

2023 年食品学院研究生学位论文答辩公告

博士

1. 题目：不同多糖对肥胖的影响以及 β -葡聚糖的抗肥胖机制探究
研究生：文佳嘉 导师：谢明勇 教授 聂少平 教授 胡婕伦 研究员
专业：食品科学与工程
2. 题目：基于组学技术研究葡甘聚糖通过肠道菌群对胰岛素抵抗的缓解作用
研究生：孙永敢 导师：聂少平 教授 胡婕伦 研究员
专业：食品科学与工程
3. 题目：不同多糖对结肠炎的影响及 β -葡聚糖缓解结肠炎的分子机制
研究生：张珊珊 导师：聂少平 教授 胡婕伦 研究员
专业：食品科学与工程
4. 题目：应用于吞咽困难食品的葡甘露聚糖基凝胶体系的构建和表征
研究生：侯燕杰 导师：聂少平 教授 殷军艺 研究员
专业：食品科学与工程
5. 题目：枳壳来源果胶结构特征对其乳化稳定性的影响
研究生：赵佳莹 导师：聂少平 教授 殷军艺 研究员
专业：食品科学与工程

硕士

1. 题目：加工条件和加工辅料对烘烤葵花籽中伴生危害物生成的影响
研究生：刘文婷 导师：谢明勇 教授 李昌 副教授
专业：食品科学与工程
2. 题目：酸法脱酰胺和酶法改性大米蛋白及其功能性质研究
研究生：蔡玉红 导师：谢明勇 教授 刘欢 教授
专业：食品科学与工程

