

2025年校级优秀研究生学位论文推荐名单

序号	研究生类型	学院	研究生姓名	导师姓名	一级学科（类别）名称	二级学科（领域）名称	学位论文题目
1	学术型博士	食品科学与工程学院	张鑫	刘志刚	食品科学与工程		限制时间饮食对阿尔兹海默症认知功能障碍的改善作用及ApoE基因多态性介导机制研究
2	学术型博士	食品科学与工程学院	闫晓佳	刘夫国	食品科学与工程		豌豆蛋白微凝胶基双重乳液的构建及其共递送姜黄素和 EGCG 改善神经炎症的研究
3	学术型博士	食品科学与工程学院	刘思杰	王建龙	食品科学与工程		动物源性食品中 β -受体激动剂的增强型免疫层析检测及增敏机制研究
4	学术型博士	食品科学与工程学院	梁伟	李文浩	食品科学与工程		基于固态发酵的麦麸膳食纤维性质改善及其对面团品质的调控机制研究
5	学术型博士	葡萄酒学院	孔彩琳	陶永胜	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	酵母多糖结构解析及其与葡萄酒果香酯的互作机制研究
6	学术型硕士	食品科学与工程学院	曹睿博	孙立军	食品科学与工程		牛乳酪蛋白肽对淀粉消化及II型糖尿病小鼠血糖的调控作用及分子机制研究
7	学术型硕士	食品科学与工程学院	杨雪微	唐文志	食品科学与工程		过渡金属高熵纳米酶在食源性致病菌的检测与杀灭中的研究
8	学术型硕士	食品科学与工程	赵沁雨	马婷婷	食品科学与工程		‘徐香’猕猴桃冷藏进程中果实品质变化规律及香气减弱机制研究
9	学术型硕士	食品科学与工程学院	孙旺盛	郭静	食品科学与工程		非酿酒酵母与乳酸菌发酵猕猴桃酒的制备及其代谢特征研究
10	学术型硕士	食品科学与工程学院	完颜晴	单媛媛	食品科学与工程		pH对卵黏蛋白复合物流变学行为的影响
11	学术型硕士	食品科学与工程学院	郑永欣	陈琳	食品科学与工程		金属酚醛网络功能化牛血清白蛋白涂层的制备及其抗菌机制研究
12	学术型硕士	食品科学与工程学院	李文月	孙立军	食品科学与工程		膳食蛋白对多酚抑制淀粉消化酶的影响及机制研究

序号	研究生类型	学院	研究生姓名	导师姓名	一级学科（类别）名称	二级学科（领域）名称	学位论文题目
13	学术型硕士	食品科学与工程学院	景赛	寇莉萍	食品科学与工程		基于转录组学的石榴低温贮藏期间果皮褐变机理研究
14	学术型硕士	食品科学与工程学院	杨爽	高振鹏	食品科学与工程		乳酸菌发酵苹果汁高密度培养研究及品质评价
15	学术型硕士	葡萄酒学院	谢琦	鞠延仑	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	甲基化抑制剂5-azaC处理对‘美乐’葡萄果实糖、有机酸及花色苷积累的影响
16	学术型硕士	葡萄酒学院	李思琪	刘延琳	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	毛葡萄酒典型香气解析及风味改良策略研究
17	学术型硕士	葡萄酒学院	余欢欢	靳国杰	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	氧化还原电位调控发酵毕赤酵母上清液与酿酒酵母共发酵中葡萄酒香气化合物生成
18	学术型硕士	葡萄酒学院	李镐诚	李俊俊	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	乙酰化沙蒿葡甘聚糖与葡萄籽原花青素互作对其理化特性及肠道菌群调控作用的影响
19	学术型硕士	葡萄酒学院	丁维康	袁春龙	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	电子束和X射线辐照技术对赤霞珠干红葡萄酒的影响及其作用机理探究
20	专业型硕士	食品科学与工程学院	汪小洋	高振鹏	生物与医药		连续式低温等离子体杀菌对NFC苹果汁品质及货架期影响研究
21	专业型硕士	食品科学与工程学院	郑元举	彭强	生物与医药		沙棘籽粕高F值肽的制备、表征及抗疲劳活性探究
22	专业型硕士	食品科学与工程学院	刘程程	孙立军	生物与医药		油莎豆浆对酸奶品质特性的影响及其凝胶形成机理的研究
23	专业型硕士	食品科学与工程学院	耿燕飞	马敏	生物与医药		蛋黄壳结构纳米反应器吸附和降解盐酸左氧氟沙星的研究
24	专业型硕士	食品科学与工程学院	张义凡	刘夫国	生物与医药		豆类蛋白-EGCG复合物的制备及其作为乳化剂在核桃油乳液递送体系中的应用研究
25	专业型硕士	食品科学与工程学院	陈鹏宇	王妍入	生物与医药		基于纳米抗体的阪崎克罗诺杆菌免疫分析方法研究

序号	研究生类型	学院	研究生姓名	导师姓名	一级学科（类别）名称	二级学科（领域）名称	学位论文题目
26	专业型硕士	食品科学与工程学院	杨永佳	寇莉萍	生物与医药		X射线处理对香菇保鲜效果及风味品质影响
27	专业型硕士	食品科学与工程学院	张书棋	单忠国	生物与医药		基于没食子酸@ZIF-8多功能薄膜的制备及其食品保鲜性能研究
28	专业型硕士	食品科学与工程学院	孙润洋	石超	生物与医药		超声联合氯化钙微酸性电解水对采后秦椒的清洗和保鲜效果及对果胶特性的研究
29	专业型硕士	食品科学与工程学院	王丽霞	王军	生物与医药		X射线辐照对百合贮藏特性与红变影响的研究
30	专业型硕士	食品科学与工程学院	张超群	张文涛	生物与医药		蛋白质衍生的仿生SOD抗菌纳米酶用于水果保鲜研究
31	专业型硕士	葡萄酒学院	张涛显	秦义	生物与医药		橡木桶发酵和陈酿对长相思及霞多丽干白葡萄酒品质的影响
32	专业型硕士	葡萄酒学院	唐雅利	刘树文	生物与医药		解脂耶氏酵母中影响木糖醇合成的关键基因研究及应用
33	专业型硕士	葡萄酒学院	王宫达	李俊俊	生物与医药		不同葡萄皮膳食纤维的组成分析及功能评价
34	专业型硕士	葡萄酒学院	张琦	陶永胜	生物与医药		干红葡萄酒多糖类物质快速检测及感官质量关联研究