**食品与生物工程学院2017级硕士研究生中期汇报会通知**

各位老师及研究生：

根据《郑州轻工业学院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2019年11月20、22日进行2017级硕士研究生学位论文中期汇报会。

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）中期汇报时间段为11月20日（周三）下午14:30-18:30，11月22日（周五）下午14:30-18:30；研究生应提前20分钟到场。

（3）其它事宜见《食品与生物工程学院研究生中期进展相关规定》。

欢迎广大师生参与、指导！

食品与生物工程学院

（烟草科学与工程学院）

2019年11月18日

附：各中期汇报专家小组成员名单及学生分组名单

**2017级研究生中期汇报安排（一）**

**一、专家组成员**

组长：白艳红

组员：郭红祥 王安建 纵伟 申瑞玲 董吉林 魏涛 李红 张俊杰 赵光远 葛珍珍 王小媛 胡金强 张丽华

**二、学生分组（一）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 专业 | 导师姓名 | | 论文题目 | 时间及地点 |
| 第一导师 | 第二导师 |
| 1 | 张圆圆 | 食品科学与工程 | 纵伟 | 葛珍珍 | 杜仲籽粕蛋白的结构、性质及体外消化特性 | **11月20日14:30-18:30 食工楼211** |
| 2 | 陈宇豪 | 食品工程 | 白艳红 | 栗俊广 | 鹰嘴豆蛋白对于猪肉肌原纤维蛋白乳化凝胶特性的影响 |
| 3 | 马宝晨 | 食品工程 | 纵伟 | 王小媛 | 不同提取方法对杜仲籽油的影响及应用 |
| 4 | 王爽爽 | 食品工程 | 纵伟 | 王小媛 | 高压微射流制备杜仲籽油纳米乳的研究及应用 |
| 5 | 张婷 | 食品工程 | 申瑞玲 |  | 不同杂粮抗性糊精的结构性质及体外益生元作用研究 |
| 6 | 王雷 | 食品科学与工程 | 董吉林 |  | 不同处理方式对藜麦蛋白结构与功能性质的影响及其对3T3-L1脂肪细胞增殖分化的作用机理研究 |
| 7 | 尹学智 | 食品工程 | 李红 |  | 酚酸甘油酯的合成及性质研究 |
| 8 | 扶磊 | 食品工程 | 李可 |  | 超声波处理对鸡胸肉肌原纤维蛋白乳化特性的影响及机制研究 |
| 9 | 王一 | 发酵工程 | 赵卫东 | 胡金强 | 食品中致病菌基于重组酶聚合酶等温扩增以及聚合物絮凝沉淀的快速检测技术研究 |
| 10 | 赵彩梦 | 生物化工 | 魏涛 |  | 两种糖基转移酶制备及其在糖脂化合物催化应用研究 |
| 11 | 尚益民 | 发酵工程 | 张俊杰 |  | 箭筈豌豆、毛叶苕子和紫云英根瘤菌遗传多样性及其生物地理学分布规律研究 |
| 12 | 李珍珠 | 发酵工程 | 赵光远 | 张丽华 | 杜仲茶的加工工艺及体外降血脂功能特性研究 |

**2017级研究生中期汇报安排（二）**

**一、专家组成员**

组长：刘延奇

组员：刘亚伟 黄忠民 王章存 张华 李学红 董彩文 栗俊广 相启森 闫溢哲 张静涛 张露 刘兴丽

**二、学生分组（二）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 专业 | 导师姓名 | | 论文题目 | 时间及地点 |
| 第一导师 | 第二导师 |
| 1 | 王雪纯 | 食品科学与工程 | 董彩文 |  | 桂花蜂蜜酒发酵和澄清工艺及抗氧化特性研究 | **11月20日14:30-18:30 食工楼401** |
| 2 | 郭洋 | 食品科学与工程 | 李学红 |  | 环糊精在再造烟叶中的应用基础研究 |
| 3 | 吴萌萌 | 食品工程 | 栗俊广 |  | pH偏移处理花生蛋白对肌原纤维蛋白凝胶特性的影响研究 |
| 4 | 冯琳琳 | 食品工程 | 刘延奇 | 闫溢哲 | 等离子体活化水协同湿热处理对淀粉多尺度结构及性能的影响研究 |
| 5 | 景悦 | 食品工程 | 刘延奇 | 史苗苗 | 菊粉-淀粉混合物的结构及理化性能的研究 |
| 6 | 张明月 | 食品工程 | 刘延奇 | 史苗苗 | 小麦淀粉-单甘酯复合物的制备及应用研究 |
| 7 | 靳颖 | 食品科学与工程 | 王章存 |  | 大豆在发芽过程中营养特性与抗原蛋白变化及应用的研究 |
| 8 | 刘洋 | 食品工程 | 王章存 |  | 酶解大豆β-伴球蛋白的抗原变化规律及其糖链对抗原性的影响 |
| 9 | 刘胜男 | 食品工程 | 相启森 |  | 迷迭香提取物对体外及模拟胃肠道消化过程中脂质氧化的抑制作用及其机理研究 |
| 10 | 崔畅 | 食品工程 | 闫溢哲 |  | 脂肪酸衍生物合成含氮杂环及抑菌性研究 |
| 11 | 赵双丽 | 食品科学与工程 | 张华 | 刘兴丽 | 马铃薯蛋白微凝胶的制备及其对无麸质面团加工特性的影响 |
| 13 | 袁明明 | 食品工程 | 张静涛 |  | 改性TiO2纳米材料的制备及其抗病原菌研究 |
| 14 | 熊苗 | 食品科学与工程 | 张露 |  | 乳粉对可可脂/代可可脂体系的物理特性研究 |

