

食品与生物工程学院硕士研究生学位论文答辩安排

各位老师：

经我院学位评定分委员会研究决定，同意马燕青等 81 名全日制硕士研究生的硕士学位论文答辩申请，并定于 2025 年 5 月 15 日-16 日进行 2025 届硕士研究生学位论文答辩。欢迎各位老师积极参与并给予指导。

此次答辩共设 8 个答辩委员会，具体安排见附件。

食品与生物工程学院学位分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第一组）

一 答辩委员会

主席：	陈历水	教授	中原食品实验室
委员：	赵电波	教授	郑州轻工业大学
	闫溢哲	教授	郑州轻工业大学
	李红	副教授	郑州轻工业大学
	杜曼婷	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	张莹莹	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	李梦晓	豌豆-燕麦复合蛋白凝胶制备及在肉丸中的应用	轻工技术与工程	申瑞玲
2	马舜章	豌豆-绿豆组织化蛋白工艺优化与风味改善及其应用	食品科学与工程	董吉林
3	宋醒	燕麦 β -葡聚糖对不同晶型淀粉结构、理化特性及凉皮品质的影响研究	食品工程	史苗苗、冀晓龙
4	李敏杰	萌芽鹰嘴豆加工废液蛋白结构与功能特性及其应用	食品工程	李学红
5	陈瑾	红枣酸性多糖体外消化及酵解特性研究	食品工程	冀晓龙
6	冯学伟	基于种质资源差异研究绿豆沙品质形成的关键营养成分及其结构功能	食品工程	朱莹莹
7	陈上海	挤压下大豆分离蛋白水解物对山药淀粉理化性能及馒头品质的影响研究	食品工程	史苗苗
8	孙好嵩	品种差异性对亚麻籽特征营养组分组成结构和功能特征的影响	食品工程	禹晓
9	李亚钦	谷物中呕吐毒素高效快速检测技术的研究与应用	食品工程	董彩文
10	王治雯	高分子量红枣多糖分离纯化、结构表征及抗氧化活性研究	食品工程	冀晓龙

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 15 日（周四）8:30~12:00

答辩地点：食工楼 211

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第二组）

一 答辩委员会

主席：	李苗云	教授	河南农业大学
委员：	李可	教授	郑州轻工业大学
	翟娅菲	副教授	郑州轻工业大学
	杜娟	副教授	郑州轻工业大学
	季宝成	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	王爽爽	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	刘果	负载褪黑素与木栓质的纳米乳液构建及其在山药愈伤中的应用研究	轻工技术与工程	魏肖鹏
2	刘青	臭氧降解链格孢霉毒素的规律及机理和产物安全性评价	食品科学与工程	王小媛
3	刘世豪	超声处理植物乳杆菌对发酵红枣汁品质及其香气的影响	食品科学与工程	张丽华
4	王冰洁	贮藏温度和破碎程度对大蒜风味的影响及机理研究	食品科学与工程	纵伟、王赵改
5	高文雨	地衣芽孢杆菌产 GGT 酶的发酵条件优化及在风味合成中的研究	食品科学与工程	纵伟、王赵改
6	蓝晟恺	微针阵列传感芯片在畜禽肉新鲜度 原位可视化检测中的应用研究	食品工程	介明沙
7	胡乔乔	玫瑰茄花色苷稳态化体系构建及其消化释放规律研究	食品工程	葛珍珍、敬思群
8	魏笑笑	小麦籽粒的水分传递特性研究	食品工程	赵学伟
9	贾笑莉	黄精对面团特性的调控机理初探及产品试制	食品工程	赵学伟、李翠翠
10	张李兵	脉冲强光协同气调包装对杏果实软化及褐变的影响	食品工程	刘梦培

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 15 日（周四）8:30~12:00

答辩地点：食工楼 252

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第三组）

一 答辩委员会

主席：	陈亮	教授	河南工业大学
委员：	孙新城	教授	郑州轻工业大学
	张俊杰	教授	郑州轻工业大学
	时桂芹	副教授	郑州轻工业大学
	胡晓龙	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	蒋笑笑	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	张悦	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	生物技术与工程	张志平
2	梁天柱	二氧化硅负载铜复合材料制备及类芬顿抗菌性能研究	生物技术与工程	张静涛
3	袁锐华	微生物固态发酵改善木薯营养价值和风味工艺研究	生物技术与工程	魏涛、杨旭
4	楚慧灵	乳酸及乳酸盐在面包中的应用研究	生物技术与工程	杨旭
5	李文钦	利用枣渣废料产香微生物的筛选、应用 及其作用机制	生物技术与工程	韩丽
6	南瑞春	金属氧化物与 K ⁺ 掺杂改性 g-C ₃ N ₄ 的制备及抗青枯菌研究	食品工程	张静涛
7	苏飘	酿酒酵母 JQ-5 生物转化合成苯乙醇及其应用研究	食品工程	魏涛、宋丽丽
8	周涵钰	微生物电合成转化 CO ₂ 合成细胞蛋白的研究	发酵工程	张靖楠
9	尹琪	化感及自毒物质影响羊肚菌生长发育的机制初探	发酵工程	何培新
10	霍姗浩	<i>Priestia megaterium</i> S1 降解棉酚的机理及在棉籽粕脱毒中的应用研究	发酵工程	魏涛、宋丽丽

