

# 食品学院 2025 年春季学期研究生学位论文答辩公告

5 月 17 日（硕士 36 人）

1. 题目：基于食药同源改良的白虎加人参汤对二型糖尿病的影响及其产品开发  
研究生：史泽夫                      导师：聂少平 教授    黄晓君 研究员  
专业：食品科学与工程
2. 题目：普拉梭菌衍生的胞外囊泡对结肠炎小鼠的影响及机制研究  
研究生：聂欣可                      导师：聂少平 教授    谢俊华 特聘研究员  
专业：食品科学与工程
3. 题目：秋葵多糖的高效制备技术开发及其干预肠道微生态的作用特点研究  
研究生：李欣                        导师：聂少平 教授    黄晓君 研究员  
专业：食品科学与工程
4. 题目：低温贮藏下山药浓缩液成分变化对凝胶形成影响规律及其控制方法研究  
研究生：王妍                        导师：聂少平 教授    黄晓君 研究员  
专业：食品加工与安全
5. 题目：基于药食同源理念的减脂产品设计及其功效评价  
研究生：曾一旻                      导师：聂少平 教授    黄晓君 研究员  
专业：食品工程
6. 题目：嗜黏蛋白阿克曼菌胞外囊泡缓解肠炎相关认知损伤的作用机制探究及其制剂制备  
研究生：陈鑫洋                      导师：聂少平 教授    谢俊华 特聘研究员  
专业：食品工程
7. 题目：笋头膳食纤维的制备及其在饼干中的应用  
研究生：刘国慧                      导师：聂少平 教授    姚豪颖叶 高级实验师

