

食品与生物工程学院 2022 级硕士研究生开题报告会通知

各位老师及研究生：

根据《郑州轻工业大学关于研究生培养工作的规定》的要求，结合我院实际情况，兹定于 2023 年 12 月 19 日进行 2022 级硕士研究生学位论文开题报告会。

报告会具体安排如下：

（1）与会研究生的导师为该生所在组的评议组成员，需按时出席报告会。如有特殊情况不能出席，可向主管院长请假，并指派同一课题组老师参加。

（2）开题报告时间段为 12 月 19 日（周二）上午 8:30-12:00，下午 14:30-18:00，研究生应提前 20 分钟到场。

（3）其他事宜见附件《食品与生物工程学院研究生开题相关规定》。

欢迎广大师生参与、指导！

食品与生物工程学院

2023 年 12 月 12 日

附：各开题专家小组成员名单及学生分组名单

2022 级研究生开题报告（第一组 生物）

一、专家组成员

组长：魏涛 组员：张晓根、何培新、董彩文、孙新城、孙红宾、张志平、胡晓龙、张俊杰、杨旭、张静涛、张靖楠、时桂芹、胡金强、韩丽、付博、史苗、许旭、宋丽丽

二、学生分组（一）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	开题时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203020216	黄俊清	轻工技术与工程	孙新城		食源性大肠杆菌噬菌体的分离纯化及在食品保鲜中的应用	12月19日 上午 8:30-12:00 食工楼211
2	332203050255	张悦	生物技术与工程	张志平		基于机器学习的灵芝发酵液中漆酶结构预测和功能分析	
3	332203050256	梁天柱	生物技术与工程	张静涛		二氧化硅负载铜复合材料制备及类芬顿抗菌性能研究	
4	332203050257	袁锐华	生物技术与工程	魏涛	杨旭	微生物处理木薯制备烟用香料工艺及应用研究	
5	332203050259	楚慧灵	生物技术与工程	杨旭	史苗苗	乳酸及乳酸盐在烘焙类产品中的应用研究	
6	332203050261	赵泽洋	生物技术与工程	张俊杰		豫中、豫东、豫北花生主产区高效共生根瘤菌的发掘	
7	332203050262	吴铝明	生物技术与工程	孙红宾	付博	牙龈卟啉单胞菌中翻译后修饰蛋白 Gpat 和 WecB 结构与功能的研究	
8	332203050263	李文钦	生物技术与工程	韩丽		利用枣渣废料制备高值化香料提取物的关键技术研究	
9	332203050264	杜月霞	生物技术与工程	张晓根	孙新城	食源性金黄色葡萄球菌噬菌体的分离纯化及在牛奶中的抑菌效果研究	
10	332203050265	卜沿宵	生物技术与工程	时桂芹		茄科植物 mRNA ac4c 乙酰化修饰的分子机制研究	
11	332203050272	吕佳	生物技术与工程	许旭		MOF-三聚氰胺海绵材料用于食品农兽药多残留检测研究	
12	332203050273	孙威博	生物技术与工程	董彩文		不同养殖模式及规格大黄鱼品质差异性研究	
13	332203060296	谢顺欣	食品工程	胡金强		基于 CRISPR/Cas12a 阪崎克罗诺杆菌 RPA 可视化检测研究	
14	332203060297	李华	食品工程	胡晓龙		陶融型白酒品质研究	
15	332203060311	李亚钦	食品工程	董彩文		呕吐毒素 ELISA 检测方法的建立与优化	
16	332203060313	南瑞春	食品工程	张静涛		金属氧化物与 k 掺杂 g-C ₃ N ₄ 纳米复合材料制备及抗青枯雷尔氏菌研究	
17	332203060315	苏飘	食品工程	魏涛	宋丽丽	木质素的生物转化及合成高值化香料的研究	
18	332203070335	朱灿灿	发酵工程	张俊杰		鞭毛对鹰嘴豆根瘤菌不同种群结瘤差异的影响研究	
19	332203070336	周涵钰	发酵工程	张靖楠		微生物利用 CO ₂ /H ₂ 生产单细胞蛋白的研究	
20	332203070337	尹琪	发酵工程	何培新		自毒物质影响羊肚菌生长发育机制初探	
21	332203070338	霍姗浩	发酵工程	魏涛	宋丽丽	基于棉酚降解菌的筛选及对棉酚的降解机理研究	