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 15 日（周四）14:30~18:00

答辩地点：食工楼 211

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第四组）

一 答辩委员会

主席：	焦凌霞	教授	河南科技学院
委员：	申瑞玲	教授	郑州轻工业大学
	葛珍珍	副教授	郑州轻工业大学
	冀晓龙	副教授	郑州轻工业大学
	李波	讲师	郑州轻工业大学
秘书：	陈晨	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	樊怡君	酿酒酵母与乳酸菌在中国传统酸肉风味品质改善上的应用研究	轻工技术与工程	白艳红、吕静
2	周彦芳	等离子体活化水对类 PSE 鸡肉分离蛋白功能特性的影响	食品工程	李可
3	张怡雪	超声波辅助提取对鹰嘴豆分离蛋白功能特性影响及 Pickering 乳液的构建	食品工程	李可
4	刘传铎	基于交叉静电纺丝的益生菌稳态化载体的构建及其性能研究	食品工程	白艳红、冯坤
5	刘思豪	黄焖鸡贮藏期间和复热过程品质和风味变化规律研究	食品工程	栗俊广
6	王圆清	基于冰-水界面表面积变化的肌原纤维蛋白冷冻变性规律研究	食品工程	白艳红、陈博
7	郝方歌	等离子体活化水对解冻肉肌原纤维蛋白功能特性的影响研究	食品工程	白艳红、杜曼婷
8	孙晨皓	超声辅助冷冻对牛肉品质和消化特性的影响研究	食品工程	栗俊广、马武超
9	单帅琦	磁场辅助冻结对调理鸡胸肉品质及肌原纤维蛋白功能的影响研究	食品工程	杜曼婷
10	董俊逸	基于磁场辅助与空间增湿的猪肉预冷减损及其装备设计研究	食品工程	白艳红、许泽宇

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 15 日（周四）14:30~18:00

答辩地点：食工楼 252

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第五组）

一 答辩委员会

主席：	李波	教授	河南科技学院
委员：	李学红	教授	郑州轻工业大学
	张露	教授	郑州轻工业大学
	郑坚强	教授	郑州轻工业大学
	岳晓月	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	苟敏	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	任晨辉	脱酰胺玉米醇溶蛋白对荞麦无麸质面团品质的影响研究	食品科学与工程	刘兴丽
2	刘佳佳	糯米粉微纳米结构与加工特性调控速冻汤圆品质的研究	食品科学与工程	王宏伟
3	程上珍	不同分子量可溶性大豆多糖对马铃薯淀粉老化行为的影响研究	食品工程	张华、申慧珊
4	王宇浩	DBD 等离子体辅助糖基化对 β -乳球蛋白抗原性及功能性的影响和机理研究	食品工程	翟娅菲
5	李向杰	小麦制粉过程中淀粉特性变化及其对馒头品质的影响机制研究	食品工程	张华、王宏伟
6	王锁	磁场辅助醒发对紫薯面团及馒头品质的影响研究	食品工程	张艳艳
7	张昊然	沙蒿胶乳液的制备及其对冷冻面团品质的影响	食品工程	李素云
8	张昕昕	不同品种小麦粉调控其馒头品质的影响规律研究	食品工程	张华、申慧珊
9	聂溱乐	复合酶制剂对冷冻生胚馒头品质的分子机制影响研究	食品工程	苏东民、王宏伟
10	王小婷	β -葡聚糖对糯米粉加工特性及汤圆品质的影响研究	食品工程	张华、王宏伟

