

2026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/实践成果题目
1	学术型博士	食品科学与工程学院	赵震霆	刘学波	食品科学与工程	食品科学与工程	菌群/宿主代谢节律介导低聚果糖改善肥胖小鼠肠上皮功能作用机制研究
2	学术型博士	食品科学与工程学院	赵忆航	刘志刚	食品科学与工程	食品科学与工程	限制时间饮食通过调控“肠道菌群-丙酸-FAR3”轴缓解阿尔茨海默症认知障碍的作用机制研究
3	学术型博士	食品科学与工程学院	李丽华	吕欣	食品科学与工程	食品科学与工程	酚酸改性壳聚糖基结构化乳液及其功能化复合膜的构建与性能研究
4	学术型博士	食品科学与工程学院	舒蕊	张道宏	食品科学与工程	食品科学与工程	金基纳米材料驱动的粮食中T-2与呕吐毒素多模式免疫分析及信号调控机制研究
5	学术型博士	食品科学与工程学院	李宏才	高振鹏	食品科学与工程	食品科学与工程	EGCG联合美沙拉嗪调控肠道菌群稳态并改善小鼠结肠炎的作用机制
6	学术型博士	葡萄酒学院	冯铭鑫	孟江飞	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	v-miR394b通过靶向VvFBX6调控葡萄广谱抗病性的分子机制
7	学术型博士	葡萄酒学院	李娜	陶永胜	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	吐鲁番干红葡萄酒甜香物质鉴定及其呈香增甜机制研究
8	学术型博士	葡萄酒学院	高丙宏	刘延琳	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	酵母甘露糖蛋白对低聚原花青素的“前苦-后苦”抑制及结构靶向改性机制
9	学术型硕士	食品科学与工程学院	贾慧琳	王建龙	食品科学与工程	食品科学与工程	结构增强型信号标签用于双模式侧流免疫层析技术检测鼠伤寒沙门氏菌的研究
10	学术型硕士	食品科学与工程学院	龚子鉴	雷宏杰	食品科学与工程	食品科学与工程	氨基酸调控混菌发酵红枣的代谢机制及低糖枣粉品质研究
11	学术型硕士	食品科学与工程学院	李婧	王玉堂	食品科学与工程	食品科学与工程	可溶性膳食纤维影响单宁酸对 α -淀粉酶抑制作用的机制研究
12	学术型硕士	食品科学与工程学院	李静	彭强	食品科学与工程	食品科学与工程	沙棘果油的成分分析及其改善高脂血症的功效研究
13	学术型硕士	葡萄酒学院	吴广	谢沙	食品科学与工程	葡萄与葡萄酒学	多组学整合解析高温胁迫对玫瑰香葡萄果实香气物质合成的影响
14	专业型硕士	食品科学与工程学院	苟知非	张文涛	生物与医药	食品工程	花粉基人工酶的制备及其在苹果汁品质控制中的应用
15	专业型硕士	食品科学与工程学院	王一泓	石超	生物与医药	食品工程	有机酸对猪肉中鼠伤寒沙门氏菌VBNC状态的形成作用及机制
16	专业型硕士	食品科学与工程学院	王欣煜	李文浩	生物与医药	食品工程	不同比例荞麦醇溶蛋白/谷蛋白重组面团聚集行为及对面制品品质的影响
17	专业型硕士	食品科学与工程学院	彭婧	兰莹	生物与医药	食品工程	沙棘果渣结合态多酚对睡眠剥夺小鼠认知改善作用研究及其功能饮料研发

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/实践成果题目
18	专业型硕士	食品科学与工程学院	闫惠琦	庄雨婷	生物与医药	食品工程	大肠杆菌O157: H7单克隆抗体研制及快速检测试纸条的制备
19	专业型硕士	食品科学与工程学院	平医亚	王建龙	生物与医药	食品工程	光控金属-多酚纳米酶基抗菌包装膜的构建及保鲜性能研究
20	专业型硕士	食品科学与工程学院	王可翰	寇莉萍	生物与医药	食品工程	电子束处理结合气调包装对新鲜去荚蚕豆低温贮藏品质的影响
21	专业型硕士	食品科学与工程学院	王宇翔	于修焯	生物与医药	食品工程	成熟和后熟过程对菜籽及其油理化性质与脂质伴随物的影响
22	专业型硕士	葡萄酒学院	刘乾鑫	白雪冰	生物与医药	发酵工程	基于ATR-FTIR的原花青素结构比例解析与干红葡萄酒涩感量化方法研究