

## 食品与生物工程学院 2023 级硕士研究生开题报告会通知

各位老师及研究生：

根据《郑州轻工业大学研究生培养工作办法》的要求，结合我院实际情况，兹定于 2024 年 12 月 6 日进行 2023 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 6 日（周五）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

2024 年 12 月 5 日

附：各开题专家小组成员名单及学生分组名单

## 2023 级研究生开题报告（第一组）

### 研究生开题报告安排（一）

#### 一、专家组成员

组长：孙新城 组员：魏涛 何培新 孙红宾 张志平 杨旭 胡金强 张靖楠 牛力源 吴楠 宋丽丽 邵化

#### 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	332303020218	许智超	轻工技术与工程	吴楠		海肾荧光素酶与底物的分子识别和氧化机制的研究	12月6日 上午 8:30-12:00 食工楼 252
2	332303030248	陈曦	食品科学与工程	魏涛	张志平	新型菌藻混合发酵反应器的设计与放大研究	
3	332303050260	梁文辉	生物技术与工程	张骁	宋丽丽	构建真菌菌丝体吸附剂在棉籽油脱酚中的研究	
4	332303050261	谭富婕	生物技术与工程	魏涛	邵化	计算机辅助豪氏变形杆菌磷脂酶 A 分子改造	
5	332303050265	张文昌	生物技术与工程	何培新		内共生化技术在羊肚菌优质品种选育中的应用	
6	332303050266	张翊	生物技术与工程	张志平		发酵法高效制备菌藻源饲料添加剂及其功效分析	
7	332303050267	张雅欣	生物技术与工程	张骁	杨旭	磷脂酶及其突变体在棉籽油脱胶中的应用研究	
8	332303050268	唐娜娜	生物技术与工程	杨旭		微生物群落发酵葛根制备苯乙醇的工艺研究	
9	332303050272	李甜甜	生物技术与工程	张靖楠		加料香精致腐微生物解析及控制技术研究	
10	332303060287	毛爽	食品工程	张志坚	牛力源	天然抑菌剂对 sous-vide 牛肉中蜡样芽孢杆菌的控制研究	
11	332303060301	杜婷婷	食品工程	张晓根	孙新城	基于噬菌体的冷鲜肉绿色复合保鲜关键技术研究	
12	332303060303	贺雅玥	食品工程	胡金强		鼠伤寒沙门氏菌 CRISPR-RPA-LFD 快速检测技术建立	
13	332303070341	赵文悦	发酵工程	魏涛	宋丽丽	真菌固态发酵对棉籽粕脱毒及营养品质的研究	
14	332303020217	胡欣雨	轻工技术与工程	牛力源	刘志刚	低聚糖调控微生物代谢保护肠道黏液屏障, 调节情绪的作用机制研究	
15	332303060311	张鑫	食品工程	孙红宾		玉米赤霉烯酮毒素生物降解酶的表达、改造与应用	
16	332303070343	秦金梦	发酵工程	孙新城		基于群体感应和噬菌体的绿色复合保鲜关键技术研究	