专业：食品工程

8. 酵母风味物质比较研究及其增香增味应用

研究生：陈欣                      导师：聂少平 教授    胡晖宇 实验师

专业：食品工程

9. 题目：多糖-纳米硒与黏蛋白的相互作用及其在肠黏液中渗透行为的影响机制

研究生：戴婉婷                      导师：殷军艺 教授    宋萧萧 副教授

专业：食品科学与工程

10. 题目：微波协同维生素 C 和维生素 E 处理对莲子淀粉消化特性及多尺度结构特征的影响比较研究

研究生：邹丽婷                      导师：殷军艺 教授    何伟炜 讲师

专业：食品科学与工程

11. 题目：三种非热加工方式下维生素 E 对莲子淀粉理化和结构特性影响的比较

研究生：张婉妮                      导师：殷军艺 教授    何伟炜 讲师

专业：食品科学与工程

12. 题目：脐橙果皮胶的结构特征及其对酸化乳饮料稳定性的影响

研究生：熊春红                      导师：殷军艺 教授    何伟炜 讲师

专业：食品科学与工程

13. 题目：植物甾醇纳米脂质体的制备、表征及其在酸奶与面霜中的应用

研究生：王静雨                      导师：殷军艺 教授    宋萧萧 副教授    代志凯  
高级工程师

专业：食品工程

14. 题目：井冈蜜柚生长过程中的代谢组学分析及类黄酮降糖活性研究

研究生：段怡媛                      导师：王远兴 教授

专业：营养与食品卫生学

15. 题目：基于 HepG2 细胞和 UPLC-Q-TOF-MS 研究青钱柳叶中黄酮类成分对胰岛素抵抗的干预作用

研究生：徐伟翔                      导师：王远兴 教授

专业：营养与食品卫生学

16. 题目：井冈蜜柚果酒的研制及香气成分分析

研究生：刘佩佩                      导师：王远兴 教授

专业：生物技术与工程

17. 题目：赣南脐橙果皮精油提取工艺优化及其在电子烟中的应用研究

研究生：李海君                      导师：王远兴 教授    毛雪金 副研究员

专业：食品工程

18. 题目：井冈蜜柚精油的提取及其应用研究

研究生：郑嵩艳                      导师：王远兴 教授

专业：食品加工与安全

19. 题目：基于 MOFs 材料构建米糠油及其精炼过程中农药残留分析方法研究

研究生：蒋松林                      导师：毛雪金 副研究员

专业：食品加工与安全

20. 题目：乳酸胁迫下酿酒酵母细胞壁重塑响应机制初探

研究生：黄一心                      导师：万茵 教授

专业：食品科学与工程

21. 题目：pH 驱动法制备负载辣椒素的蛋白基纳米颗粒及其在即食蛋白棒中的应用

研究生：林素钦                      导师：万茵 教授

专业：食品工程

22. 题目：毛竹笋汁发酵菌种选育及产品研制

研究生：徐林倩                      导师：万茵 教授

专业：生物技术与工程

23. 题目：大豆肽的酶解制备及其降尿酸功效研究与固体饮料研制

研究生：王晨

导师：万茵 教授

专业：生物技术与工程

24. 题目：预油炸工艺及天然植物香料对红烧荷包鲤鱼品质特性影响研究

研究生：刘梓意

导师：陈奕 教授

专业：食品科学与工程

25. 题目：基于果胶-蛋白质-多酚交互机制的柑橘果汁加工稳定性研究

研究生：黄紫燕

导师：陈奕 教授

专业：食品科学与工程

26. 题目：果胶-多酚-蛋白相互作用对多酚和果胶消化酵解特性的影响

研究生：程雨菡

导师：陈奕 教授

专业：食品科学与工程

27. 题目：食品模拟体系中丙烯酰胺、5-羟甲基糠醛和呋喃同步形成动力学及机理初探

研究生：张艳

导师：周兴涛 副教授 陈奕 教授

专业：食品科学与工程

28. 通过Ca<sup>2+</sup>介导的自噬/铁死亡途径探究黑灵芝多糖对丙烯酰胺致小肠损伤的保护机制

研究生：舒梦妮

导师：陈奕 教授

专业：营养与食品卫生学

29. 题目：杜仲叶多糖对慢性酒精中毒小鼠的保护作用

研究生：冷雪萍

导师：黄丹菲 研究员

专业：食品科学与工程

30. 题目：高效制备纳米硒菌株的筛选、条件优化及相关保鲜膜产品开发研究

研究生：高家铭                      导师：黄丹菲 研究员

专业：生物技术与工程

31. 题目：浓香茶油加工工艺及质量控制研究

研究生：蓝焕玲                      导师：李昌 教授

专业：食品加工与安全

32. 题目：车前子多糖的低温等离子体降解及口服液开发研究

研究生：卢留颖                      导师：李昌 教授

专业：食品工程

33. 题目：直饮茶油的制备、质量标准及货架期的研究

研究生：马换换                      导师：李昌 教授

34. 题目：乳酸菌发酵前后铁皮石斛水溶性多糖的结构特征和体外活性比较

研究生：林华嗣                      导师：张国文 教授 胡晓波 教授

专业：食品科学与工程

35. 题目：不同来源太子参多糖制备及其体外活性比较与含片开发

研究生：冯家忠                      导师：胡晓波 教授

专业：食品工程

36. 题目：米糠超微粉碎联合超声改性及其对高纤面包的品质影响机理探究

研究生：梁蓝兮                      导师：胡晓波 教授 余强 教授

专业：食品工程



## 硕士

1. 题目：芦荟多糖改善动脉粥样硬化效果评价及机制初探  
研究生：杨神记                      导师：谢明勇 教授  
专业：食品科学与工程
2. 题目：烘焙食品中热加工危害物的体外消化规律及两种多酚的调控作用  
研究生：彭小香                      导师：谢明勇 教授  
专业：食品科学与工程
3. 题目：灵芝孢子多糖及含片对免疫抑制小鼠的免疫调节作用  
研究生：周道学                      导师：谢明勇 教授  
专业：食品加工与安全
4. 题目：灵芝孢子粉及其多糖对高脂饮食诱导小鼠肥胖的效果评价及孢子粉固体饮料制备  
研究生：李国豪                      导师：谢明勇 教授  
专业：食品工程
5. 题目：猴头菇液态发酵工艺研究及不同培养方式猴头菇营养成分对比  
研究生：胡郑晨                      导师：熊涛 教授  
专业：食品科学与工程
6. 题目：梅干菜核心功能微生物的挖掘及其菌剂制备技术研究  
研究生：蒋雪                      导师：熊涛 教授  
专业：食品工程
7. 题目：发酵粘液乳杆菌 NCU001464 发酵葛根汁缓解高尿酸血症作用与潜在机制研究  
研究生：黄思云                      导师：熊涛 教授  
专业：食品工程

