

## 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，同意王航等 94 名全日制硕士研究生的硕士学位论文答辩申请，并定于 2026 年 5 月 22 日-23 日进行 2026 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 9 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

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第一组）

### 一 答辩委员会

主席：	刘本国	教授	河南科技学院
委员：	望运滔	研究员	郑州轻工业大学
	季宝成	副教授	郑州轻工业大学
	朱莹莹	副教授	郑州轻工业大学
	王昱	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	皇甫姗姗	冰-水界面体系下聚集体尺寸影响肌原纤维蛋白冷冻变性的机制研究	食品科学与工程	赵电波、陈博
2	师贺伟	不同杀菌方式对黄焖鸡品质、风味及消化的影响	食品科学与工程	栗俊广、曹立创
3	郑瑞涵	超声协同魔芋低聚糖对低盐肌原纤维蛋白凝胶行为与吞咽消化特性的影响研究	食品工程	李可
4	赵子沁	魔芋胶对低脂猪肉丸品质的影响及加工过程中品质改善机制研究	食品工程	杜曼婷
5	丁贺辉	鸭成肌细胞高效增殖及微载体悬浮培养体系的构建研究	食品工程	栗俊广
6	薛若璞	豌豆-燕麦蛋白和亚麻籽油复合乳液凝胶的制备及在肉丸中的应用	食品工程	董吉林
7	杨帆	魔芋葡甘聚糖基脂肪替代物对猪肉糜 3D 打印品质和消化特性的影响	食品工程	栗俊广
8	马继锋	冷等离子体促进山药淀粉苹果酸酯化及其在鲜面条中的应用研究	轻工技术与工程	闫溢哲、冀晓龙
9	郝刚	基于 ICP-MS 结合化学计量学的大米产地识别方法研究	食品科学与工程	董彩文、肖付刚
10	张斌	养殖虹鳟品质评价及蓝光臭氧协同处理对其保鲜效果的研究	食品科学与工程	董彩文
11	陈嘉昕	南极磷虾肽脱苦工艺优化、降尿酸活性评价及稳态化递送研究	食品科学与工程	冀晓龙

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 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

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第二组）

### 一 答辩委员会

主席：	刘华敏	教授	河南工业大学
委员：	闫溢哲	教授	郑州轻工业大学
	李可	教授	郑州轻工业大学
	翟娅菲	副教授	郑州轻工业大学
	程腾	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	毛博宁	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	吴晨阳	基于转录组学和代谢组学研究脉冲强光技术对山楂品质的影响	食品科学与工程	刘梦培
2	陈云莉	超声辅助枣汁发酵对植物乳杆菌代谢活性的影响及特征香气形成机制的研究	食品科学与工程	张丽华
3	蒋文莉	双去甲氧基姜黄素光降解产物的抑菌机理及对鲜切苹果的保鲜应用	食品工程	赵学伟、赵磊
4	王文博	预制炒鸡胗加工过程中营养和风味物质变化规律研究	食品工程	纵伟、张丽华
5	赵越	改性豌豆蛋白-甜菜果胶纳米复合物负载叶黄素的制备表征及在红枣汁中的应用	食品工程	王小媛
6	刘泽龙	超声辅助 pH 偏移构建乳清分离蛋白稳态化水凝胶及其在豌豆凉粉中的应用	食品工程	葛珍珠
7	周子艳	臭氧辅助糖基化改性鹰嘴豆分离蛋白包埋 $\beta$ -胡萝卜素乳液制备及其在山楂汁中的应用	食品工程	魏肖鹏
8	王子阳	预制菜虎皮鸡爪加工过程中品质及风味变化研究	食品工程	张丽华
9	周欢格	基于交叉静电纺丝的乳酸链球菌素/牛至精油活性纤维膜制备及其在鸡肉保鲜中的应用	食品工程	冯坤
10	王延鑫	基于预处理花粉的分散固相萃取方法结合液质联用技术检测食用油中杂环胺分析研究	发酵工程	季宝成

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 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