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 16 日（周五）8:30~12:00

答辩地点：食工楼 211

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第六组）

一 答辩委员会

主席：	刘伟	教授	河南工业大学
委员：	董彩文	教授	郑州轻工业大学
	张艳艳	副教授	郑州轻工业大学
	禹晓	副教授	郑州轻工业大学
	刘兴丽	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	宋梦锟	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	陈静	碱热处理对花生分离蛋白冷凝胶的影响及机理探究	食品科学与工程	望运滔
2	牛子健	魔芋胶卡拉胶/脱脂花生粉对无磷肉糜品质的影响	食品科学与工程	望运滔
3	罗萍	亚麻籽油凝胶的制备及性质研究	食品工程	张露
4	李艳艳	磷脂酰酞酸甘油酯对大豆分离蛋白乳液的稳定作用研究	食品工程	李红
5	侯铸琛	兽药多残留高负载在线增敏液质联用技术开发及应用	食品工程	季宝成
6	王家乐	高压均质协同氯化钙处理对低钠盐肌原纤维蛋白乳化特性的影响 机制研究	食品工程	王昱
7	吴朝云	基于纳米酶活性调控的四环素残留比色快速检测方法研究	食品工程	岳晓月、郭卫芸
8	郭秀琴	大豆蛋白/卡拉胶高内相 Pickering 乳液的稳定及其在肉糜中的应用	食品工程	望运滔
9	于鑫	苦荞蛋白基纳米乳液制备及在肉饼中的应用	食品工程	申瑞玲
10	武佳琪	小米蛋白对高水分挤压豌豆组织化蛋白的影响及其植物肉饼研发	食品工程	申瑞玲

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 16 日（周五）8:30~12:00

答辩地点：食工楼 252

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第七组）

一 答辩委员会

主席：	索标	教授	河南农业大学
委员：	董吉林	教授	郑州轻工业大学
	李素云	教授	郑州轻工业大学
	刘梦培	副教授	郑州轻工业大学
	望运滔	研究员	郑州轻工业大学
秘书：	张峰	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	马燕青	麦角硫因对鲜切马铃薯褐变的抑制作用及机制研究	轻工技术与工程	相启森、赵电波
2	吴小桥	冷冻胁迫诱导亚致死态 E. coli O157:H7 形成机制及其在解冻猪肉中修复抑制研究	食品科学与工程	张志坚、牛力源
3	赵嘉乐	鸡蛋的射频杀菌工艺及品质研究	食品科学与工程	程腾
4	刘姝杨	冷等离子体预处理对玉米淀粉-月桂酸复合物形成的影响及其在面条中的应用	食品科学与工程	闫溢哲
5	王子钰	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	食品科学与工程	闫溢哲
6	郭姜里	酱卤牛肉基质对大肠杆菌 O157H7 磁分离的影响规律及干扰机制研究	食品科学与工程	杜娟
7	唐天池	负载牛至精油静电纺纳米纤维膜的构建及对鸡肉保鲜的应用研究	食品科学与工程	李波
8	赵宇	鼠伤寒沙门氏菌对等离子体活化水胁迫耐受的机制研究	食品科学与工程	牛力源、丁甜
9	张殿鹤	白胡椒芽孢杆菌分离鉴定及冷等离子体杀菌技术研究	食品工程	相启森、牛力源
10	方娇	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	食品工程	闫溢哲

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 16 日（周五）14:30~18:00

答辩地点：食工楼 211

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日

食品与生物工程学院

2025 届硕士研究生学位论文答辩会（第八组）

一 答辩委员会

主席：	管军军	教授	河南工业大学
委员：	魏涛	教授	郑州轻工业大学
	何培新	教授	郑州轻工业大学
	韩丽	副教授	郑州轻工业大学
	杨旭	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	王兆祥	讲师	郑州轻工业大学

二 答辩研究生

序号	姓名	论文题目	专业	导师
1	黄俊清	沙门氏菌噬菌体的分离纯化及在食品保鲜中的应用	轻工技术与工程	孙新城
2	赵泽洋	豫东、豫中、豫北花生产区优势根瘤菌发掘和发酵培养基优化	生物技术与工程	张俊杰
3	吴铝明	分枝杆菌噬菌体 D29 核酸内切酶 mvHNHE 表达、纯化、功能和进化研究	生物技术与工程	孙红宾、付博
4	杜月霞	单增李斯特菌噬菌体 LMP01 和 LMP02 生物学特性及初步应用探究	生物技术与工程	张晓根、孙新城
5	卜沿宵	NAT10 介导的 mRNA ac4C 修饰在 TSWV 病毒侵染烟草致病机制研究	生物技术与工程	时桂芹
6	吕佳	基于 MOF@三聚氰胺海绵的动物肝脏中兽药多残留液质联用分析技术研究	生物技术与工程	许旭
7	孙威博	工船养殖大黄鱼品质评价及其代谢机制分析	生物技术与工程	董彩文、郭全友
8	谢顺欣	基于 CRISPR/Cas12a 阪崎克罗诺杆菌 RPA 可视化检测关键技术研究	食品工程	胡金强
9	李华	陶融香型白酒风味物质特征及其与品质关联性探究	食品工程	胡晓龙、韩素娜
10	朱灿灿	鹰嘴豆中慢生根瘤菌 USDA 3378 鞭毛结构基因 flgL 的功能研究	发酵工程	张俊杰
11	郭安	单增李斯特菌 CRISPR-Cas12a-RPA 荧光快速检测技术研究	生物与医药	胡金强

三 答辩会时间和地点

答辩时间：2025 年 5 月 16 日（周五）14:30~18:00

答辩地点：食工楼 252

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2025 年 5 月 14 日