

学位评定委员会第十分委员会2022年校级优秀研究生学位论文推荐名单

序号	学院	研究生类型	研究生姓名	导师姓名	一级学科（类别）	二级学科（领域）	学位论文题目
1	食品学院	博士	孙新玉	王丽	食品科学与工程		单宁酸和肉桂醛纳米功能化体系的构建及其抗菌抗氧化性能研究
2	食品学院	博士	杨伟霞	李忠宏	食品科学与工程		锆基金属有机骨架材料去除苹果汁中的重金属离子
3	食品学院	博士	倪永升	王建龙	食品科学与工程		纳米石墨相氮化碳基食品包装膜的制备及杀菌机制研究
4	食品学院	学硕	张彤	樊明涛	食品科学与工程		番茄红素纳米食品乳液的制备及其对植物乳杆菌生长和代谢的影响
5	食品学院	学硕	郑路瑶	江昊	食品科学与工程		小麦淀粉3D打印特性的研究
6	食品学院	学硕	张翠	王妍入	食品科学与工程		鼠伤寒沙门氏菌纳米抗体的制备及免疫分析方法研究
7	食品学院	学硕	杨铠溶	王丽	食品科学与工程		比率荧光传感器的构建及其在四环素类抗生素检测中的应用
8	食品学院	学硕	马志远	刘学波	食品科学与工程		羧甲基化玉米纤维胶生物聚合物颗粒的构建、表征及其递送姜黄素的应用
9	食品学院	学硕	李思琪	刘夫国	食品科学与工程		复合蛋白质凝胶体系的构建及其对薄荷精油风味释放的调节作用研究
10	葡酒学院	学硕	薛施锦	靳国杰	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	基于氧化还原电位的酿酒酵母合成中链脂肪酸乙酯的调控机制研究
11	葡酒学院	学硕	李娜	陶永胜	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	户太8号桃红葡萄酒关键香气物质及其呈香机制研究
12	食品学院	专硕	李宏才	高振鹏	工程硕士	食品工程	酵母菌和乳酸菌顺序发酵脱醇苹果汁的制备及降脂机制研究

序号	学院	研究生类型	研究生姓名	导师姓名	一级学科（类别）	二级学科（领域）	学位论文题目
13	食品学院	专硕	刘兆利	王建龙	工程硕士	食品工程	碳化钛/二氧化钛光催化杀菌剂的制备及性能评价
14	食品学院	专硕	姜文	刘学波	工程硕士	食品工程	pH偏移和超声辅助美拉德反应制备豌豆分离蛋白-菊粉共价复合物及其在藻油乳液中的应用
15	食品学院	专硕	王娇	李振宇	工程硕士	食品工程	明胶基可食性复合膜的制备及性能研究
16	食品学院	专硕	姜丽萍	马敏	工程硕士	食品工程	基于硫酸根自由基的高级氧化技术在盐酸左氧氟沙星降解中的应用
17	食品学院	专硕	段译霆	于修焯	工程硕士	食品工程	亚麻籽粉添加对面团特性及挂面品质影响研究
18	食品学院	专硕	崔凤展	刘夫国	工程硕士	食品工程	乳清分离蛋白纤维Pickering乳液体系的构建及其递送功能因子的应用
19	食品学院	专硕	陈晓羲	刘斌	工程硕士	食品工程	基因 cysB、cysJ 和 SEN1393 在肠炎沙门氏菌亚致死细胞复苏中的作用
20	食品学院	专硕	何坤益	王丽	工程硕士	食品工程	基于免标记UIO-66探针的大肠杆菌O157:H7双信号免疫层析检测方法的研究
21	葡酒学院	专硕	魏梦媛	房玉林	工程硕士	食品工程	鲜食葡萄疏除幼果营养分析及应用探究