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第三组）

### 一 答辩委员会

主席：	惠 明	教授	河南工业大学
委员：	董彩文	教授	郑州轻工业大学
	张俊杰	教授	郑州轻工业大学
	胡晓龙	副教授	郑州轻工业大学
	李天笑	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	裴晓东	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	梁文辉	真菌菌丝体吸附剂的构建及在棉籽油脱酚中的应用研究	生物技术与工程	张骁、宋丽丽
2	谭富婕	疏棉状嗜热丝孢菌脂肪酶分子改造 及脱胶应用研究	生物技术与工程	魏涛、邵化
3	孟雨晴	基于不同表达系统的烟草病毒 dsRNA 生产及应用研究	生物技术与工程	时桂芹
4	王晨辉	全细胞催化合成矮牵牛蔗糖二酯工程菌株的构建及其优化	生物技术与工程	韩丽
5	安雨迎	多靶点植物免疫蛋白的设计、制备及功能研究	生物技术与工程	马科
6	张翊	发酵法高效制备菌藻源饲料添加剂及其包埋载体构建	生物技术与工程	张志平
7	张雅欣	磷脂酶 A1 及其固定化在棉籽油脱胶中的应用研究	生物技术与工程	张骁、杨旭
8	唐娜娜	构建微生物群落强化固态发酵提升葛根营养品质的研究	生物技术与工程	杨旭
9	李甜甜	加料香精致腐微生物解析及控制技术研究	生物技术与工程	张靖楠
10	李佳乐	菌群设计对桑葚酒功能性成分的影响研究	发酵工程	徐清萍
11	赵文悦	<i>Coriolorhiza troglodytes</i> 降解棉酚的机制及发酵脱毒研究	发酵工程	魏涛、宋丽丽
12	蓝侦方	焦糖化反应对烤烟型卷烟烟气香味的提质研究	发酵工程	王冰洋

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 日（周五）8:30~12:00

答辩地点：食工楼 401

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第四组）

### 一 答辩委员会

主席：	姜丽娜	教授	河南师范大学
委员：	徐清萍	教授	郑州轻工业大学
	韩丽	副教授	郑州轻工业大学
	张志平	副教授	郑州轻工业大学
	邵化	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	李敏	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	张文昌	应用有益细菌内共生化技术选育羊肚菌高产强抗新品种	生物技术与工程	何培新
2	张大元	生物酶解制备香豆类雪茄发酵外源添加物及其应用研究	生物技术与工程	李天笑
3	赵怡童	白酒酿造源酵母菌群多样性及其挥发性代谢物特征探究	食品工程	胡晓龙、王亚平
4	杜婷婷	大肠杆菌 O157:H7 噬菌体的分离鉴定、及其在食品中的初步应用	食品工程	张晓根、孙新城
5	贺雅玥	食源性致病菌 RPA-CRISPR/Cas12a-LFD 快速检测技术研究	食品工程	胡金强
6	张鑫	高效降解黄曲霉毒素漆酶的挖掘鉴定与分析	食品工程	孙红宾
7	刘德裕	基于组合代谢工程策略的泪杉醇生物合成研究	发酵工程	王光路
8	李可	环渤海产区不同品种豌豆优势共生根瘤菌资源发掘	发酵工程	张俊杰
9	陈科宇	基因 motA 与 che2 影响鹰嘴豆中慢生根瘤菌 USDA 3378 竞争结瘤的作用研究	发酵工程	张俊杰
10	秦金梦	铜绿假单胞菌噬菌体的分离纯化及在食品保鲜中的应用	发酵工程	孙新城
11	王粤奇	浓香型酒醅挥发性化合物时空分布特征及不同碳链脂肪酸合成菌群代谢特性研究	发酵工程	胡晓龙

