

食品与生物工程学院 2024 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 2025 年 12 月 3 日进行 2024 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 3 日（周三）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

2025 年 12 月 2 日

附：各开题专家小组成员名单及学生分组名单

2024 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：管军军 组员：陶静 李培峰 孙新城 张俊杰 胡晓龙 李天笑 马科 王爽爽 刘亚萍 聂荣祖 王冰洋 王光路

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	332403020214	张玉晴	轻工技术与工程	马科		基于金属有机框架材料荧光特性的吡咯喹啉快速检测方法及其应用研究	12 月 3 日 上午 8:30-12:00 食工楼 252
2	332403040244	郝浩然	生物技术与工程	张俊杰		云南豌豆根瘤菌耐酸机制的初步研究	
3	332403040246	郭艺萌	生物技术与工程	胡晓龙		季节性气候和酿造微环境协同驱动浓香酒醅微生物群落构建机制探究	
4	332403040248	熊飞洋	生物技术与工程	李天笑		豫产中药材猕猴桃枝叶的化学成分及其抗炎活性研究	
5	332403040250	张凯文	生物技术与工程	张俊杰		群体感应基因对 <i>Mesorhizobium ciceri</i> USDA 3378 竞争结瘤的影响研究	
6	332403040251	黄雅静	生物技术与工程	陶静		多组学解析红曲霉和乳酸菌共发酵增强洛伐他汀合成机制及饮品应用研究	
7	332403040252	张浩锟	生物技术与工程	李培峰	王爽爽	超声波诱导豆渣蛋白淀粉样纤维化及其响应性活性包装设计与应用	
8	332403040253	王笑笑	生物技术与工程	李培峰	刘亚萍	浮小麦多糖通过调控线粒体稳态改善糖脂代谢的机制研究	
9	332403040255	张思威	生物技术与工程	孙新城		污水中肺炎克雷伯菌、弗氏柠檬酸杆菌噬菌体的分离纯化及应用	
10	332403060310	杨倩	发酵工程	王冰洋		虎皮楠生物碱(+)-caldaphnidineJ 的全合成研究	
11	332403060312	李怡琳	发酵工程	李培峰	聂荣祖	PGG 对 A β 寡聚体诱导神经细胞损伤的保护作用及分子机制研究	
12	332403060313	丁依萍	发酵工程	胡晓龙		浓香酒醅中产酯化酶及淀粉酶微生物溯源及其发酵特性研究	
13	332403050287	郝翊辰	食品工程	王光路		类胡萝卜素的生物转化制备烟用香料	
14	332403050308	翟佳慧	食品工程	聂荣祖		HEWL 淀粉样纤维-多酚水凝胶负载百里香精油高内相乳液体系构建及功能化应用研究	

2024 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：李 宁 组员：申瑞玲 董吉林 闫溢哲 史苗苗 冀晓龙 禹晓 朱莹莹 介明沙 侯燕杰

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	332403030219	郎新港	食品科学与工程	介明沙		基于微针芯片快速可视化检测肉类新鲜度	12 月 3 日 上午 8:30-12:00 食工楼 211
2	332403030224	刘冰燕	食品科学与工程	侯燕杰		不同类型分子对铁皮石斛多糖/黄原胶凝胶结构影响机制	
3	332403050288	姜珂	食品工程	冀晓龙		槟榔多糖结构表征与体外模拟消化及其对肠道菌群调控效应研究	
4	332403050290	吴晓琪	食品工程	闫溢哲		超声辅助苹果酸酯化处理对淀粉结构及性质的影响研究	
5	332403050304	陈怡锐	食品工程	史苗苗		射频协同山药多糖对山药淀粉结构及性质的影响研究	
6	332403030233	韩沛珊	食品科学与工程	申瑞玲	董靓儿	基于芋头多糖结构特征研究其体外发酵靶向调控布劳特氏菌及其对肠道屏障功能的影响	
7	332403030237	张晨	食品科学与工程	禹晓		不同生态环境下亚麻籽特征营养品质变异规律研究	
8	332403050259	张云翔	食品工程	闫溢哲		超声波预处理对玉米淀粉-多酚复合物形成及结构的影响研究	
9	332403050260	李楚瑜	食品工程	禹晓		水分-微波耦合调质基于亚麻籽油脂体界面重塑介导 ALA 增效递送研究	
10	332403050264	梁博	食品工程	董吉林		不同物理改性荞麦淀粉对荞麦碗托品质影响及机理研究	
11	332403050278	花艳婷	食品工程	朱莹莹		基于机器学习的新疆绿豆抗氧化活性成分挖掘与功能验证	
12	332403050283	秦凤蛾	食品工程	董吉林		麸皮蛋白肽的制备及其抗氧化机制的研究	
13	332403050294	蒋宝胜	食品工程	申瑞玲		绿色制备燕麦蛋白的结构性质及其应用研究	
14	332203060301	王逸珂	食品工程	董吉林		基于不同冻藏方式和质构改良研究对荞麦碗托品质特性的影响	