## 2023 级研究生开题报告（第二组）

### 研究生开题报告安排（二）

#### 一、专家组成员

组长：徐清萍 组员：李培峰 张俊杰 胡晓龙 韩丽 郑燕 时桂芹 李天笑 王光路 马科 王冰洋 聂荣祖 王亚平 刘亚萍 王爽爽

#### 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	332303010212	王航	生物化工	李培峰	聂荣祖	香菇中 miR-206 对 Huh-7 细胞脂质代谢调控的机制研究	12月6日 上午 8:30-12:00 食工楼 209
2	332303030237	罗霍敏	食品科学与工程	聂荣祖		茶黄素类化合物对 A $\beta$ 多肽淀粉样聚集的抑制作用及其分子机制研究	
3	332303050259	吕慧琳	生物技术与工程	李培峰	王爽爽	香菇中 miR-21 对糖代谢的调控作用及其分子机制研究	
4	332303050262	孟雨晴	生物技术与工程	时桂芹		烟草病毒 dsRNA 在不同表达系统中的构建、表达及应用研究	
5	332303050263	王晨辉	生物技术与工程	韩丽		产蔗糖二酯工程菌株的构建及发酵条件优化	
6	332303050264	安雨迎	生物技术与工程	马科		西蓝花中 $\alpha$ -淀粉酶抑制活性蛋白挖掘研究	
7	332303050269	杜秋月	生物技术与工程	郑燕		甲烷氧化固氮微生物适应水稻土空间分异的机制	
8	332303050270	陶星月	生物技术与工程	李培峰	刘亚萍	基于 HepG2 细胞探究香菇中 miR-30c 的降脂分子机制	
9	332303050271	张大元	生物技术与工程	李天笑		香豆类原料生物酶解制备雪茄发酵介质的研究	
10	332303060294	赵怡童	食品工程	胡晓龙	王亚平	浓香型酒醅产高级醇微生物代谢途径解析及其检测方法建立	
11	332303070337	刘德裕	发酵工程	王光路		维生素 K2 合成微生物细胞工厂的构建及发酵工艺研究	
12	332303070338	李可	发酵工程	张俊杰		环渤海产区不同品种豌豆优势共生根瘤菌资源挖掘	
13	332303070339	李佳乐	发酵工程	徐清萍		菌群设计对桑葚中功能性成分及代谢产物影响研究	
14	332303070342	陈科宇	发酵工程	张俊杰		<i>Mesorhizobium ciceri</i> USDA 3378 鞭毛相关基因 <i>motA</i> 的功能研究	
15	332303070344	王粤奇	发酵工程	胡晓龙		窖泥源产己酸菌群构建及其发酵性能研究	
16	332303070345	蓝侦方	发酵工程	王冰洋		焦糖化反应在烟草中的应用	

## 2023 级研究生开题报告（第三组）

### 研究生开题报告安排（三）

#### 一、专家组成员

组长：相启森 组员：赵电波 栗俊广 望运滔 杜娟 李波 杜曼婷 程腾 许泽宇 马武超 陈博

#### 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	332303020216	陈帅	轻工技术与工程	许泽宇		基于高光谱与电子鼻信息融合的冷鲜肉品质智能检测研究	12月6日 上午 8:30-12:00 食工楼 211
2	332303030225	贾洪曼	食品科学与工程	相启森	张康逸	小麦降糖肽的制备及降糖机制研究	
3	332303030229	彭耀冉	食品科学与工程	望运滔		不同脱乙酰度魔芋葡甘露聚糖影响热聚集肌原纤维蛋白消化特性的机制	
4	332303030233	顾晓雨	食品科学与工程	相启森		麦角硫因对猪肉蛋白质氧化抑制机理及品质影响规律	
5	332303030239	李瑞	食品科学与工程	望运滔		冷藏预处理对魔芋葡甘露聚糖冻融凝胶的影响机制	
6	332303030242	张梦梦	食品科学与工程	白艳红	马武超	明胶/大豆蛋白凝胶体系的构建及其细胞培养肉支架应用研究	
7	332303030244	皇甫姗姗	食品科学与工程	赵电波	陈博	冰-水界面体系下聚集体模式影响蛋白变性的机制研究	
8	332303030245	师贺伟	食品科学与工程	栗俊广		等离子体活化水泡沫杀灭金黄色葡萄球菌效果及机制研究	
9	332303060277	陈慧	食品工程	李波		负载核桃青皮提取物活性膜的制备及保鲜应用研究	
10	332303060282	罗秀群	食品工程	相启森		低温肉制品优势腐败菌致腐潜力及控制技术研究	
11	332303060284	赵子沁	食品工程	杜曼婷		典型高温加工方式对肉丸营养品质及危害物形成的影响机制研究	
12	332303060310	杨帆	食品工程	栗俊广		魔芋葡甘露聚糖替代脂肪对肉糜 3D 打印品质和消化特性的影响	
13	332303060312	胡建行	食品工程	程腾		射频加工对牛肉干风味及理化特性的影响	
14	332303060289	荆禹翔	食品工程	白艳红	望运滔	生物墨水的制备及其在培育肉中的应用	
15	332303060293	丁贺辉	食品工程	栗俊广		基于鸭成肌细胞的细胞培养肉工艺研究	
16	332303060295	黄紫琪	食品工程	杜娟		基于磁性共价有机框架的食源性致病菌磁分离方法构建及磁分离装置建立	

