

## 食品与生物工程学院 2022 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 4 日进行 2022 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）中期报告时间段为 12 月 4 日（周三）上午 8:30-12:00，下午 14:30-17:30，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中期相关规定》。

欢迎广大师生参与、指导！

食品与生物工程学院

2024 年 12 月 2 日

附：各中期专家小组成员名单及学生分组名单

## 2022 级研究生中期报告（第一组）

### 研究生中期报告安排（一）

#### 一、专家组成员

组长：何培新 组员：魏涛 胡晓龙 张志平 张俊杰 杨旭 韩丽 时桂芹 张靖楠 宋丽丽

#### 二、学生分组（一）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203050255	张悦	生物技术与工程	张志平		灵芝发酵液漆酶分离纯化、酶学特性及其资源化处理木质素的研究	12月4日 上午8:30-12:00 食工楼252
2	332203050256	梁天柱	生物技术与工程	张静涛		二氧化硅负载铜复合材料制备及类芬顿抗菌性能研究	
3	332203050257	袁锐华	生物技术与工程	魏涛	杨旭	微生物固态发酵改善木薯营养价值和风味工艺研究	
4	332203050261	赵泽洋	生物技术与工程	张俊杰		豫中、豫东、豫北花生产区优势根瘤菌的发掘及发酵条件优化	
5	332203050263	李文钦	生物技术与工程	韩丽		利用枣渣废料制备高值化香料提取物的关键技术研究	
6	332203060313	南瑞春	食品工程	张静涛		金属氧化物与K掺杂g-C <sub>3</sub> N <sub>4</sub> 纳米复合材料制备及抗青枯雷尔氏菌研究	
7	332203060315	苏飘	食品工程	魏涛	宋丽丽	酵母生物转化合成苯乙醇及其代谢途径研究	
8	332203070335	朱灿灿	发酵工程	张俊杰		鹰嘴豆根瘤菌 USDA 3378 鞭毛基因 <i>flgL</i> 缺失突变体的构建及其功能研究	
9	332203070336	周涵钰	发酵工程	张靖楠		微生物电合成转化 CO <sub>2</sub> 合成单细胞蛋白的研究	
10	332203070337	尹琪	发酵工程	何培新		自毒物质影响羊肚菌生长发育的机制初探	
11	332203070338	霍姗浩	发酵工程	魏涛	宋丽丽	基于棉酚降解菌的筛选及对棉酚降解机理研究	
12	332203050265	卜沿宵	生物技术与工程	时桂芹		NAT10 介导的 mRNA ac4c 修饰在 TSWV 病毒感染致病机制研究	
13	332203050259	楚慧灵	生物技术与工程	杨旭	史苗苗	乳酸及乳酸盐在发酵面包中的应用研究	
14	332203060297	李华	食品工程	胡晓龙		陶融型白酒风味物质特征及其与品质关联性探究	

## 2022 级研究生中期报告（第二组）

### 研究生中期报告安排（二）

#### 一、专家组成员

组长：孙新城 组员：相启森 孙红宾 胡金强 牛力源 魏肖鹏 付博 许旭 冯坤

#### 二、学生分组（二）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203020215	马燕青	轻工技术与工程	相启森		麦角硫因对鲜切马铃薯褐变的抑制作用及机制研究	12月4日 上午8:30- 12:00 食工楼 209
2	332203020216	黄俊清	轻工技术与工程	孙新城		沙门氏菌噬菌体的分离纯化及在食品中的应用	
3	332203020220	刘果	轻工技术与工程	魏肖鹏		负载木栓质与褪黑素的纳米乳液的构建及其在山药愈伤中的应用研究	
4	332203020221	樊怡君	轻工技术与工程	白艳红	吕静	酵母菌与乳酸菌在中国传统酸肉风味品质改善上的应用研究	
5	332203030224	吴小桥	食品科学与工程	张志坚	牛力源	冷冻胁迫诱导猪肉中亚致死态大肠杆菌 O157:H7 形成规律及控制研究	
6	332203030237	赵宇	食品科学与工程	牛力源	丁甜	鼠伤寒沙门氏菌对等离子体活化水胁迫耐受的机制研究	
7	332203030238	高文雨	食品科学与工程	纵伟		地衣芽孢杆菌产 GGT 酶的发酵条件优化及其在风味合成中的应用研究	
8	332203050262	吴铝明	生物技术与工程	孙红宾	付博	分枝杆菌噬菌体核酸内切酶 HNH 结构和功能以及进化研究	
9	332203050264	杜月霞	生物技术与工程	张晓根	孙新城	单增李斯特氏菌噬菌体 LMPT2-1 和 LMPT2-2 生物学特性及初步应用研究	
10	332203050272	吕佳	生物技术与工程	许旭		动物源食品兽药多残留功能化 MOF-三聚氰胺海绵复合物基质净化研究	
11	332203060288	刘传铎	食品工程	白艳红	冯坤	基于静电纺丝的多糖基益生菌稳态化载体的构建及其性能研究	
12	332203060295	张殿鹤	食品工程	相启森	牛力源	白胡椒产芽孢菌分离鉴定及冷等离子体杀菌技术研究	
13	332203060296	谢顺欣	食品工程	胡金强		基于 CRISPR/Cas12a 阪崎克罗诺杆菌 RPA 可视化检测关键技术研究	