8. 题目：乳酸乳球菌乳亚种 NCU036018 产细菌素代谢机制初探及其在发酵蔬菜中原位防腐的应用

研究生：阮希

导师：熊涛 教授

专业：食品工程

9. 题目：百合饮料工艺研究及其改善高尿酸血症的作用机制

研究生：尹昕

导师：余强 教授

专业：食品工程

10. 题目：抗幽门螺杆菌细菌素载体体系开发及其缓解感染性胃炎的作用研究

研究生：魏子琪

导师：熊涛 教授

专业：食品工程

11. 题目：植物乳植杆菌发酵胡萝卜浆风味品质形成机制及其干粉制备工艺研究

研究生：刘卓

导师：熊涛 教授

专业：食品工程

12. 题目：乳酸菌发酵木瓜浆关键技术研究

研究生：刘巧真

导师：余强 教授

专业：发酵工程

13. 题目：降血糖益生菌发酵胡萝卜汁产品开发及其降血糖机制研究

研究生：康馨怡

导师：熊涛 教授

专业：发酵工程

14. 题目：雪茄烟叶发酵关键技术研究

研究生：裴琪

导师：余强 教授

专业：生物技术与工程

15. 题目：鲟鱼鳔胶原蛋白(肽)对环磷酰胺诱导小鼠卵巢早衰的改善作用及其机制

研究生：张铭驿

导师：谢建华 研究员



专业：食品科学与工程

16. 题目：鲟鱼鳔肽对镉致雄性小鼠生殖损伤的改善作用及分子机制

研究生：曾凤娇                                  导师：谢建华 研究员

专业：食品科学与工程

17. 题目：高直链玉米淀粉的凝胶体系构建、V 型载体设计及其负载叶黄素和多酚特性探究

研究生：宋嘉俊                                  导师：谢建华 研究员

专业：营养与食品卫生学

18. 题目：薜荔果多糖对卵清蛋白诱导的过敏性哮喘小鼠的缓解作用及其机制探究

研究生：叶小梅                                  导师：谢建华 研究员

专业：营养与食品卫生学

19. 题目：内生菌混菌固态发酵对青钱柳多糖结构和免疫活性的影响

研究生：徐希哲                                  导师：谢建华 研究员

专业：发酵工程

20. 题目：三种不同亲水胶体对荸荠淀粉凝胶与消化特性的影响及其在布丁产品中的应用

研究生：吕欣雨                                  导师：谢建华 研究员

专业：食品工程

21. 题目：NADES-OSA 马铃薯淀粉基 Pickering 乳液凝胶的构建及其在凝胶软糖制  
品的应用

研究生：罗怡    导师：温辉梁 教授    谢建华 研究员

专业：食品工程

22. 题目：豆腐柴多糖对绿豆淀粉凝胶特性的影响及其在吞咽障碍食品中的应用

研究生：费伟琦                                  导师：温辉梁 教授    谢建华 研究员

专业：食品工程

## 5月19日（硕士38人）

### 硕士

1. 专业：食品工程题目：不同炮制次数对多花黄精主要成分的生物可及性及生物活性的影响

研究生：王茜羚

导师：余强 教授

专业：食品科学与工程

2. 题目：基于成分“敲出/回补”模式的蓝莓发酵酒诱导小鼠腹泻效应物质基础研究

研究生：刘宝婷

导师：余强 教授

专业：食品科学与工程