**2017级研究生中期汇报安排（三）**

**一、专家组成员**

组长：姚二民

组员：毛多斌 李晓 马林 杨雪鹏 黄申 魏涛 杨鹏飞 白冰 李萌

1. **学生分组（三）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 专业 | 导师姓名 | | 论文题目 | 时间及地点 |
| 第一导师 | 第二导师 |
| 1 | 马宁 | 食品科学与工程 | 毛多斌 | 黄申 | 香豆素的生物催化降解 | **11月22日14:30-18:30 食工楼211** |
| 2 | 陈顺心 | 食品工程 | 毛多斌 | 魏涛 | 微生物技术改善提高广西烟叶吸食品质的应用基础研究 |
| 3 | 华涛 | 食品工程 | 毛多斌 | 杨鹏飞 | 烟叶表面西柏烯类化学成分研究 |
| 4 | 钟闻英 | 食品工程 | 毛多斌 | 白冰 | 基于作用阈值分析天然香料关键香味成分 |
| 5 | 赵凯歌 | 食品科学与工程 | 李晓 |  | 烟片结构在线检测单层化处理技术研究 |
| 6 | 袁帅 | 食品科学与工程 | 李晓 |  | 基于机器视觉技术的烟片结构在线检测及表征研究 |
| 7 | 吴时玺 | 轻工技术与工程 | 马林 | 李萌 | 基于分子水平的混合复烤烟叶品种定量技术研究 |
| 8 | 胡腾飞 | 轻工技术与工程 | 马林 | 李萌 | 烟叶滚筒式固态发酵提质增香研究 |
| 9 | 楚晗 | 食品科学与工程 | 姚二民 |  | 基于短支卷烟品质稳定的烟丝尺寸优化及应用研究 |
| 10 | 王天怡 | 食品科学与工程 | 姚二民 |  | 温度对烟丝回胀能力的影响研究 |
| 11 | 郑闪闪 | 食品科学与工程 | 杨雪鹏 | 叶建斌 | 烟草原料发酵合成细菌纤维素及其在烟草中的应用 |
| 12 | 吕丽文 | 食品工程 | 杨雪鹏 | 叶建斌 | 酿酒酵母19增加再造烟叶香气的研究 |

**2017级研究生中期汇报安排（四）**

**一、专家组成员**

组长：张峻松

组员：王建民 程传玲 许春平 李瑞丽 叶建斌 贾学伟 李天笑

**二、学生分组（四）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 专业 | 导师姓名 | | 论文题目 | 时间及地点 |
| 第一导师 | 第二导师 |
| 1 | 许艳冉 | 食品科学与工程 | 王建民 |  | 贵烟品牌卷烟燃烧性能评价体系构建及影响因素研究 | **11月22日14:30-17:30 食工楼401** |
| 2 | 王贝 | 食品科学与工程 | 王建民 |  | 卷烟接装胶施胶量对滤嘴通风率的影响规律研究 |
| 3 | 李天诚 | 食品科学与工程 | 王建民 | 李瑞丽 | “贵烟”品牌三明基地烟叶分切打叶工艺优化研究 |
| 4 | 赵怡凡 | 食品科学与工程 | 程传玲 |  | 卷烟动态抽吸条件下包灰性能的评价以及影响因素研究 |
| 5 | 杜赫 | 食品科学与工程 | 张峻松 |  | 油斑烟支污染物数据库及快速监控体系构建研究 |
| 6 | 李庆祥 | 食品科学与工程 | 张峻松 |  | 打叶复烤叶片结构控制技术研究 |
| 7 | 赵琪 | 食品科学与工程 | 张峻松 | 李瑞丽 | 基于酒基的maillard反应产物在卷烟加香中的应用研究 |
| 8 | 孙懿岩 | 食品工程 | 许春平 | 贾学伟 | 怀山药多糖的提取、衍生化修饰及保润性能研究 |
| 9 | 孟丹丹 | 食品科学与工程 | 许春平 | 李天笑 | 纳米香料微胶囊的制备及在卷烟中的应用研究 |
| 10 | 曲利利 | 食品科学与工程 | 许春平 | 贾学伟 | 生物技术结合美拉德反应制备烟用香料的研究 |
| 11 | 王璐 | 食品工程 | 叶建斌 |  | 烟草中甾醇类化合物的生物选择性降解研究 |

**2017级研究生中期汇报安排（五）**

**一、专家组成员**

组长：刘延奇

组员：纵伟 张华 冯志强

**二、学生分组（四）**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 专业 | 导师姓名 | | 论文题目 | 时间及地点 |
| 第一导师 | 第二导师 |
| 1 | 王文洁 | 食品工程 | 白艳红 | 相启森 | 等离子体活化水协同温热对大肠杆菌O157:H7的杀菌作用研究 | **11月22日14:00-18:30 三全公司** |
| 2 | 肖乃勇 | 食品工程 | 张华 | 王宏伟 | 发芽对糙糯米淀粉特性的影响规律及其在汤圆制品中的应用 |
| 3 | 闫路辉 | 食品工程 | 白艳红 | 李可 | 腌制预处理及不同复热方式对糖醋排骨的品质影响 |
| 4 | 李望铭 | 食品工程 | 赵学伟 |  | 水饺皮物性测定及水饺浸渍冷冻过程模拟 |