3. 题目：葡萄糖、阿拉伯糖、木糖及其相关聚合物酸水解过程中糠醛类化合物生成规律

研究生：王紫萱 导师：谢明勇 教授 殷军艺 研究员

专业：食品科学与工程

4. 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特征分析

研究生：罗宸东 导师：谢明勇 教授 殷军艺 教授

专业：食品科学与工程

5. 题目：不同加工方式对胡萝卜及类胡萝卜素缓解小鼠溃疡性结肠炎的影响

研究生：赵明姣 导师：谢明勇 教授 钟亚东 讲师

专业：营养与食品卫生学

6. 题目：不消化性葡聚糖与肠道菌群相互作用及其体外酵解液的细胞免疫调节活性研究

研究生：张豪 导师：谢明勇 教授 钟亚东 讲师

专业：发酵工程

7. 低苦味大米蛋白肽的制备及其在固体饮料中的应用研究

研究生：肖祖平 导师：谢明勇 教授 刘欢 教授

专业：生物与医药

8. 题目：米糠油脂的提取、精炼及其在营养棒中的应用研究

研究生：刘洁坤 导师：谢明勇 教授 刘欢 教授 黄优生 高级工程师

专业：生物与医药

9. 题目：米糠多糖的提取与纯化及其在口含片中的应用研究

研究生：高刘辉 导师：谢明勇 教授 刘欢 教授 黄优生 高级工程师

专业：生物与医药

10. 米糠蛋白的提取与功能性质分析及其在果冻中的应用

研究生：吴子文 导师：谢明勇 教授 刘欢 教授

专业：生物与医药

11. 题目：鹰嘴豆多糖对葡聚糖硫酸钠诱导小鼠结肠炎的保护作用
研究生：彭修义 导师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
专业：食品科学与工程
12. 题目：小黑豆多糖对胃黏膜损伤的辅助保护功能及其作用机制初探
研究生：黄钻元 导师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
专业：营养与食品卫生学
13. 题目：红托竹荪多糖通过激活树突状细胞缓解环磷酰胺诱导的免疫抑制机制初探
研究生：吴宇 导师：殷军艺 研究员 周兴涛 副教授
专业：营养与食品卫生学
14. 题目：不同干燥方式对杂豆营养成分、抗氧化性的影响及其米粉制品的开发
研究生：李思 导师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师 代志凯 高级工程师
专业：生物与医药
15. 题目：加工方式对鹰嘴豆营养成分的影响规律及杂豆基脆片产品开发
研究生：袁艺 导师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师 代志凯 高级工程师
专业：生物与医药
16. 题目：明绿豆营养特性与产地溯源研究及其高蛋白绿豆脆饼开发
研究生：吴木兰 导师：殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师 代志凯 高级工程师
专业：生物与医药
17. 题目：对酸乳具有稳定作用的柑橘属果胶筛选与制备
研究生：刘连娣 导师：聂少平 教授 殷军艺 研究员 宋萧萧 讲师
专业：食品科学与工程
18. 题目：超慢凝果胶制备、理化性质分析及其在软糖中的应用
研究生：黄晗 导师：聂少平 教授 殷军艺 研究员
专业：生物与医药
19. 题目：燕麦、青稞 β 葡聚糖增强肠道屏障功能的机制初探