## 2023 级研究生开题报告（第四组）

### 研究生开题报告安排（四）

#### 一、专家组成员

组长：赵学伟 组员：张华 董彩文 安广杰 张艳艳 常志娟 李素云 刘兴丽 王宏伟 申慧珊

#### 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	332303030223	孟祥鹤	食品科学与工程	安广杰		水酶法提取小米糠油和肽及肽-钙螯合物的制备	12月6日 下午 14:30-18:00 食工楼 252
2	332303030231	王菲	食品科学与工程	苏东民	王宏伟	基于物理场解冻改善冷冻生坯馒头品质的研究	
3	332303030227	马占川	食品科学与工程	张华	张艳艳	磁场辅助超低温贮藏对饺子品质的影响及原位实时监测	
4	332303030232	潘研博	食品科学与工程	常志娟	吴学红	复合相变蓄冷薄膜的制备及其在食品保鲜中的应用	
5	332303030236	袁亚茹	食品科学与工程	刘兴丽		玉米醇溶蛋白-羧甲基壳聚糖核壳结构对无麸质面团的品质影响	
6	332303030243	王嘉奇	食品科学与工程	张华	申慧珊	水分介导电子束辐照调控凝胶态淀粉老化行为的机制研究	
7	332303060276	郭家强	食品工程	李素云		射频解冻对冷冻面团品质的影响	
8	332303060279	张予涵	食品工程	王宏伟		湿热处理对糯米粉消化行为的影响及低 GI 汤圆的研发	
9	332303060280	杨柯仕	食品工程	张华	申慧珊	电子束辐照诱导小麦淀粉结构衍变规律及老化机制研究	
10	332303060297	樊俊鹏	食品工程	张华	刘兴丽	基于天然深共晶溶剂的抗冻剂对冷冻面团发酵特性的影响	
11	332303060315	肖倩	食品工程	张艳艳		磁场对淀粉凝胶老化行为的影响及机制研究	
12	332303030220	郝刚	食品科学与工程	董彩文		基于元素分析的农产品产地识别方法研究	
13	332303030224	郭豫	食品科学与工程	赵学伟		龙眼多糖改善结肠炎作用及其机制研究	
14	332303030226	张斌	食品科学与工程	董彩文		基于蓝光辅助臭氧杀菌延长冰鲜虹鳟货架期的研究	
15	332303060281	蒋文莉	食品工程	赵学伟	赵磊	山药黄色素光动力学处理大肠杆菌能量代谢抑菌机制研究	

