

7. 题目：茶油皂脚微波催化热解制备生物油的研究
硕士生：蒋济舟 专业：食品科学与工程
导师：王允圃 研究员
8. 题目：白酒酒糟产酸发酵高值化利用生产高蛋白小球藻的工艺开发
硕士生：许司彤 专业：食品工程
导师：张琦 副研究员
9. 题目：大豆糖蜜联产水苏糖和花生四烯酸油
硕士生：朱甜甜 专业：食品工程
导师：彭红 研究员
10. 题目：连续式微波响应催化热解废油脂制备生物油的研究
硕士生：代安琪 专业：食品科学与工程
导师：王允圃 研究员
11. 题目：连续式微波辅助催化快速气化油茶壳制氢的过程强化工艺研究
硕士生：范逸飞 专业：生物技术与工程
导师：王允圃 研究员
12. 题目：基于饲料生产的棉籽粕中游离棉酚的固态发酵降解
硕士生：孙雪婷 专业：食品加工与安全
导师：彭红 研究员
13. 题目：白酒酿造副产物黄水高值化生产蛋白核小球藻工艺研究
硕士生：梁灿 专业：生物技术与工程
导师：张琦 副研究员

14. 题目：微波辅助提取油茶蒲中茶皂素及提取残渣复配生产食用真菌工艺
硕士生：吴惟贤 专业：食品工程
导师：张琦 副研究员
15. 题目：混菌固态发酵米渣蛋白生产高附加值饲料的研究
硕士生：肖强 专业：食品工程
导师：巫小丹 副教授
16. 题目：畜禽沼液-小球藻-原生动物的饲用蛋白生产工艺开发及典型污染物迁移规律研究
硕士生：范博佑 专业：食品工程
导师：刘玉环 研究员 张琦 副研究员
17. 题目：基于海带加工副产物和糖蜜的小球藻生物合成叶黄素工艺的研究
硕士生：黄宇奇 专业：食品工程
导师：郑洪立 副研究员
18. 题目：低产生物胺植物乳植杆菌与异常汉逊酵母改善黄酒品质的研究
硕士生：郝佳荣 专业：食品工程
导师：巫小丹 副教授
19. 题目：淀粉废水固定化微藻原位处理技术研究
硕士生：付健成 专业：食品工程
导师：郑洪立 副研究员

开题委员会成员：

组长：刘玉环 研究员（博导） 南昌大学食品学院

成员：

阮榕生 教授（博导） 美国明尼苏达大学

王允圃 研究员（博导） 南昌大学食品学院

彭 红 研究员（博导） 南昌大学食品学院

郑洪立 副研究员（硕导） 南昌大学食品学院

张 琦 副研究员（硕导） 南昌大学食品学院

崔 宪 助理研究员（硕导） 南昌大学食品学院

秘书：巫小丹 副教授（硕导） 南昌大学食品学院

时间：2025年2月16日8:30

地点：南昌大学青山湖校区（北区）分析测试中心606会议室

腾讯会议号：633-148-3412