研究生：周文淦 导师：聂少平 教授 周兴涛 副教授

专业：食品科学与工程

20. 题目：果胶通过调节肠道菌群缓解小鼠代谢综合征的作用研究

研究生：肖乾煌 导师：聂少平 教授 谭惠子 研究员

专业：食品科学与工程

21. 题目：不同多糖对免疫低下小鼠肠道免疫的影响

研究生：吴心成 导师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员

专业：食品科学与工程

22. 题目：高铁皮石斛多糖产品的开发及其体外降血糖活性研究

研究生：潘毓慧 导师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员

专业：食品科学与工程

23. 题目：基于多组学技术挖掘菠萝蜜多糖体外酵解过程中的特征双歧杆菌及菠萝蜜发酵饮料开发

研究生：穆馨怡 导师：聂少平 教授 胡婕伦 研究员 朱科学 副研究员

专业：生物与医药

24. 题目：基于不同免疫调节活性多糖的产品设计

研究生：马婉宁 导师：聂少平 教授 黄晓君 副研究员 朱科学 副研究员

专业：生物与医药

25. 题目：可溶性大豆多糖的大规模制备及其应用

研究生：关碧婧 导师：聂少平教授 黄晓君副研究员 黄延盛高级工程师

专业：生物与医药（食品工程）

26. 题目：基于清洁标签理念的铁皮石斛果冻与饮品的创制

研究生：王梦楠 导师：聂少平教授 黄晓君副研究员 黄延盛高级工程师

专业：生物与医药

27. 题目：基于胃肠激素的变化研发可缓解代谢综合征的果胶产品

研究生：兰天 导师：聂少平 教授 谭惠子 研究员 朱科学 副研究员

专业：生物与医药

28. 题目：三株长双歧杆菌的活性功能探究及其产品开发

研究生：余贤娴 导师：聂少平 教授 谭惠子 研究员 周瑶敏 研究员

专业：生物与医药

29. 题目：明胶-低聚木糖美拉德反应产物的制备及其微囊化益生菌的研究

研究生：李辉玉 导师：熊涛 教授

专业：食品科学与工程

30. 题目：乳酸乳球菌素 lactococcin036019 抗菌性能研究及其在豆乳中的应用

研究生：范鹏榕 导师：熊涛 教授

专业：食品加工与安全

31. 题目：具有缓解高尿酸血症功能的益生菌筛选及其发酵橄榄饮料研究

研究生：林嘉欣 导师：熊涛 教授

专业：发酵工程

32. 题目：植物精油天然防腐剂制备及其在发酵蔬菜中的应用研究

研究生：张越 导师：熊涛 教授

专业：生物与医药

33. 题目：抗龋齿乳酸菌的筛选及其微胶囊制备技术研究

研究生：杨璐 导师：熊涛 教授

专业：生物与医药

34. 题目：直投式发酵黄姜生产技术研究

研究生：周帆顺 导师：熊涛 教授

专业：生物与医药

35. 题目：乳酸菌发酵绿茶饮料关键技术研究

研究生：廖雪 导师：熊涛 教授

专业：生物与医药

36. 题目：直投式发酵小米辣关键技术研究

研究生：蔡鹏 导师：熊涛 教授

专业：生物与医药

37. 题目：直投式发酵豇豆生产技术研究

研究生：李丹阳 导师：熊涛 教授

专业：生物与医药

38. 题目：基于 MOFs 孔道筛分和选择性富集建立柑橘类水果中农药残留高效检测方法

研究生：张晴晴 导师：王远兴 教授 毛雪金 副研究员

专业：食品科学与工程

39. 题目：井冈蜜柚酒的研制及其品质分析

研究生：殷铮 导师：王远兴 教授

专业：食品加工与安全

40. 题目：基于色谱质谱联用技术分析赣南脐橙与赣南红橙化学成分及脐橙果汁工厂设计

研究生：刘渝辰 导师：王远兴 教授

专业：食品加工与安全

41. 题目：基于色谱质谱联用技术对不同品种井冈蜜柚化学成分研究

研究生：张嘉全 导师：王远兴 教授 毛雪金 副研究员

专业：食品加工与安全

42. 题目：基于代谢组学技术探究赣南脐橙储存过程中成分变化及其产品深加工

研究生：袁毅 导师：王远兴 教授 毛雪金 副研究员

专业：生物与医药

43. 题目：铁皮石斛渣可溶性膳食纤维的改性分析及在果冻中的应用

研究生：田胜兰 导师：胡晓波 教授

专业：生物与医药

44. 题目：基于 Caco-2 细胞模型的 3,5-二咖啡酰基奎宁酸抗尿酸诱导肠道损伤的机制初探

研究生：王登骁 导师：万茵 教授

专业：食品科学与工程

45. 题目：聚苯乙烯微塑料对慢性结肠炎小鼠毒性效应研究及相关解毒饮料的开发

研究生：马娟 导师：万茵 教授 黄丹菲 研究员 黄优生 高级工程师

专业：食品加工与安全

