

2022 年食品学院硕士研究生学位论文答辩公告

1. 题目：茶皂素中 ADH 活性组分的特性及在纳米乳中的应用

研究生：张俊

导师：易醒 副教授

专业：食品工程

2. 题目：儿茶素对黄嘌呤氧化酶的抑制作用及加工条件对其活性的影响研究

研究生：朱苗

导师：张国文 教授

专业：食品科学与工程

3. 题目：肉桂油不同载体系统制备及其在橙汁饮料中应用

研究生：盛丹梅

导师：肖小年 教授

专业：食品工程

4. 题目：钝顶螺旋藻营养组分的分离及抗氧化活性研究

研究生：谌倩

导师：赵强 副研究员

专业：营养与食品卫生学

5. 题目：麦谷蛋白改性及其构建的橙皮素、橙皮苷运载体系稳定性研究

研究生：姜海花

导师：张国文 教授

专业：食品科学与工程

6. 题目：小扁豆蛋白特性及其与 C3G 相互作用和小扁豆黑米固体蛋白饮料开发的研究

研究生：钱红霞

导师：熊华 教授

专业：食品加工与安全

7. 题目：大鲢肌肉肽的制备及其抗氧化产品研究

研究生：吴亚婷

导师：范青生 教授

专业：食品工程

8. 题目：三叶青叶干预溃疡性结肠炎的作用机制及其微胶囊制备研究

研究生：吴彤

导师：熊华 教授

专业：食品工程

9. 题目：辣木籽蛋白物理化学特性及其乳液、凝胶的应用

研究生：张丽琼

导师：赵强 副研究员

专业：营养与食品卫生学

10. 题目：两种吲哚类植物生长调节剂与蛋白质、DNA 的相互作用研究

研究生：张丹

导师：张国文 教授

专业：营养与食品卫生学

11. 题目：微晶复合儿茶素新食品原料研究

研究生：朱姜心

导师：范青生 教授

专业：食品工程

12. 题目：基于吸收代谢模型和 NF/κB-Keap1/Nrf2 信号通路研究 Laird 小扁豆豆壳多酚干预肠道炎症的作用机制

研究生：彭莉

导师：熊华 教授

专业：食品科学与工程

13. 题目：抗菌及抗氧化性米肽-壳聚糖膜的形成及姜黄素和纳米氧化锌的负载应用研究

研究生：谢荷香

导师：赵强 副研究员

专业：营养与食品卫生学

14. 题目：薏苡仁油纳米乳的制备及其在饮料中的应用

研究生：朱碧泉

导师：肖小年 教授

专业：食品工程

15. 题目：酚酸与卵白蛋白的相互作用及改性卵白蛋白在构建运载体中的应用

研究生：陈蕾

导师：张国文 教授

专业：食品工程

答辩委员会成员：

主 席：	王文君	教 授（博导）	江西农业大学
成 员：	张国文	教 授（博导）	南昌大学
	熊华	教 授（博导）	南昌大学
	肖小年	教 授（博导）	南昌大学
	范青生	教 授（博导）	南昌大学
	易醒	副教授（硕导）	南昌大学
	赵强	副研究员（硕导）	南昌大学
秘 书：	胡兴	副教授	南昌大学
	孙永	副教授	南昌大学

时 间：2022 年 5 月 29 日 8:00-18:00

地 点：青山湖校区（北区）中德院会议室