

食品与生物工程学院 2023 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 2025 年 12 月 5 日进行 2023 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 5 日（周五）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

2025 年 12 月 3 日

附：各中期专家小组成员名单及学生分组名单

2023 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 孙新城 张志平 杨旭 吴楠 宋丽丽 邵化 张靖楠 牛力源 胡金强

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	332303020218	许智超	轻工技术与工程	吴楠		海肾与截短型高斯荧光素酶对其底物的分子识别与催化氧化机制研究	12 月 5 日上午 8:30-12:00 一教楼 107
2	332303030248	陈曦	食品科学与工程	魏涛	张志平	菌藻源类胡萝卜素高效分离制备关键技术研究	
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	疏棉状嗜热丝孢菌脂肪酶的分子改造及脱胶应用研究	
5	332303050265	张文昌	生物技术与工程	何培新		有益微生物在羊肚菌育种中的应用	
6	332303050266	张翅	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载体的构建	
7	332303050267	张雅欣	生物技术与工程	张骁	杨旭	磷脂酶 A1 及其固定化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		微生物群落固态发酵葛根的工艺优化与营养价值提升研究	
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 牛肉中枯草芽孢杆菌的控制研究	
11	332303060301	杜婷婷	食品工程	张晓根	孙新城	肠出血性大肠杆菌 O157:H7 噬菌体的分离、表征及其在食品中的初步应用	
12	332303060303	贺雅玥	食品工程	胡金强		食源性致病菌 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	基于多组学的硬毛粗盖孔菌棉酚降解机制研究	
14	332303020217	胡欣雨	轻工技术与工程	牛力源	刘志刚	低聚甘露糖调控微生物代谢保护肠道屏障，调节情绪的作用研究	
15	332303060311	张鑫	食品工程	孙红宾		高效降解黄曲霉毒素漆酶的挖掘，鉴定与改造	
16	332303070343	秦金梦	发酵工程	孙新城		铜绿假单胞菌噬菌体的分离纯化及在食品保鲜中的应用	

2023 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：李学红 组员：纵伟 刘梦培 王小媛 岳晓月 葛珍珍 翟娅菲 李敏 季宝成 许旭 魏肖鹏 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	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 5 日上午 8:30-12:00 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 毒素降解与品质调控机制研究	
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脉冲强光技术对山楂品质的影响	
4	332303030234	陈云莉	食品科学与工程	张丽华		超声辅助枣汁发酵对植物乳杆菌代谢活性的影响和特征香气形成机制的研究	
5	332303030246	付艺伟	食品科学与工程	李学红		Pickering 乳液对米面制品货架期的延长及品质改善的应用研究	
6	332303060278	汤国新	食品工程	翟娅菲		DBD 等离子体处理对 β -乳球蛋白在模拟消化过程中抗原性影响规律及机理的研究	
7	332303060286	王文博	食品工程	纵伟	张丽华	预制炒鸡胗加工与储藏过程中营养和风味物质变化规律研究	
8	332303060288	赵越	食品工程	王小媛		负载叶黄素的改性豌豆分离蛋白-甜菜果胶纳米复合物的稳定性研究及其在红枣汁中的应用	
9	332303060290	刘泽龙	食品工程	葛珍珍		超声辅助 pH 偏移构建 EGCG 稳态化水凝胶及其在豌豆淀粉凉粉中的应用	
10	332303060291	郝辰旭	食品工程	岳晓月		基于锰基纳米酶的双模式传感器的建立及在亚硝酸盐检测中的应用研究	
11	332303060298	周子艳	食品工程	魏肖鹏	魏肖鹏	臭氧辅助糖基化改性鹰嘴豆分离蛋白包埋 β -胡萝卜素乳液制备及其在山楂汁中的应用	
12	332303060300	王子阳	食品工程	张丽华		预制菜虎皮鸡爪加工过程中品质及风味变化研究	
13	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/牛至精油活性纤维膜及其在鸡肉保鲜中的应用	
14	332303070340	王延鑫	发酵工程	季宝成		基于预处理花粉的分散固相萃取结合液质联用检测芝麻油杂环胺技术研究	

2023 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：董吉林 组员：史苗苗 李可 闫溢哲 冀晓龙 时国庆 介明沙 朱莹莹 王昱

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	332303020213	马继锋	轻工技术与工程	闫溢哲	冀晓龙	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	12 月 5 日 上午 8:30-12:00 食工楼 401
2	332303030228	赵玉恒	食品科学与工程	张静涛		纳米复合聚氯乙烯薄膜的制备及抗菌性能研究	
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研发	
4	332303030240	刘芮杉	食品科学与工程	申瑞玲	张超	易吞咽哈密瓜果粉果冻的特性及其形成机制研究	
5	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	
6	332303030247	朱阿美	食品科学与工程	介明沙		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	
7	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	
8	332303060296	刘宁宁	食品工程	王昱	王昱	圆苞车前子壳粉及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	
9	332303060304	李升	食品工程	禹晓		紫苏籽 OBs 制取及其在饼粕基植物乳中重组研究	
10	332303060305	薛若璞	食品工程	董吉林		豌豆-燕麦复合蛋白-亚麻籽油乳液凝胶制备及在肉丸中的应用	
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		天然提取产物对全麦生鲜湿面条腐败菌抑菌活性及抑菌机理研究	
13	332303060313	崔冰冰	食品工程	李可		超声预处理协同糖基化改性鹰嘴豆分离蛋白及应用研究	
14	332303060314	刘莹莹	食品工程	史苗苗	冀晓龙	挤压鹰嘴豆淀粉-燕麦 β 葡聚糖复合物制备、表征及对蒸糕品质的影响研究	

