

食品学院部分硕士研究生毕业论文答辩公告

- 1、

题 目：白杨素与β-乳球蛋白的相互作用及其包埋物的构建与体外释放的研究

报告人：李 盎

导 师：张国文 教授

专 业：食品工程
- 2、

题 目：米渣蛋白酶解物对多类型淀粉回生特性及凝胶化行为的影响研究

报告人：张梅英

导 师：赵强 副研究员

专 业：食品加工与安全
- 3、

题 目：棕榈油基即食食用菌和维 D 钙软胶囊的制备及 VD3 与 BSA 相互作用研究

报告人：张桂美

导 师：张国文 教授

专 业：食品工程
- 4、

题 目：茶皂素中乙醇脱氢酶活性组分的磁性分离及其特性研究

报告人：袁弋婷

导 师：易醒 副教授

专 业：食品工程
- 5、

题 目：甜菊糖苷三叶苷复合体系的构建及对酪氨酸酶的影响

报告人：刘悦珍

导 师：肖小年 教授

专 业：食品科学与工程
- 6、

题 目：牡荆素对糖苷酶和蛋白质非酶糖基化的抑制作用

报告人：倪孟婷

导 师：张国文 教授

专 业：食品科学与工程
- 7、

题 目：井冈蜜柚皮和芦笋调节肠道功能食品的研究

报告人：陈湛

导 师：范青生 教授

专 业：食品工程
- 8、

题 目：基于光谱法结合分子模拟技术研究黄酮化合物对胰脂肪酶的抑制作用机制

报告人：黎沙

导 师：张国文 教授

专 业：食品科学与工程
- 9、

题 目：磁性纳米粒子定向固定乙醇脱氢酶及应用研究

报告人：刘璟

导 师：肖小年 教授

专 业：食品科学与工程
- 10、

题 目：大米蛋白改性处理对其镉消减及功能特性影响研究

报告人：游洋

导 师：熊华 教授

专 业：食品工程
- 11、

题 目：小扁豆豆壳理化性质、抗炎活性及其体外消化特性的研究

报告人：裴敏佳

导 师：熊华 教授

专 业：食品科学与工程
- 12、

题 目：基于大米谷蛋白-多糖相互作用的膜及乳液运载体系的研究

报告人：刘紫薇

导 师：赵强 副研究员

专 业：食品科学与工程
- 13、

题 目：环境雌激素类化合物与蛋白质、DNA 的相互作用研究

报告人：李娜

导 师：张国文 教授

专 业：营养与食品卫生学
- 14、

题 目：弋阳大禾谷淀粉结构与功能关系及对年糕营养消化特性影响研究

报告人：杨晨希

导 师：熊华 教授

专 业：营养与食品卫生学

15、 题 目： 栀子黄色素成分的提取与分离

报告人： 夏小华

导 师： 易醒 副教授

专 业： 食品工程

16、 题 目： 儿茶素对酪氨酸酶的抑制作用及机制研究

报告人： 宋欣

导 师： 张国文 教授

专 业： 食品科学与工程

答辩委员会专家组组成：

组 长：	王文君	教授	江西农业大学
委 员：	刘波平	教授级高工	江西省计算机研究所
	张国文	教授	南昌大学
	熊华	教授	南昌大学
	肖小年	教授	南昌大学
	范青生	教授	南昌大学
	易醒	副教授	南昌大学
	赵强	副研究员	南昌大学
秘 书：	孙永	讲师	南昌大学

时间： 2021 年 5 月 26 日 08:30-17:00

地点： 南大青山湖校区北区 食品科学与技术国家重点实验室 201 会议室