2022 级研究生开题报告（第二组 食品）

一、专家组成员

组长：相启森 组员：白艳红 栗俊广 赵电波 李可 李波 望运滔 介明沙 牛力源 杜娟 杜曼婷 许泽宇 程腾 陈博 冯坤 吕静

二、学生分组（二）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	开题时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203020215	马燕青	轻工技术与工程	相启森	赵电波	麦角硫因脂质体的构建及其对小鼠酒精性肝损伤的保护作用研究	12月19日 上午 8:30-12:00 食工楼 252
2	332203020221	樊怡君	轻工技术与工程	白艳红	吕静	酵母菌与乳酸菌在中国传统酸肉风味品质改善上的应用研究	
3	332203030225	赵嘉乐	食品科学与工程	程腾		鸡蛋中沙门氏菌的射频杀菌方法及机制研究	
4	332203030227	陈静	食品科学与工程	望运滔		碱热处理对花生蛋白冷凝胶的影响及研究机制	
5	332203030228	牛子健	食品科学与工程	望运滔		不同冷冻、解冻方式对魔芋葡甘聚糖凝胶特性的影响及应用研究	
6	332203030233	郭姜里	食品科学与工程	杜娟		基于免疫磁珠特异性识别和磁分离的大肠杆菌 O157:H7 快速检测研究	
7	332203030234	唐天池	食品科学与工程	李波		负载牛至精油静电纺丝纳米纤维膜的制备及对肉品保鲜效果研究	
8	332203060276	周彦芳	食品工程	李可		低温等离子体处理对类 PSE 鸡肉蛋白的功能特性、结构及消化特性的影响	
9	332203060282	蓝晟恺	食品工程	介明沙		微针阵列传感芯片在畜禽肉新鲜度快速检测中的应用研究	
10	332203060285	张怡雪	食品工程	李可		超声波辅助碱法对鹰嘴豆分离蛋白功能特性及其应用研究	
11	332203060288	刘传铎	食品工程	白艳红	冯坤	基于静电纺丝的多糖基益生菌稳态化载体的构建及其性能研究	
12	332203060290	刘思豪	食品工程	栗俊广		黄焖鸡加工过程品质和风味变化机制研究	
13	332203060293	王圆清	食品工程	白艳红	陈博	溶质浓缩与冰-水界面共诱导肌原纤维蛋白冷冻变性的机制研究	
14	332203060295	张殿鹤	食品工程	相启森	牛力源	介质阻挡放电等离子体失活蜡样芽孢杆菌芽孢作用机制及应用研究	
15	332203060298	郝方歌	食品工程	白艳红	杜曼婷	低温等离子体处理对冻化鲜肉品质和肌原纤维蛋白功能特性的影响研究	
16	332203060302	孙晨皓	食品工程	栗俊广		超声解冻对冷冻后牛肉品质和肌原纤维蛋白结构功能的影响研究	
17	332203060303	郭秀琴	食品工程	望运滔		高内相植物脂肪的稳定及其在乳化类肉制品中的应用	
18	332203060307	单帅琦	食品工程	杜曼婷		低温等离子体处理对预制菜品质的影响及氧化劣变机制研究	
19	332203060314	董俊逸	食品工程	白艳红	许泽宇	猪肉冷却工序靶向减损及品质在线检测调控技术研究	