3. 题目：红米米糠膳食纤维结合多酚的提取优化、组成鉴定及其体外释放规律研究

研究生：顾玥

导师：余强 教授

专业：食品科学与工程

4. 题目：结合多酚在绿豆皮膳食纤维缓解DSS诱导的小鼠溃疡性结肠炎中的贡献及其作用机制探究

研究生：敖天翔

导师：熊涛 教授 余强 教授

专业：食品科学与工程

5. 题目：茶多酚类物质对三氯丙二醇诱导的秀丽隐杆线虫损伤保护机制研究

研究生：刘丹阳

导师：熊涛 教授 余强 教授

专业：食品科学与工程

6. 题目：多花黄精皂苷对硫酸葡聚糖钠致肠道损伤的保护作用及机制研究

研究生：肖金丹

导师：余强 教授

专业：食品科学与工程

7. 题目：基于肠-肝轴探究多花黄精多糖对急性酒精肝损伤的保护机制

研究生：桂跃瑶 导师：王君巧 教授 余强 教授

专业：营养与食品卫生学

8. 题目：酒曲筛选与酒酿饼制作工艺优化及其冷冻生胚品质改良

研究生：王梦瑶 导师：陈奕 教授 余强 教授

专业：生物技术与工程

9. 题目：抗坏血酸对葡萄糖-赖氨酸水模型体系中 CML、CEL 及 Pyr 形成的影响及机制

研究生：宋子雄 导师：申明月 研究员

专业：食品科学与工程

10. 题目：加工方式对亚麻籽油品质、危害物形成及氧化稳定性的影响

研究生：井莹 导师：申明月 研究员

专业：食品科学与工程

11. 题目：亚麻籽油及其调和油调控肥胖小鼠慢性炎症的作用及其机制研究

研究生：李海珍 导师：申明月 研究员

专业：食品科学与工程

12. 题目：婴儿配方奶粉加工过程中晚期糖基化终末产物的形成及低晚期糖基化终末产物水平婴儿配方奶粉的开发

研究生：魏骁骁 导师：申明月 研究员

专业：食品工程

13. 题目：基于肠-肺轴探讨鱼腥草挥发油对急性肺损伤大鼠的保护作用及机制研究

研究生：初悦雷 导师：李文娟 教授

专业：食品科学与工程

14. 题目：黑灵芝多糖对 PD-1 抑制剂诱导 Lewis 荷瘤小鼠心脏毒性的保护作用及机制研究

研究生：木晓钰 导师：李文娟 教授

专业：食品科学与工程

15. 题目：油茶粕醇溶性提取物抑制非小细胞肺癌的机制研究及其 AgNPs 复合水凝胶的制备

研究生：王艺轩

导师：李文娟 教授

专业：食品工程

16. 题目：固态发酵柳叶蜡梅挥发油抗肿瘤作用及其复合水凝胶的制备与表征

研究生：周红梅

导师：李文娟 教授

专业：发酵工程

17. 题目：不同多糖靶向 *Prevotella copri* 对环磷酰胺诱导的免疫低下小鼠肠道免疫的调节机制初探

研究生：吕宜臻

导师：胡婕伦 研究员

专业：营养与食品卫生学

18. 题目：普拉梭菌对 2 型糖尿病小鼠的改善作用及机制初探

研究生：孙雪梅

导师：胡婕伦 研究员

专业：营养与食品卫生学

19. 题目：基于体外模拟体系的酱香型白酒饮后消化代谢及产物动态变化研究

研究生：司家乐

导师：胡婕伦 研究员

专业：食品加工与安全

20. 题目：鼠李糖乳杆菌 OF44 和副干酪乳杆菌 AM33 菌粉缓解肥胖作用及稳定性优化研究

研究生：李翔

导师：胡婕伦 研究员

专业：食品工程

21. 题目：四种“食药同源”食材来源多糖与多酚血糖调控效应及其控糖面条开发

研究生：亓瑾瑾

导师：胡婕伦 研究员