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 日（周五）8:30~12:00

答辩地点：食工楼 209

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第五组）

### 一 答辩委员会

主席：	陈亮	教授	河南工业大学
委员：	李学红	教授	郑州轻工业大学
	介明沙	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：	马武超	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	潘研博	复合相变蓄冷材料的制备及其在鲜切莴笋保鲜中的应用研究	食品科学与工程	常志娟
2	王嘉奇	水分介导电子束辐照调控绿豆淀粉凝胶老化行为的机制研究	食品科学与工程	张华、申慧珊
3	罗霍敏	茶黄素类化合物对 A $\beta$ 42 聚集的抑制作用及其分子机制研究	食品科学与工程	聂荣祖
4	汤国新	DBD 等离子体处理对 $\beta$ -乳球蛋白在模拟消化中抗原性变化的影响及机理研究	食品工程	翟娅菲
5	杨柯仕	电子束辐照诱导小麦淀粉结构衍变规律及回生机制研究	食品工程	张华、申慧珊
6	肖倩	磁场处理延缓淀粉凝胶老化行为的分子机制研究	食品工程	张艳艳、申慧珊
7	陈帅	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	轻工技术与工程	许泽宇
8	彭耀冉	不同掺入形式魔芋葡甘露聚糖与卡拉胶对减盐猪肉糜凝胶及消化特性的影响	食品科学与工程	望运滔
9	李瑞	L-精氨酸对冻融魔芋葡甘露聚糖凝胶特性的影响及在肉制品中的应用	食品科学与工程	望运滔
10	张梦梦	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	食品科学与工程	白艳红、马武超
11	荆禹翔	可食用麦谷蛋白-壳聚糖-琼脂糖生物支架的制备及其在培育肉中的应用	食品工程	白艳红、望运滔

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 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

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第六组）

### 一 答辩委员会

主席：	张康逸	研究员	河南省农科院
委员：	董吉林	教授	郑州轻工业大学
	李红	教授	郑州轻工业大学
	牛力源	副教授	郑州轻工业大学
	魏肖鹏	讲师	郑州轻工业大学
秘书：	孙格格	副研究员	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	刘芮杉	易吞咽哈密瓜果粉果冻的特性及其形成机制研究	食品科学与工程	申瑞玲
2	张振	挤压协同酶解对山药淀粉和膳食纤维互作及面条品质的影响研究	食品科学与工程	史苗苗
3	刘成洋	高水分挤压黑豆组织化蛋白形成与机理研究及新产品研发	食品工程	申瑞玲
4	李升	紫苏籽 OBs 制取及其在饼粕基植物乳中重组研究	食品工程	禹晓
5	陈旭昇	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	食品工程	闫溢哲、史苗苗
6	张晋娜	壳聚糖-肉桂醛复配抑菌剂对全麦生鲜湿面的保鲜效果及机制研究	食品工程	朱莹莹
7	崔冰冰	超声/糖基化改性鹰嘴豆分离蛋白 Pickering 乳液的稳定性研究及其在易吞咽食品中的应用初探	食品工程	李可
8	刘莹莹	挤压鹰嘴豆淀粉-燕麦 $\beta$ -葡聚糖复配体系制备、表征及对蒸糕品质的影响研究	食品工程	史苗苗、冀晓龙
9	孟祥鹤	水酶法提油协同微波辅助制备小米糠肽钙螯合物及其特性研究	食品科学与工程	安广杰
10	郭豫	不同结构龙眼多糖的分离纯化及改善结肠炎作用研究	食品科学与工程	赵学伟、黄菲
11	贺姗姗	电子束辐照对燕麦中 T-2/HT-2 毒素降解及品质影响研究	轻工技术与工程	李敏

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 日（周五）14:30~18:00

答辩地点：食工楼 209

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第七组）

### 一 答辩委员会

主席：	周棋赢	教授	信阳师范大学
委员：	赵电波	教授	郑州轻工业大学
	刘梦培	副教授	郑州轻工业大学
	许泽宇	副教授	郑州轻工业大学
	冯坤	讲师	郑州轻工业大学
秘书：	牛瑞浩	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	胡欣雨	低聚甘露糖改善膳食纤维缺乏小鼠肠道屏障损伤及焦虑样行为的作用研究	轻工技术与工程	牛力源、刘志刚
2	贾洪曼	小麦降糖肽的制备及降糖机制研究	食品科学与工程	相启森
3	顾晓雨	白胡椒中耐热菌分离鉴定、全基因组学解析及高能电子束杀菌技术研究	食品科学与工程	相启森
4	付艺伟	肉桂醛 Pickering 乳液对米面制品货架期延长及品质改善的应用研究	食品科学与工程	李学红
5	程兴润	豫产蜡梅茎叶基新型抗慢性呼吸系统疾病药食资源的研发	食品科学与工程	时国庆
6	陈慧	载核桃青皮提取物的羧甲基纤维素/季铵盐壳聚糖复合膜构建及猪肉保鲜应用	食品工程	李波
7	罗秀群	烧鸡源奇异变形杆菌的分离鉴定及其致腐机制研究	食品工程	相启森、牛力源
8	毛爽	天然抑菌剂联合真空低温慢煮对枯草芽孢杆菌的失活作用及其在卤牛肉保鲜中的应用	食品工程	张志坚、牛力源
9	黄紫琪	基于磁性共价有机框架的金黄色葡萄球菌磁分离方法构建及磁分离装置设计	食品工程	杜娟
10	胡建行	牛肉干的射频加工及品质研究	食品工程	程腾
11	赵世平	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	轻工技术与工程	许旭