2022 级研究生开题报告（第三组 食品）

一、专家组成员

组长：赵学伟 组员：纵伟 申瑞玲 李学红 董吉林 闫溢哲 张丽华 史苗苗 王小媛 刘梦培 葛珍珍 朱莹莹 冀晓龙 魏肖鹏 王昱 王赵改 李翠翠

二、学生分组（三）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	开题时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203020220	刘果	轻工技术与工程	魏肖鹏		褪黑素调控山药块茎愈伤机理的研究	12月19日 下午 14:30-18:00 食工楼 252
2	332203020222	李梦晓	轻工技术与工程	申瑞玲		燕麦蛋白凝胶性研究及在产品中的应用	
3	332203030223	刘青	食品科学与工程	王小媛		低温等离子体对链格孢霉菌生长及产毒的抑制机理	
4	332203030229	刘姝杨	食品科学与工程	闫溢哲		冷等离子体对淀粉-脂肪酸复合物形成的影响	
5	332203030231	刘世豪	食品科学与工程	张丽华		超声辅助植物乳杆菌发酵对红枣汁香气的影响及作用机理研究	
6	332203030232	王子钰	食品科学与工程	闫溢哲		冷等离子体对淀粉-脂肪酸-蛋白质复合物形成的影响	
7	332203030235	王冰洁	食品科学与工程	纵伟	王赵改	不同加工工艺蒜米品质变化规律及其调控研究	
8	332203030236	马舜章	食品科学与工程	董吉林		豌豆绿豆复合基植物肉的研发	
9	332203030238	高文雨	食品科学与工程	纵伟	王赵改	γ -谷氨酰转肽酶的发酵生产及在 γ -谷氨酰肽合成中的应用研究	
10	332203060283	宋醒	食品工程	史苗苗	冀晓龙	等离子体活化水与燕麦 β -葡聚糖对不同晶型淀粉结构和理化特性的影响	
11	332203060286	王家乐	食品工程	王昱		高压均质协同钙离子对低钠盐肌原纤维蛋白乳化特性的影响机制	
12	332203060289	胡乔乔	食品工程	葛珍珍		基于自组装过程的玫瑰茄花色苷递送系统构建及消化释放规律	
13	332203060291	魏笑笑	食品工程	赵学伟		小麦籽粒的水分传递特性研究	
14	332203060299	李敏杰	食品工程	李学红		萌芽对鹰嘴豆乳清蛋白废水组分的影响及其综合利用	
15	332203060301	王逸珂	食品工程	董吉林			
16	332203060304	贾笑莉	食品工程	李翠翠	赵学伟	黄精对面团特性的调控机理初探及产品试制	
17	332203060305	陈瑾	食品工程	冀晓龙		红枣多糖的体外模拟消化及酵解特性研究	
18	332203060306	冯学伟	食品工程	朱莹莹		基于种质资源筛选研究绿豆沙品质提升的关键技术及内在机制	
19	332203060308	陈上海	食品工程	史苗苗		挤压处理下大豆分离蛋白水解物对山药淀粉结构与性质的影响	
20	332203060310	张李兵	食品工程	刘梦培		脉冲强光协同气调对杏果胶组分降解及质地的影响	
21	332203060312	于鑫	食品工程	申瑞玲		苦荞蛋白纳米乳液的研究及其在饮品中的应用	
22	332203060316	武佳琪	食品工程	申瑞玲		小米基功能性复合蛋白粉研发及品质评价	
23	332203060318	方娇	食品工程	闫溢哲		等离子体活化水对挤压过程中小麦淀粉与其他营养素互作的影响研究	

2022 级研究生开题报告（第四组 食品）

一、专家组成员

组长：张华 组员：张志坚 苏东民 李红 张艳艳 李素云 张露 禹晓 岳晓月 翟娅菲 刘兴丽 牛力源 王宏伟 季宝成 申慧珊 丁甜 郭卫芸

二、学生分组（四）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	开题时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203030224	吴小桥	食品科学与工程	张志坚	牛力源	磁场辅助解冻猪肉中亚致死态大肠杆菌修复规律及猪肉品质变化研究	12月19日 下午 14:30-18:00 食工楼 209
2	332203030226	任晨辉	食品科学与工程	刘兴丽		脱酰胺玉米醇溶蛋白对无麸质面团发酵特性的影响研究	
3	332203030230	刘佳佳	食品科学与工程	王宏伟		糯米粉原料加工特性调控其汤圆功能品质的适宜性研究	
4	332203030237	赵宇	食品科学与工程	牛力源	丁甜	外膜囊泡介导沙门氏菌对等离子活化水胁迫耐受的机制研究	
5	332203060274	程上珍	食品工程	张华	申慧珊	可溶性大豆多糖对速冻汤圆品质的影响	
6	332203060275	王宇浩	食品工程	翟娅菲		等离子体辅助糖基化对 β -乳球蛋白抗原性及功能特性的影响和机理研究	
7	332203060278	罗萍	食品工程	张露		亚麻籽油凝胶的制备及其性能评价	
8	332203060280	李向杰	食品工程	张华	王宏伟	小麦制粉过程中淀粉组分特性变化影响其加工品质的分子机制探究	
9	332203060281	李艳艳	食品工程	李红		咖啡酰莽草酸酯的合成及其功能性研究	
10	332203060284	侯铸琛	食品工程	季宝成		动物源食品中兽药多残留高负载增敏型液质联用技术开发及应用	
11	332203060287	吴朝云	食品工程	岳晓月	郭卫芸	基于纳米酶活性调控的抗生素残留比色快速检测方法研究	
12	332203060292	王锁	食品工程	张艳艳		磁场对紫薯面团发酵特性及馒头品质的影响机制研究	
13	332203060294	张昊然	食品工程	张华	李素云	沙蒿胶乳化液对冷冻面团及制品影响	
14	332203060300	张昕昕	食品工程	张华	王宏伟	不同品种小麦重要组分与面团发酵特性的研究	
15	332203060309	孙好嵩	食品工程	禹晓		亚麻籽特征营养组分结构和功能特征：品种差异性	
16	332203060317	聂溱乐	食品工程	苏东民	王宏伟	复合酶制剂对冷冻面团及其馒头品质的影响研究	
17	332203060319	王小婷	食品工程	张华	王宏伟	基于限制性酶解调控糯米粉粘度的研究及其对汤圆品质的影响	