专业：食品工程

22. 题目：基于偶氮苯改性的酵母  $\beta$ -葡聚糖制备益生菌微胶囊及其在巧克力中的应用

研究生：姜雯宇

导师：刘欢 教授

专业：食品加工与安全

23. 题目：基于羧甲基化改性  $\beta$ -葡聚糖的益生菌微胶囊的制备及其在冰皮月饼中的应用研究

研究生：张俊

导师：刘欢 教授

专业：食品工程

24. 题目：pH 响应型金属有机框架固定化纤维素酶及其在卷烟滤嘴中的应用研究

研究生：张垚

导师：刘欢 教授

专业：食品工程

25. 题目：基于巯基化  $\beta$ -葡聚糖的益生菌微胶囊的制备及其在奶酪棒中的应用研究

研究生：凌振宇

导师：刘欢 教授

专业：食品工程

26. 题目：植物源多糖与益生菌共微胶囊化及其在酸奶中的应用研究

研究生：赵鑫铭

导师：刘欢 教授

专业：发酵工程

27. 题目：基于甲基丙烯酸酯化  $\beta$ -葡聚糖的益生菌微胶囊的制备及其在冻干果茶中的应用

研究生：黄琴

导师：刘欢 教授

专业：生物技术与工程

28. 题目：乙酰基取代度对铁皮石斛多糖免疫调节活性和 sIgA 分泌能力的影响

研究生：聂文磊

导师：黄晓君 研究员

专业：食品科学与工程

29. 题目：基于 TLR4 探究铁皮石斛葡甘聚糖不同酶解片段的构效关系

研究生：童学丛  
导师：黄晓君 研究员

专业：食品科学与工程

30. 题目：人参多糖的免疫调节功效评价与结构表征及其在饼干中的应用

研究生：吴居雄  
导师：黄晓君 研究员

专业：食品工程

31. 题目：一种发酵菌剂的制备及燕麦发酵乳产品的开发

研究生：关若男  
导师：黄晓君 研究员

专业：食品工程

32. 题目：黄精和玉竹爇制过程的品质变化规律探究及控制方法建立

研究生：胡雁  
导师：黄晓君 研究员

专业：食品加工与安全

33. 题目：基于线粒体自噬探讨芦荟葡甘露聚糖改善肠道屏障功能的作用机制及产品  
开发

研究生：陈坤英  
导师：周兴涛 副教授

专业：食品工程

34. 题目：槲皮素通过巨噬细胞丝氨酸代谢改善肠道屏障功能的机制及其姜撞奶产品  
开发

研究生：冯汝婷  
导师：周兴涛 副教授

专业：食品工程

35. 题目：基于基质辅助激光解吸电离飞行时间质谱的寡糖和多糖研究

研究生：张子豪  
导师：王君巧 副研究员

专业：食品科学与工程

36. 题目：不同产地灵芝孢子粉多糖的特征分析及其在饼干中的应用

研究生：刘书锐  
导师：王君巧 副研究员

专业：食品工程

37. 题目：三种兰科植物的多糖结构解析及曲奇饼干研发

研究生：冯城曦

导师：王君巧 副研究员

专业：食品工程

38. 专业：食品工程题目：人体肠道来源抗性淀粉初级利用者挖掘及其菌剂制备

研究生：游训柔

导师：钟亚东 副教授

专业：生物技术与工程

**答辩委员会成员：**

主席： 王曼莹	教授（博导）	江西师范大学
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： 李林燕	实验师	南昌大学

时 间：2025年5月17日-5月19日 8:00-18:00

地 点：青山湖校区（北区）食品科学与资源挖掘全国重点实验室 201 会议室