2024 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：刘本国 组员：张华 董彩文 李学红 张露 张艳艳 时国庆 李素云 常志娟 刘兴丽 望运滔 吕静 王昱 许旭 吴楠

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	332403050274	王雨	食品工程	吕静		乳酸菌后生元在猪肉保鲜中的应用及其机制研究	12 月 3 日 上午 8:30-12:00 食工楼 209
2	332403050279	陈浩	食品工程	王昱		纤维化鹰嘴豆蛋白对低盐肌原纤维蛋白凝胶特性的影响研究	
3	332403050282	吕蒙	食品工程	望运滔		高内相 Pickering 乳液对低盐鱼糜凝胶特性的影响研究及其消化的影响规律	
4	332403050284	王宁	食品工程	望运滔		pH 偏移处理大豆蛋白同步改善低盐低磷猪肉糜凝胶特性的机理	
5	332403050301	张孟巍	食品工程	许旭		孢粉素高效识别与脱除食用油杂环胺控制技术研究	
6	332403030225	祝梦洁	食品科学与工程	张露		亚麻籽油凝胶氧化稳定性提升机制研究及应用	
7	332403050268	张生洋	食品工程	时国庆		金针菇蛋白的提取优化和理化性质的研究	
8	332403050270	王喜珍	食品工程	李素云		射频处理对小麦粉及面条品质的影响	
9	332403050275	党媛	食品工程	张华	张艳艳	驴肉多肽的制备、性质分析及抗氧化活性研究	
10	332403050293	张晨	食品工程	刘兴丽		马铃薯蛋白淀粉样纤维对无麸质面团力学性能的影响	
11	332403050296	张怡	食品工程	常志娟		食品保鲜的多形式复合相变材料制备及性能研究	
12	332403050302	杨雪浩	食品工程	董彩文		呕吐毒素和玉米赤霉烯酮二合一量子点荧光免疫层析试纸条的研究与应用	
13	332403050307	时孟丽	食品工程	李学红		纳豆挂面的研制及其功能品质的调控研究	
14	332403050265	辛永轩	食品工程	吴楠		水母素蛋白 aequorin 发光机理的研究	

2024 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：顿宝庆 组员：魏涛 何培新 徐清萍 张志平 杨旭 张靖楠 时桂芹 韩丽 宋丽丽 张峰 裴晓东 蒋笑笑

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	332403020215	王胭茹	轻工技术与工程	徐清萍		克鲁维毕赤酵母 XD2-2 产香机制及发酵应用研究	12 月 3 日 下午 14:30-18:00 食工楼 252
2	332403040239	杜晨	生物技术与工程	张靖楠		再造烟叶浓缩液微生物电化学增香提质研究与应用	
3	332403040240	陈彦瑾	生物技术与工程	时桂芹		基于不同表达系统的家蚕 BmNPV 病毒 dsRNA 生产及应用研究	
4	332403040241	郑旭阳	生物技术与工程	张骁	裴晓东	基于数据库挖掘的耐热磷脂酶 C 功能解析及其催化增效机制研究	
5	332403040242	刘惠怡	生物技术与工程	张志坚	牛力源	冷鲜鸡胸肉中腐败菌的致腐特性及其抑制研究	
6	332403040243	赵洋洋	生物技术与工程	魏涛	张志平	菌藻高效破壁及其类胡萝卜素分离纯化技术研究	
7	332403040245	王玉洁	生物技术与工程	杨旭	蒋笑笑	基于低温马来酸预处理的苹果渣全组分高值化利用与试剂回收	
8	332403040247	申屠亦卓	生物技术与工程	韩丽		双菌发酵无花果产香机理及应用	
9	332403040249	于雪铭	生物技术与工程	韩丽		全细胞催化矮牵牛产蔗糖四酯工程菌株的构建及发酵条件优化	
10	332403040254	张琛	生物技术与工程	魏涛	裴晓东	棉籽蛋白源 ACE 抑制肽的计算筛选及构效关系研究	
11	332403060311	高佳旭	发酵工程	张峰		靶向 STEC 的新型噬菌体及其衍生酶的纯化表征及其在食品保鲜中的应用研究	
12	332403060315	王如江	发酵工程	何培新		黄色羊肚菌 Mes-21 驯化栽培相关基础研究	
13	332403050269	陈炜	食品工程	魏涛	杨旭	微生物群落固态发酵板栗的代谢机制及品质研究	
14	332403030221	章钰璟	食品科学与工程	宋丽丽	张志平	烟叶霉变规律及特征标志物快速鉴定与应用研究	