## 2022 级研究生中期报告（第三组）

### 研究生中期报告安排（三）

#### 一、专家组成员

组长：董彩文 组员：董吉林 赵学伟 栗俊广 李学红 冀晓龙 李波 许泽宇 陈博 马武超

#### 二、学生分组（三）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203060291	魏笑笑	食品工程	赵学伟		小麦籽粒水分吸附特性研究	12月4日上午 8:30-12:00 食工楼 211
2	332203060293	王圆清	食品工程	白艳红	陈博	溶质浓缩与冰-水界面共诱导肌原纤维蛋白冷冻变性的机制研究	
3	332203060298	郝方歌	食品工程	白艳红	杜曼婷	等离子体活化水对解冻肉肌原纤维蛋白功能特性的影响机制研究	
4	332203060311	李亚钦	食品工程	董彩文		谷物中呕吐毒素高灵敏快速检测技术的研发与应用	
5	332203060314	董俊逸	食品工程	白艳红	许泽宇	猪肉冷却工序靶向减损及基于磁场辅助与空间增湿的冷却装备设计研究	
6	332203060302	孙晨皓	食品工程	栗俊广	马武超	超声辅助冷冻对牛肉品质和消化特性的影响研究	
7	332103060264	王治雯	食品工程	冀晓龙		高分子量红枣多糖纯化、结构表征及抗氧化活性	
8	332203020222	李梦晓	轻工技术与工程	申瑞玲		豌豆-燕麦复合蛋白凝胶的制备及在肉丸制品重的应用	
9	332203030234	唐天池	食品科学与工程	李波		负载牛至精油静电纺丝膜的制备及对鸡肉的保鲜研究	
10	332203030236	马舜章	食品科学与工程	董吉林		豌豆绿豆组织化蛋白的工艺优化及风味提升	
11	332203050273	孙威博	生物技术与工程	董彩文		工船养殖大黄鱼营养与风味评价及其形成机制研究	
12	332203060290	刘思豪	食品工程	栗俊广		黄焖鸡贮藏期间和复热过程品质和风味变化规律研究	
13	332203060299	李敏杰	食品工程	李学红		鹰嘴豆废液蛋白结构与功能特性的研究及其应用	
14	332203060304	贾笑莉	食品工程	李翠翠	赵学伟	黄精对面团特性的调控机理初探及产品试制	

## 2022 级研究生中期报告（第四组）

### 研究生中期报告安排（四）

#### 一、专家组成员

组长：张丽华 组员： 纵伟 闫溢哲 王小媛 史苗苗 刘梦培 介明沙 葛珍珍 朱莹莹

#### 二、学生分组（四）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203030223	刘青	食品科学与工程	王小媛		臭氧降解链格孢毒素及降解产物的安全性评价	12月4日下午14:30-17:30 食工楼252
2	332203030229	刘姝杨	食品科学与工程	闫溢哲		冷等离子体对淀粉-月桂酸复合物结构和性能的影响及其在面条中的应用	
3	332203030231	刘世豪	食品科学与工程	张丽华		超声处理植物乳杆菌对发酵红枣汁品质及其香气的影响	
4	332203030232	王子钰	食品科学与工程	闫溢哲		冷等离子体对淀粉-脂肪酸-蛋白质三元复合物形成和结构的影响研究	
5	332203030235	王冰洁	食品科学与工程	纵伟		贮藏过程中大蒜果香味产生机理探究	
6	332203060282	蓝晟恺	食品工程	介明沙		微针阵列传感芯片在畜禽肉新鲜度快速检测中的应用研究	
7	332203060283	宋醒	食品工程	史苗苗	冀晓龙	燕麦 $\beta$ -葡聚糖对不同晶型淀粉结构及理化性质的影响及对凉皮品质的影响研究	
8	332203060289	胡乔乔	食品工程	葛珍珍	敬思群	基于自组装过程的玫瑰茄花色稳态化体系构建及消化释放规律	
9	332203060305	陈瑾	食品工程	冀晓龙		红枣酸性多糖体外模拟消化及醇解特性研究	
10	332203060306	冯学伟	食品工程	朱莹莹		基于种质资源筛选研究绿豆沙品质提升的关键技术及内在机制	
11	332203060308	陈上海	食品工程	史苗苗		挤压处理下大豆分离蛋白水解物对山药淀粉结构与性质的影响研究	
12	332203060310	张李兵	食品工程	刘梦培		脉冲强光协同气调延缓杏果实软化及褐变的影响研究	
13	332203060318	方娇	食品工程	闫溢哲		等离子体活化水对挤压过程中小麦淀粉复合物形成的影响研究	

