

20. 题目：稳定牛乳蛋白果胶的筛选与制备

报告人：刘连娣 硕士生 指导老师：聂少平 教授 殷军艺 研究员

21. 题目：超慢凝果胶制备、理化性质及在软糖中的应用

报告人：黄 晗 硕士生 指导老师：聂少平 教授 殷军艺 研究员

22. 题目：青稞、燕麦 β 葡聚糖通过肠道免疫介导肠道干细胞增殖分化调节肠道屏障功能的机制

- 报告人：周文淦 硕士生 指导老师：聂少平 教授 周兴涛 讲师
23. 题目：不同结构多糖对免疫低下小鼠肠道免疫的影响
报告人：吴心成 硕士生 指导老师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员
24. 题目：基于不同免疫调节活性多糖的产品设计
报告人：马婉宁 硕士生 指导老师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员
25. 题目：一种具有调节血糖功能的铁皮石斛冲剂的开发
报告人：潘毓慧 硕士生 指导老师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员
26. 题目：铁皮石斛果冻、饮品的开发及工厂设计
报告人：王梦楠 硕士生 指导老师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员
27. 题目：可溶性大豆多糖的大规模制备工艺及其应用
报告人：关碧婧 硕士生 指导老师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员
28. 题目：铁皮石斛渣可溶性膳食纤维改性分析及在果冻中的应用
报告人：田胜兰 硕士生 指导老师：胡晓波 教授
29. 题目：鹰嘴豆和豌豆多糖对 DSS 诱导小鼠结肠炎的保护作用
报告人：彭修义 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
30. 题目：不同杂豆多糖对胃黏膜的辅助保护功能及其机制初探
报告人：黄钻元 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员
31. 题目：张家口绿豆产地溯源研究及绿豆脆饼开发
报告人：吴木兰 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
32. 题目：干燥方式对杂豆营养成分、抗氧化性的影响及产品开发
报告人：李思 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员
33. 题目：基于指纹图谱技术分析加工方式对杂豆营养成分影响的规律
报告人：袁艺 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
34. 题目：基于细胞自噬探讨大麦、竹荪葡聚糖调节免疫细胞功能的效果及其机制
报告人：吴宇 硕士生 指导老师：殷军艺 研究员 周兴涛 讲师
35. 题目：富含益生元的儿童营养面条制备及其体外消化酵解特性
报告人：高琳琳 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员
36. 题目：适合老年人食用的面条研发及其体外消化酵解特性
报告人：郭哲雨 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员

37. 题目：人体肠道来源普拉梭菌和罗氏菌的分离鉴定及其菌剂制备
报告人：张子怡 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员
38. 题目：人体肠道来源普雷沃氏菌和双歧杆菌的分离鉴定及其菌剂制备
报告人：苏雯雯 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员
39. 题目：沙苑子多糖的结构表征与体外消化酵解特征研究
报告人：李思涵 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员 王君巧 助理研究员
40. 题目：基于表观遗传学探讨茶树菇、鸡枞菌多糖通过细胞自噬抑制结肠癌细胞增殖的机制
报告人：汪紫薇 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员 周兴涛 讲师
41. 题目：基于海藻酸钠-氯化钙凝胶珠的益生菌微胶囊制备及其结肠靶向释放机制研究
报告人：黄雅纯 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员 刘欢 教授
42. 题目：青稞 β -葡聚糖与益生菌共微胶囊及其在固体饮料中的应用研究
报告人：胡荣海 硕士生 指导老师：胡婕伦 研究员 刘欢 教授
43. 题目：基于层层自组装的玉米醇溶蛋白/果胶益生菌微胶囊的制备及性质研究
报告人：刘 步 硕士生 指导老师：刘 欢 教授
44. 题目：醋酸纤维素的降解机制及其在方便面调味料包装中的应用研究
报告人：谭 姣 硕士生 指导老师：刘 欢 教授
45. 题目：基于大豆分离蛋白与鸡蛋蛋白的益生菌微胶囊制备及其在咖啡中的应用研究
报告人：周 瑞 硕士生 指导老师：刘 欢 教授
46. 题目：抗坏血酸对 3-MCPD 酯致肾脏损伤的保护机理及富含维生素 C 饮料开发
报告人：卫 涛 硕士生 指导老师：李 昌 副教授
47. 题目：基于生物聚合物制备凝胶油脂及其性质研究
报告人：韩甜甜 硕士生 指导老师：李 昌 副教授
48. 题目：氧化淀粉的低温等离子体制备及其理化性质和应用研究
报告人：牛莉杨 硕士生 指导老师：李 昌 副教授

49. 题目：柠檬片干制过程中褐变机理及其控制新技术
报告人：曹 娜 硕士生 指导老师：李 昌 副教授
50. 题目：茶树菇降血糖功能因子筛选及相关功能产品开发
报告人：汪 江 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
51. 题目：豆制品加工副产物的综合利用
报告人：汪志强 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
52. 题目：不同来源茶树菇的营养成分评价以及产地差异研究
报告人：陈丽莎 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
53. 题目：大豆膳食纤维烘焙食品的开发
报告人：陈 昱 硕士生 指导老师：黄晓君 副研究员
54. 题目：不同油脂的添加对婴儿配方奶粉中美拉德反应危害物形成的影响机制及产品应用
报告人：寇亚飞 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
55. 题目：硫酸化山药多糖对 LPS 诱导的巨噬细胞炎症反应及小鼠肠道屏障损伤的调节作用
报告人：吴诗华 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
56. 题目：发酵香肠中晚期糖基化终末产物和亚硝胺的形成及影响因素
报告人：王文静 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
57. 题目：富含 ω -3 多不饱和脂肪酸的亚麻籽油调和油的开发及其抗炎活性研究
报告人：张 健 硕士生 指导老师：申明月 副研究员
58. 题目：基于自噬与铁死亡探讨槲皮素缓解丙烯酰胺诱导肝损伤机制
报告人：黄同文 硕士生 指导老师：王君巧 助理研究员 周兴涛 讲师

专家组：谢明勇 教 授 南昌大学
 聂少平 教 授 南昌大学

殷军艺 教 授 南昌大学

胡晓波 教 授 南昌大学

刘 欢 教 授 南昌大学

李 昌 副教授 南昌大学

黄晓君 副研究员 南昌大学

王君巧 助理研究员 南昌大学

周兴涛 讲 师 南昌大学

钟亚东 讲 师 南昌大学

秘 书：李林燕 中级实验师 姚豪颖叶 中级实验师

时 间：2022年1月8-9日8:30-18:00

地 点：南昌大学食品科学与技术国家重点实验室 201