2024 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：焦凌霞 组员：赵电波 栗俊广 李可 杜娟 季宝成 杜曼婷 程腾 许泽宇 马武超 陈博 曹立创

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	332403030220	王艺林	食品科学与工程	李可	陈博	泌阳花菇多酚对猪肉肌原纤维蛋白氧化及凝胶特效的影响	12 月 3 日 下午 14:30-18:00 食工楼 211
2	332403030223	孙顺漾	食品科学与工程	杜曼婷		超声改性酵母蛋白-肌原纤维蛋白复合凝胶特性及其在易吞咽食品中的应用	
3	332403030229	彭悦雯	食品科学与工程	岳晓月		金属基纳米模拟酶的设计及其在有机磷农药残留快速检测中的应用	
4	332403030230	卢俊龙	食品科学与工程	李可		类 PSE 鸡肉基凝胶经不同添加量魔芋葡甘聚糖改性后的吞咽特性及 3D 打印吞咽特性的研究	
5	332403030231	袁佳薇	食品科学与工程	白艳红	曹立创	γ -谷氨酰胺弱化支链脂肪酸膻味感知效应的分子机制	
6	332403030238	孙文豪	食品科学与工程	程腾		射频协同酶法嫩化牛排的工艺及品质研究	
7	332403050256	周鹏宇	食品工程	许泽宇		基于多物理场仿真的低温火腿肠风味与质构智能设计研究	
8	332403050272	叶烁	食品工程	栗俊广		超声波辅助复合盐减盐结合煎制工艺优化对冷冻调理牛肉品质的调控研究	
9	332403050277	许晓萍	食品工程	栗俊广		超声波结合豌豆膳食纤维对鸡肉肌原纤维蛋白凝胶特性的改善机制及其应用研究	
10	332403050285	康亦凡	食品工程	杜娟		牛肉蛋白对磁性 mof 基适配体探针靶向识别分离单增李斯特菌的干扰机制研究	
11	332403050292	赵菲菲	食品工程	季宝成		天然处理花粉高效识别与脱除植物油真菌毒素控制技术研究	
12	332403050295	朵霞霞	食品工程	赵电波	相启森	酸溶性小分子蛋白（SASP）介导的冷等离子体灭活 B.cereus 芽孢分子机理研究	
13	332403050306	蔡佳仪	食品工程	陈博		冰-水界面体系下的肌原纤维蛋白冷冻氧化机制与调控	
14	332403050271	郭铠豪	食品工程	马武超		基于多组学的鸡源脂肪干细胞成脂分化调控网络与天然产物调控机制研究	

2024 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：刘玫 组员：相启森 李红 王小媛 刘梦培 葛珍珍 翟娅菲 牛力源 魏肖鹏 聂荣祖 冯坤