## 2022 级研究生中期报告（第五组）

### 研究生中期报告安排（五）

#### 一、专家组成员

组长：张艳艳 组员：张华 李素云 岳晓月 禹晓 翟娅菲 刘兴丽 季宝成

#### 二、学生分组（五）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203030226	任晨辉	食品科学与工程	刘兴丽		脱酰胺玉米醇溶蛋白对无麸质面团发酵特性的影响	12月 4日下午 14:30- 17:30 食工 楼 211
2	332203030230	刘佳佳	食品科学与工程	王宏伟		糯米粉原料特性调控汤圆功能品质的加工适宜性研究	
3	332203060274	程上珍	食品工程	张华		可溶性大豆多糖的表征及其对马铃薯淀粉老化特性的影响研究	
4	332203060275	王宇浩	食品工程	翟娅菲		DBD 等离子体辅助糖基化对 $\beta$ -乳球蛋白抗原性及功能性的影响和机理研究	
5	332203060280	李向杰	食品工程	张华	王宏伟	小麦制粉过程中淀粉组分特性变化影响其加工品质的分子机制探究	
6	332203060284	侯铸琛	食品工程	季宝成		动物源性食品中兽药多残留高负载增敏液质联用技术的开发和应用	
7	332203060287	吴朝云	食品工程	岳晓月	郭卫芸	基于纳米酶活性调控的抗生素残留比色快速检测方法研究	
8	332203060292	王锁	食品工程	张艳艳		磁场对紫薯面团发酵特性及馒头品质的影响研究	
9	332203060294	张昊然	食品工程	李素云		沙蒿胶乳液对冷冻面团及制品的影响	
10	332203060300	张昕昕	食品工程	张华	王宏伟	不同品种小麦重要组分的分析及其对面团发酵特性的相关性研究	
11	332203060309	孙好嵩	食品工程	禹晓		品种差异对亚麻籽特征营养组分结构和功能性的影响	
12	332203060317	聂溱乐	食品工程	苏东民	王宏伟	复合酶制剂对冷冻面团及馒头品质的影响研究	
13	332203060319	王小婷	食品工程	张华	王宏伟	$\beta$ -葡聚糖对糯米粉加工特性及其汤圆制品品质的影响研究	

## 2022 级研究生中期报告（第六组）

### 研究生中期报告安排（六）

#### 一、专家组成员

组长：申瑞玲 组员：李红 张露 李可 望运滔 杜娟 杜曼婷 王昱 程腾

#### 二、学生分组（六）

序号	学号	姓名	专业	导师姓名		论文题目	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332203030225	赵嘉乐	食品科学与工程	程腾		鸡蛋中沙门氏菌的射频杀菌方法及机制研究	12月4日下午 14:30-17:30 食工楼 209
2	332203030227	陈静	食品科学与工程	望运滔		碱热处理对花生分离蛋白冷凝胶的影响及机理探究	
3	332203030228	牛子健	食品科学与工程	望运滔		芋胶卡拉胶复配/花生蛋白作为磷酸盐替代物对肉糜品质的影响	
4	332203030233	郭姜里	食品科学与工程	杜娟		酱卤牛肉基质对大肠杆菌 O157:H7 磁分离的影响规律及干扰机制研究	
5	332203060276	周彦芳	食品工程	李可		等离子体活化水处理对类 PSE 鸡肉分离蛋白功能特性的影响研究	
6	332203060278	罗萍	食品工程	张露		亚麻籽油凝胶的制备及其性能评价	
7	332203060281	李艳艳	食品工程	李红		磷脂酰酚酸甘油酯的合成及其对大豆分离蛋白乳液性质的影响研究	
8	332203060285	张怡雪	食品工程	李可		超声波处理对鹰嘴豆分离蛋白功能特性及应用研究	
9	332203060286	王家乐	食品工程	王昱		高压均质协同钙离子对低钠盐肌原纤维蛋白乳化特性的影响机制	
10	332203060303	郭秀琴	食品工程	望运滔		大豆分离蛋白/卡拉胶高内相皮克林乳液的稳定及其在肉制品中的应用研究	
11	332203060307	单帅琦	食品工程	杜曼婷		磁场辅助冻结对调理鸡肉品质及肌原纤维蛋白的影响作用机制研究	
12	332203060312	于鑫	食品工程	申瑞玲		苦荞蛋白纳米乳液的研究及其在肉饼中的应用	
13	332203060316	武佳琪	食品工程	申瑞玲		高水分挤压小米基复合蛋白制备复合蛋白肉饼及其品质评价	