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 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

2026 年 5 月 21 日



# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第八组）

### 一 答辩委员会

主席：	谢新华	教授	河南农业大学
委员：	王小媛	教授	郑州轻工业大学
	杜娟	副教授	郑州轻工业大学
	杨旭	副教授	郑州轻工业大学
	时桂芹	副教授	郑州轻工业大学
秘书：	张瑶	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	王航	基于 HEWL 淀粉样纤维-绿原酸复合体系的新型抗菌水凝胶构建及其在生鲜调理牛肉中的保鲜应用研究	生物化工	李培峰、聂荣祖
2	许智超	两种海洋荧光素酶催化腔肠素氧化发光机理的理论研究	轻工技术与工程	吴楠
3	赵玉恒	纳米改性 PVC 薄膜抑制细菌及驱除蓟马性能研究	食品科学与工程	张静涛
4	朱阿美	基于可视化荧光传感器的动物源食品中抗生素残留检测方法研究	食品科学与工程	介明沙
5	陈曦	基于三相分离法的菌体分离及胞内类胡萝卜素破壁提取条件优化	食品科学与工程	魏涛、张志平
6	吕慧琳	淀粉样蛋白原纤维/聚乙烯醇负载 EGCG 抗菌薄膜的制备及应用研究	生物技术与工程	李培峰、王爽爽
7	杜秋月	旱地转稻田驱动土壤生物固氮潜力变化的微生物机制研究	生物技术与工程	郑燕
8	陶星月	岩藻多糖通过调控线粒体稳态改善糖尿病心肌病的分子机制研究	生物技术与工程	李培峰、刘亚萍
9	郝辰旭	基于锰基纳米酶双模式传感器的构建及其在亚硝酸盐快速检测的应用	食品工程	岳晓月
10	刘宁宁	圆苞车前子壳粉及燕麦 $\beta$ -葡聚糖对减磷猪肉肌原纤维蛋白凝胶特性的影响及应用研究	食品工程	王昱
11	乔新甜	酚酸酯化卵磷脂的合成及功能性质研究	食品工程	李红

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 22 日（周五）14:30~18:00

答辩地点：食工楼 401

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2026 年 5 月 21 日

# 食品与生物工程学院

## 2026 届硕士研究生学位论文答辩会（第九组）

### 一 答辩委员会

主席：	冯志强	教授级高工	三全股份有限公司
委员：	李贵仁	高级工程师	三全股份有限公司
	朱香杰	高级工程师	三全股份有限公司
	张华	教授	郑州轻工业大学
	王宏伟	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	马占川	磁场辅助超低温贮藏对饺子品质的影响及原位监测	食品科学与工程	张华、张艳艳
2	王菲	磁场作用下淀粉超分子结构演变及其对冷冻面团品质的影响研究	食品科学与工程	苏东民、王宏伟
3	袁亚茹	电子束辐照对小麦粉特征组分结构与理化特性及面团品质的影响研究	食品科学与工程	刘兴丽
4	张予涵	湿热处理对糯米粉消化行为的影响及低 GI 汤圆的创制	食品工程	王宏伟
5	郭家强	射频解冻对冷冻面团品质影响及仿真模拟研究	食品工程	李素云
6	樊俊鹏	大豆多糖分子量对冷冻面团气室稳定性的影响	食品工程	张华、刘兴丽

### 三 答辩会时间和地点

答辩时间：2026 年 5 月 23 日（周六）9:00~12:00

答辩地点：三全股份有限公司 4 号会议室

食品与生物工程学院学位评定分委员会

2026 年 5 月 21 日