

食品学院 2025 年春季学期研究生学位论文答辩公告

硕士

1. 题目：根皮素和根皮苷对黄嘌呤氧化酶的抑制及其纳米递送体系的构建与体外消化研究

研究生：文佳奇

导师：张国文 教授

专业：营养与食品卫生学

2. 题目： β -乳球蛋白-迷迭香酸-果胶共价复合物乳液的构建及其在 3D 打印食品中的应用

研究生：王垚

导师：胡兴 副教授

专业：食品工程

企业导师：刘廷强 高级工程师

3. 题目：异鼠李素和花旗松素与 HSA、DNA 的相互作用及其对氧化损伤的保护作用

研究生：杨雪

导师：张国文 教授

专业：营养与食品卫生学

4. 题目：辣木籽蛋白纤维的制备、表征及其在复合保鲜薄膜中的应用研究

研究生：肖芳杰

导师：赵强 研究员

专业：食品科学与工程

5. 题目：南瓜籽粕多肽及其锌配合物的制备、性质及生物活性研究

研究生：荣柳

导师：赵强 研究员

专业：营养与食品卫生学

6. 题目：花生分离蛋白 - 没食子酸 - 卡拉胶偶联物乳液与油凝胶的构建及其在曲奇饼干中的应用研究

研究生：陈泓滔

导师：张国文 教授

专业：食品工程

企业导师：占春瑞 高级工程师

7. 题目：小扁豆豆壳膳食纤维对结肠炎和 NAFLD 的改善作用及其机制研究

研究生：陈冬英

导师：孙永 副教授

专业：营养与食品卫生学

8. 题目：黑斑蛙皮水解物的提取及其在复合水凝胶构建与姜黄素运载中的应用研究

研究生：冯源源

导师：赵强 研究员

专业：食品加工与安全

企业导师：王风新 高级工程师

9. 题目：马铃薯蛋白与多酚相互作用干预羟基自由基氧化及应用研究

研究生：王送榆

导师：赵强 研究员

专业：食品工程

企业导师：王风新 高级工程师

10. 题目：基于“肠-脑轴”探讨鹿茸菇调节认知障碍的作用机制及其汤包的开发研究

研究生：邓苏

导师：孙永 副教授

专业：食品工程

企业导师：王风新 高级工程师

11. 题目：中短链甘油三酯干预高脂饮食诱导小鼠肥胖的作用及其高载油量微胶囊化研究

研究生：张淳博

导师：孙永 副教授

专业：食品工程

企业导师：王风新 高级工程师

12. 题目：磷酸调控下乳清分离蛋白纤维化机制及其双连续相体系构建研究

研究生：欧阳可凡

导师：赵强 研究员

专业：食品科学与工程

13. 题目：D-甘露糖异构酶酶学性质、固定化及在D-甘露糖生产中的应用

研究生：张志超

导师：胡兴 副教授

专业：食品工程

企业导师：刘廷强 高级工程师

14. 题目：预糊化大米粉及不同类型淀粉在鲜湿米粉中的应用研究

研究生：李根源

导师：赵强 研究员

专业：食品工程

企业导师：王风新 高级工程师

15. 题目：三叶青地上部分总黄酮的分离纯化、体内代谢及其对急性肝损伤小鼠的保护作用研究

研究生：陈雨薇

导师：孙永 副教授

专业：营养与食品卫生学

16. 题目：糯米蛋白及其酶解物与糯米淀粉的相互作用及在汤圆中的应用研究

研究生：黄芳

导师：赵强 研究员

专业：食品工程

企业导师：王风新 高级工程师

17. 题目：水代法提取芝麻油过程中油、水、渣三相变化规律及芝麻蛋白的研究

研究生：王嘉贺

导师：孙永 副教授

专业：食品工程

企业导师：王风新 高级工程师

18. 题目：三叶木通籽蛋白的提取、与多糖互作及其应用研究

研究生：郭庆

导师：赵强 研究员

专业：食品工程

企业导师：王风新 高级工程师

19. 题目：异甘草素抑制淀粉消化酶和蛋白质糖基化的分子机制及其纳米颗粒的负载特性研究

研究生：韦雨诗

导师：张国文 教授

专业：营养与食品卫生学

答辩委员会成员：

主席：王文君

教授（博导）

江西师范大学

成员：张国文

教授（博导）

南昌大学

占春瑞

教授级高工

南昌海关技术中心

石燕

教授（博导）

南昌大学

赵强 研究院（博导） 南昌大学

孙永 副教授（硕导） 南昌大学

秘书： 胡兴 副教授（硕导） 南昌大学

时 间： 2025 年 5 月 18 日 08:00-16:00

地 点： 南大青山湖校区北区 食品工程中心二楼会议室