46. 题目：具有高嘌呤清除能力乳酸菌对嘌呤诱导高尿酸血症模型的影响及其微胶囊制备工艺研究

研究生：徐进 导师：万茵 教授 彭冬英 高级工程师

专业：生物与医药

47. 题目：鼠曲草萃取物对高尿酸血症大鼠的影响机制探究及固体饮料的研制

研究生：何新超 导师：万茵 教授 胡文斌 高级工程师

专业：生物与医药

48. 题目：油茶籽油生物酶法精炼工艺研究及其对高尿酸血症的影响

研究生：梁欣梅 导师：万茵 教授 王磊 高级工程师

专业：生物与医药

49. 题目：米糠酶解物制备及其对细胞葡萄糖摄取的影响

研究生：张慧兰 导师：田颖刚 研究员

专业：生物与医药

50. 题目：膜分离芦笋汁的制备及其功能研究

研究生：戚志强 导师：田颖刚 研究员

专业：生物与医药

51. 题目：不同采收期赣南油茶籽粕多酚组成及其体外抗氧化活性

研究生：谢玉洁 导师：陈奕 教授

专业：食品科学与工程

52. 题目：油炸麻花中真菌毒素、丙烯酰胺和 5-羟甲基糠醛的同步检测及形成控制

研究生：龙佑 导师：陈奕 教授

专业：食品科学与工程

53. 题目：不同成熟期覆盆子的酚类组分变化及其抗氧化活性研究

研究生：钟佳慧 导师：陈奕 教授

专业：食品科学与工程

54. 题目：黑灵芝多糖对丙烯酰胺致小鼠肝损伤的保护作用机制初探及其酸奶产品开发

研究生：聂春超 导师：陈奕 教授

专业：生物与医药

55. 题目：杜仲叶多糖对乙醇致小胶质细胞损伤的保护作用及相关解酒产品开发

研究生：王露臣 导师：黄丹菲 研究员

专业：生物与医药

56. 题目：酒中醇水氢键缔合作用及威士忌果冻工艺研究

研究生：宋玲敏 导师：黄丹菲 研究员

专业：生物与医药

57. 题目：大豆分离蛋白和多糖基凝胶油脂的制备及其应用研究

研究生：韩甜甜 导师：李昌 副教授

专业：食品加工与安全

58. 题目：基于组学技术探究抗坏血酸对 3-MCPD 酯致大鼠肾脏损伤的干预作用及维生素 C 饮料的开发

研究生：卫涛 导师：李昌 副教授

专业：生物与医药

59. 题目：柠檬片干制过程中褐变机理及其控制新技术

研究生：曹娜 导师：李昌 副教授

专业：生物与医药

60. 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

研究生：牛莉杨 导师：李昌 副教授

专业：生物与医药

61. 题目：武功山紫红米米糠花色苷的结构鉴定及其免疫调节活性作用机制

研究生：陈婷 导师：谢建华 研究员

专业：食品科学与工程

62. 题目：凉粉草多糖对硫酸葡聚糖钠诱导的 Caco-2 细胞损伤及小鼠溃疡性结肠炎的缓解作用和分子机制

研究生：卢汉字 导师：谢建华 研究员

专业：食品科学与工程

63. 题目：碱提绿豆皮多糖通过 MAPK/Nrf2 和 NF- κ B 通路缓解 H₂O₂ 引起的氧化应激机理初探

研究生：陈帅 导师：谢建华 研究员

专业：食品科学与工程

64. 题目：基于 IDDSI 框架的淀粉基吞咽障碍食品质地评价及消化特性研究

研究生：王馨 导师：谢建华 研究员

专业：营养与食品卫生学

65. 题目：发芽对青稞淀粉性质的影响及其在青稞面条中的应用

研究生：潘文涛 导师：谢建华 研究员

专业：生物与医药

66. 题目：一种新型复合抗氧化剂的开发及其对核桃仁氧化稳定性的影响

研究生：王荣荣 导师：温辉梁 教授 谢建华 研究员

专业：生物与医药

67. 题目：发酵香肠中晚期糖基化终末产物和亚硝胺的形成及其影响因素

研究生：王文静 导师：申明月 副研究员

专业：食品科学与工程

68. 题目：基于 LPS 诱导的 Caco-2/RAW264.7 共培养及小鼠炎症模型探究硫酸化山药多糖的抗炎效应

研究生：吴诗华 导师：申明月 副研究员

专业：食品科学与工程

69. 题目：茶多酚调控红薯淀粉凝胶与消化特性及凉粉产品的开发

研究生：李锦旺 导师：申明月 副研究员 谢建华 研究员

专业：食品加工与安全

70. 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及低危害物水平婴儿配方奶粉的开发

研究生：寇亚飞 导师：申明月 副研究员

专业：生物与医药

71. 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

研究生：张健 导师：申明月 副研究员 黄优生 高级工程师

专业：生物与医药