## 2023 级研究生开题报告（第五组）

### 研究生开题报告安排（五）

#### 一、专家组成员

组长：张丽华 组员：纵伟 李学红 李红 王小媛 刘梦培 岳晓月 李敏 葛珍珍 翟娅菲 季宝成 魏肖鹏 许旭 冯坤

#### 二、学生分组（五）

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	332303020214	赵世平	轻工技术与工程	许旭		基于功能化聚氨酯海绵的水产品兽药多残留基质净化技术研究	12月6日 下午 14:30-18:00 食工楼 209
2	332303020215	贺姗姗	轻工技术与工程	李敏		电子束辐照对燕麦中 T-2、HT-2 毒素降解及燕麦品质的研究	
3	332303030230	吴晨阳	食品科学与工程	刘梦培		基于转录组学和代谢组学研究非热加工技术对山楂贮藏品质的影响	
4	332303030234	陈云莉	食品科学与工程	张丽华		超声对发酵红枣汁中植物乳杆菌代谢活性和特征风味形成机制的研究	
5	332303030246	付艺伟	食品科学与工程	李学红		Pickering 乳液与无麸质面包膨胀机制及货架期的关联性研究	
6	332303060278	汤国新	食品工程	翟娅菲		模拟消化过程中 DBD 等离子体预处理对 $\beta$ -乳球蛋白抗原性消减规律及机理的研究	
7	332303060286	王文博	食品工程	纵伟	张丽华	爆炒鸡胗加工与储藏过程中的品质变化规律研究	
8	332303060288	赵越	食品工程	王小媛		负载叶黄素改性豌豆蛋白-甜菜果胶纳米颗粒的制备及其特性研究	
9	332303060290	刘泽龙	食品工程	葛珍珍		超声辅助 pH 偏移构建花色苷稳态化水凝胶及其在 3D 打印中的应用	
10	332303060291	郝辰旭	食品工程	岳晓月		基于纳米酶及免疫磁分离的食品中真菌毒素快速检测方法研究	
11	332303060298	周子艳	食品工程	魏肖鹏		糖基化改性鹰嘴豆分离蛋白负载胡萝卜素 Pickering 乳液体系构建及其稳定性研究	
12	332303060300	王子阳	食品工程	张丽华		虎皮鸡爪预制菜加工和贮藏过程中品质及风味变化研究	
13	332303060306	乔新甜	食品工程	李红		酚酸修饰结构性卵磷脂的酶促合成及其功能性研究	
14	332303060309	周欢格	食品工程	冯坤		基于交叉静电纺丝制备乳酸链球菌素/姜黄素活性纤维膜及其在肉品保鲜中的应用	
15	332303070340	王延鑫	发酵工程	季宝成		预处理松花粉高效识别与脱除食用油杂环胺控制技术研究	

## 2023 级研究生开题报告（第六组）

### 研究生开题报告安排（六）

#### 一、专家组成员

组长：董吉林 组员：申瑞玲 闫溢哲 李可 时国庆 史苗苗 冀晓龙 介明沙 禹晓 朱莹莹 王昱

#### 二、学生分组（六）

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	332303020213	马继锋	轻工技术与工程	闫溢哲	冀晓龙	等离子体改性山药淀粉及促进其苹果酸酯化过程及应用	12月6日 下午 14:30-18:00 食工楼 211
2	332303030228	赵玉恒	食品科学与工程	张静涛		纳米复合多功能聚氯乙烯薄膜的制备及性能测试	
3	332303030238	程兴润	食品科学与工程	时国庆		豫产蜡梅茎叶基新型抗慢性呼吸系统疾病药食资源的开发	
4	332303030241	张振	食品科学与工程	史苗苗		挤压协同酶解对山药淀粉和膳食纤维相互作用的影响及对馒头营养品质的提升研究	
5	332303030247	朱阿美	食品科学与工程	介明沙		基于荧光传感器可视化检测动物源食品中兽药残留的研究	
6	332303060283	郑瑞涵	食品工程	李可		超声协同魔芋低聚糖对低盐鸡肉肌原纤维蛋白凝胶特性的影响	
7	332303060285	刘成洋	食品工程	申瑞玲		高水分挤压黑豆拉丝蛋白研究及产品开发	
8	332303060296	刘宁宁	食品工程	王昱		圆苞车前子壳粉对减磷猪肉糜凝胶特性的影响及机制	
9	332303060304	李升	食品工程	禹晓		紫苏籽油脂体制取及其在饼粕基植物乳体系中重组规律研究	
10	332303060305	薛若璞	食品工程	董吉林		燕麦β葡聚糖基复合蛋白凝胶的制备及其应用研究	
11	332303060307	陈旭昇	食品工程	闫溢哲	史苗苗	不同品种马铃薯特征组分结构差异对薯条品质的影响研究	
12	332303060308	张晋娜	食品工程	朱莹莹		全麦鲜湿面条腐败菌相分析及保鲜技术研究	
13	332303060313	崔冰冰	食品工程	李可		超声辅助糖基化对鹰嘴豆分离蛋白影响及其纳米乳液负载姜黄素的研究	
14	332303060314	刘莹莹	食品工程	史苗苗	冀晓龙	挤压鹰嘴豆淀粉—β葡聚糖复合物的表征及对面团品质的影响研究	
15	332303030235	陈嘉昕	食品科学与工程	冀晓龙	张晋	黄精多糖对减磷减脂鲢鱼糜凝胶理化性质和消化特性的影响研究	
16	332303030240	刘芮杉	食品科学与工程	申瑞玲	张超	哈密瓜果粉果冻的形成机制及其特性研究	