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	332403030222	张丽	食品科学与工程	魏肖鹏		DoGELP38 参与山药块茎愈伤中木栓质脂肪族化合物（SPA）聚合的功能及其调控机理研究	12 月 3 日 下午 14:30-18:00 食工楼 209
2	332403050281	景兆辉	食品工程	聂荣祖		新型淀粉样纤维-多酚抗菌水凝胶的制备及研究	
3	332403030226	武俊伟	食品科学与工程	冯坤		保加利亚乳杆菌无细胞上清液纳米纤维的构建及其在鸡肉保鲜中的应用	
4	332403030227	李万瑞	食品科学与工程	刘梦培		肉苁蓉贮藏品质变化及负载杜仲多酚的低共熔溶剂复合膜的性能和保鲜调控作用研究	
5	332403030228	赵鹏	食品科学与工程	牛力源		天然产物对肉源液化沙雷氏菌群体感应的抑制作用及在鸡肉保鲜中的应用	
6	332403030236	张珊珊	食品科学与工程	王小媛		负载维生素 D3 的改性鹰嘴豆分离蛋白纳米颗粒制备及其在果汁中的应用	
7	332403050263	曹原畅	食品工程	相启森	马艳莉	黄精外泌体递送载体的构建、表征及其应用研究	
8	332403050276	蔡晓莹	食品工程	王小媛		等离子体活化水抑制番茄中链格孢生长及产毒机制	
9	332403050286	郭子豪	食品工程	李红		食叶草蛋白的提取及功能性质研究	
10	332403050297	李可心	食品工程	张丽华		杜仲籽油 Pickering 的制备及其对复合果蔬汁品质的影响	
11	332403050300	韩颖	食品工程	相启森	朱莹莹	糯性青稞品种‘660128’品质评价、复配应用及其与糯米淀粉互作机制研究	
12	332403050303	李欣欣	食品工程	翟娅菲		不同糖链长度影响等离子体辅助糖基化改变 β -乳球蛋白抗原性和功能特性的机制	
13	332403050305	张新杰	食品工程	葛珍珍		不同脱乙酰度魔芋胶-豌豆分离蛋白双凝胶的制备及在 3D 打印中的应用	

2024 级研究生开题报告（第七组）

研究生开题报告安排（七）

一、专家组成员

组长：张华 组员：冯志强 孙建伟 张照勇 张艳艳 刘兴丽 申慧珊 张莹莹 宋梦锟 孙格格

二、学生分组（七）

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	332403050299	苏盼盼	食品工程	王宏伟		基于发酵处理影响糯米粉结构和理化特性调控汤圆品质的影响研究	12 月 3 日 上午 9:00-12:00 三全二基地， 3#会议室
2	332403030232	倪永纪	食品科学与工程	张华	宋梦锟	β -葡聚糖对燕麦饺子皮冻藏稳定性的影响及机制研究	
3	332403050291	邢红业	食品工程	张艳艳		磁场辅助冷冻对预醒发面团气室稳定性的影响及机制研究	
4	332403050258	马国帅	食品工程	申慧珊		电子束辐照对馒头货架期及其风味影响的研究	
5	332403020216	徐磊	轻工技术与工程	张华	张莹莹	热诱导玉米醇溶蛋白自组装调控无麸质面团淀粉回生及网络构建的机制与应用	
6	332403030234	杨思梵	食品科学与工程	李敏		电子束辐照对绿豆皮膳食纤维性质的影响及其在面条中的应用	
7	332403050262	裴兰梅	食品工程	王宏伟		湿热处理及蛋白协同调控小麦淀粉结构与消化特性及其在低 GI 饼干中的应用	

2024 级研究生开题报告（第八组）

研究生开题报告安排（八）

一、专家组成员

组长：易华西 组员： 任发政 张华 郝彦玲 郭佳悦 胡瑶 熊炜 张万利

二、学生分组（八）

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	332403020218	李紫岩	轻工技术与工程	胡晓龙	陈小雪	酒曲源芽孢杆菌改善发酵面团品质与风味的机制研究	11 月 29 日 上午 9:00-12:00 中原食品实验室
2	332403030235	姚佳杭	食品科学与工程	申慧珊		抗逆益生菌包埋体系的构建及在宠物食品中的应用	
3	332403050257	朱政	食品工程	栗俊广	陈历水	超高压处理对卤牛肉营养品质及储藏特性的影响	
4	332403050261	王庆雯	食品工程	李可	张万利	牛皮胶原蛋白基复配油凝胶的制备及其在低脂牛肉饼的应用	
5	332403050273	申玉凡	食品工程	王昱		羧甲基壳聚糖对减磷鸡胸肉糜凝胶特性的影响机制	
6	332403050289	庞宇轩	食品工程	季宝成	陈小雪	基于液质联用技术的白酒中非挥发性有机酸 高通量检测方法的开发及应用	
7	332403050298	郑娟娟	食品工程	陈博		两段式加热协同复热改善预制猪肉片热杀菌及贮藏品质的应用研究	
8	332403050309	李秋香	食品工程	望运滔	陈历水	西藏地区传统发酵乳源酵母菌的筛选、鉴定及肠道健康改善	
9	332403060314	陈宝玲	发酵工程	郭法谋	陈小雪	传统酿造过程中乳酸菌外囊泡介导的乳酸菌-酵母菌相互作用机制研究	