2023 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：相启森 组员：赵电波 栗俊广 李波 牛力源 杜曼婷 杜娟 程腾 许泽宇 陈博 马武超

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	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 5 日 下午 14:30-17:30 食工楼 252
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		不同掺入形式魔芋葡甘露聚糖与卡拉胶对猪肉糜凝胶特性的影响	
4	332303030233	顾晓雨	食品科学与工程	相启森		白胡椒中耐热菌全基因组学鉴定及辐照防控应用研究	
5	332303030239	李瑞	食品科学与工程	望运滔		L-精氨酸对魔芋葡甘露凝胶的影响及其在肉制品中的应用	
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肌原纤维蛋白变性的机制研究	
8	332303060277	陈慧	食品工程	李波		载核桃青皮提取物的纤维素/季铵盐壳聚糖复合膜构建及食品保鲜应用	
9	332303060282	罗秀群	食品工程	相启森	牛力源	道口烧鸡中奇异变形杆菌的分离鉴定及致腐机制研究	
10	332303060284	赵子沁	食品工程	杜曼婷		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	
11	332303060310	杨帆	食品工程	栗俊广		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	
12	332303060312	胡建行	食品工程	程腾		牛肉干的射频加工及品质研究	

2023 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：赵学伟 李红 董彩文 安广杰 常志娟 望运滔 冀晓龙 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	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332303030224	郭豫	食品科学与工程	赵学伟	黄菲	龙眼蛋白多糖复合物的分离纯化、结构表征及其免疫功能机制研究	12 月 5 日 下午 14:30-17:30 食工楼 211
2	332303030232	潘研博	食品科学与工程	常志娟	吴学红	复合相变蓄冷材料的制备及其在食品保鲜中的应用	
3	332303060315	肖倩	食品工程	张艳艳		磁场处理延缓淀粉凝胶老化行为的分子机制研究	
4	332303060306	乔新甜	食品工程	李红		酚酸酯化结构卵磷脂的合成及功能性质研究	
5	332303030220	郝刚	食品科学与工程	董彩文	肖付刚	基于 ICP-MS 和多元统计分析的大米产地识别研究	
6	332303030226	张斌	食品科学与工程	董彩文		不同养殖模式虹鳟的品质评价及蓝光臭氧杀菌技术对虹鳟品质影响和杀菌机制探究	
7	332303060281	蒋文莉	食品工程	赵学伟	赵磊	双去甲氧基姜黄素光降解产物对金黄色葡萄球菌的抑菌机制及其在苹果保鲜中的应用研究	
8	332303030235	陈嘉昕	食品科学与工程	冀晓龙	张晋	南极磷虾肽的脱苦工艺优化、降尿酸活性评价及稳态化递送研究	
9	332303060285	刘成洋	食品工程	申瑞玲		黑豆蛋白高水分挤压工艺、成型机理研究及产品开发	
10	332303030245	师贺伟	食品科学与工程	栗俊广	曹立创	不同加工方式对预制黄焖鸡品质及风味的影响	
11	332303060289	荆禹翔	食品工程	白艳红	望运滔	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	
12	332303060293	丁贺辉	食品工程	栗俊广		鸭成肌细胞高效增殖及微载体悬浮培养体系构建研究 鸭成肌细	
13	332303030223	孟祥鹤	食品科学与工程	安广杰		水酶法提油协同微波改性制备小米糠肽钙螯合物及其特性研究	
14	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设计	

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

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	332303010212	王航	生物化工	李培峰	聂荣祖	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	12 月 5 日 下午 14:30-17:30 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 B 42 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	EGCG-蛋白纤维协同功能化 PVA 抗菌包装膜的构筑及在番茄保鲜中的应用	
4	332303050262	孟雨晴	生物技术与工程	时桂芹		基于不同表达系统的烟草病毒 dsRNA 生产及应用研究	
5	332303050263	王晨辉	生物技术与工程	韩丽		全细胞催化合成蔗糖二酯工程菌株的构建及其优化	
6	332303050264	安雨迎	生物技术与工程	马科		多靶点植物免疫蛋白的分子设计、微生物制备与功能验证研究	
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机制	
8	332303050270	陶星月	生物技术与工程	李培峰	刘亚萍	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	
9	332303050271	张大元	生物技术与工程	李天笑		生物酶解制备香豆类雪茄外源添加物及其应用研究	
10	332303060294	赵怡童	食品工程	胡晓龙	王亚平	白酒酿造源酵母菌群多样性及其挥发性代谢物特征	
11	332303070337	刘德裕	发酵工程	王光路		基于前体物供给强化与途径工程的泪杉醇生物合成研究	
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发掘	
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		基因 <i>motA</i> 与 <i>ce2</i> 对 <i>Mesorhizobium ciceri</i> USDA 3378 竞争结瘤的影响机制研究	
15	332303070344	王粤奇	发酵工程	胡晓龙		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构建机理探究	
16	332303070345	蓝侦方	发酵工程	王冰洋		焦糖化反应对烤烟型卷烟烟气香味中的提质研究	

2022 级研究生中期报告（第七组）

研究生中期报告安排（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	中期时间及地点
				第一导师	第二导师		
1	332303030227	马占川	食品科学与工程	张华	张艳艳	磁场辅助超冰温贮藏对饺子品质的影响及原位监测	12 月 3 日 下午 14:00-17:30 三全二基地 3#会议室
2	332303030231	王菲	食品科学与工程	苏东民	王宏伟	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	
3	332303030236	袁亚茹	食品科学与工程	刘兴丽		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	
4	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	
5	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研究	
6	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	
7	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回生机制研究	
8	332303060297	樊俊鹏	食品工程	张华	刘兴丽	不同分子量大豆多糖对冷冻面团发酵特性的影响	