72. 题目：红曲霉发酵对木姜叶柯多糖理化性质的影响及其泡腾片的制备

研究生：吴伟 导师：李文娟 教授 李峰 高级工程师

专业：生物与医药

73. 题目：基于 2 型糖尿病模型探究茶渣膳食纤维与其结合多酚降血糖活性的相互影响

研究生：黄海荣 导师：余强 教授

专业：食品科学与工程

74. 题目：多花黄精多糖提取纯化、结构表征及其体外益生活性研究

研究生：程亚楠 导师：余强 教授

专业：食品科学与工程

75. 题目：绿色木霉固态发酵释放脱脂米糠不溶性膳食纤维结合多酚及其延缓秀丽隐杆线虫衰老的机制研究

研究生：谢佳妍 导师：余强 教授

专业：食品科学与工程

76. 题目：茶渣膳食纤维发酵改性菌株的筛选及其对膳食纤维改性和结合多酚释放的研究

研究生：司靖宇 导师：余强 教授 朱科学 副研究员

专业：食品加工与安全

77. 题目：油茶粕可溶性膳食纤维发酵改性菌株筛选及改性纤维功能特性探究

研究生：杨超然 导师：余强 教授 朱科学 副研究员

专业：生物与医药

78. 益生菌-海藻酸钠微球共培养技术对益生菌环境耐受性的影响研究

研究生：黄雅纯 导师：胡婕伦 研究员 刘欢 教授

专业：食品科学与工程

79. 题目：膳食纤维强化型儿童营养面条品质分析及其体外消化酵解特性

研究生：高琳琳 导师：胡婕伦 研究员 钟亚东 讲师

专业：营养与食品卫生学

80. 题目：沙苑子多糖的结构表征与体外消化酵解特性

研究生：李思涵 导师：胡婕伦 研究员 王君巧 副研究员

专业：营养与食品卫生学

81. 题目：茶树菇多糖抑制结直肠癌细胞增殖的表观遗传机制初探

研究生：汪紫薇 导师：胡婕伦 研究员 周兴涛 副教授

专业：营养与食品卫生学

82. 题目：适合老年人食用的面条研发及其体外功能评价

研究生：郭哲雨 导师：胡婕伦 研究员 钟亚东 讲师

专业：食品加工与安全

83. 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

研究生：张子怡 导师：胡婕伦 研究员 钟亚东 讲师

专业：生物与医药

84. 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

研究生：苏雯雯 导师：胡婕伦 研究员 钟亚东 讲师

专业：生物与医药

85. 青稞 β -葡聚糖与益生菌共微胶囊化及其在干酪制品中的应用研究

研究生：胡荣海 导师：胡婕伦 研究员 刘欢 教授

专业：生物与医药

86. 题目：蛋白质基益生菌微胶囊的构建及其环境耐受性研究

研究生：周瑞 导师：刘欢 教授

专业：食品科学与工程

87. 题目：基于层层自组装制备玉米醇溶蛋白基益生菌微胶囊及其在假酸浆籽凝胶果冻中的应用研究

研究生：刘步 导师：刘欢 教授

专业：生物与医药

88. 题目：醋酸纤维素的降解性能及其在肉制品智能包装中的应用研究

研究生：谭姣 导师：刘欢 教授

专业：生物与医药

89. 题目：不同来源茶树菇的营养成分评价及产地差异研究

研究生：陈丽莎 导师：黄晓君 副研究员

专业：食品科学与工程

90. 题目：豆渣对面团特性的影响及其在焙烤食品中的应用

研究生：陈昱 导师：黄晓君 副研究员 朱科学 副研究员

专业：生物与医药

91. 题目：茶树菇降血糖功能因子筛选及相关功能产品开发

研究生：汪江 导师：黄晓君 副研究员 黄延盛 高级工程师

专业：生物与医药

92. 题目：三种谷物副产物中蛋白质的制备工艺开发及其特性评价

研究生：汪志强 导师：黄晓君 副研究员 黄延盛 高级工程师

专业：生物与医药

93. 题目：基于自噬探讨槲皮素通过抑制铁死亡缓解丙烯酰胺诱导肝损伤的机制

研究生：黄同文 导师：王君巧 副研究员 周兴涛 副教授

专业：食品科学与工程

答辩委员会成员：

主 席：	谢小梅	教 授 （博导）	江西中医药大学
成 员：	谢明勇	教 授 （博导）	南昌大学
	付志红	教 授 （硕导）	江西中医药大学附属医院
	周瑶敏	研究员（硕导）	江西省农业科学院农产品质量安全与标准研究所
	万益群	教 授 （博导）	南昌大学
	王远兴	教 授 （博导）	南昌大学
	聂少平	教 授 （博导）	南昌大学
	熊 涛	教 授 （博导）	南昌大学
秘 书：	姚豪颖叶	实验师	南昌大学
	李林燕	实验师	南昌大学

时 间：2023 年 5 月 24 日-26 日 8:00-18:00

地 点：青山湖校区（北区）食品国家重点实验室 201 会议室