

2021年研究生创新计划项目汇总表

序号	项目名称	项目负责人					项目 类型	指导教师	预期成果	
		姓名	学号	年级	专业	类别				项目负责人 联系电话
博士-食品科学与工程专业										
1	母乳和婴儿配方奶粉关键风味物质的表征	于明光	2050201009	2020级	食品科学与工程	博士	17600472808	研究	宋焕禄	SCI论文1篇 发明专利1项
2	精准构建微纳米米糠油体及分子间相互作用研究	郝佳	2050201001	2020级	食品科学与工程	博士	13231432071	研究	许朵霞	SCI论文1篇 发明专利1项
3	链霉菌 L2001 木聚糖酶 XynA 催化裂缝残基影响其水解产物特异性机制	吴秋华	2050201013	2020级	食品科学与工程	博士	18810516176	研究	李秀婷	SCI论文1篇 发明专利1项
4	大豆低聚肽抗焦虑活性的研究	李雯晖	2050201012	2020级	食品科学与工程	博士	18201019570	研究	李赫	SCI论文1篇 发明专利1项
5	藜麦麸皮可溶性膳食纤维对 BALB/c小鼠结肠炎保护作用机制	王宗伟	2050201006	2020级	食品科学与工程	博士	18010200716	研究	王静	SCI论文1篇 发明专利1项
6	侧孢短芽孢杆菌S62-9中腺苷酰化酶基因的克隆表达及重组酶的催化特性研究	韩盼盼	1850501011	2018级	食品科学与工程	博士	18203216992	研究	贾英民	SCI论文1篇 发明专利1项
7	乳酸菌胞外多糖对炎症性肠病的缓解机制研究	张敏	1850201008	2018级	食品科学与工程	博士	15010292089	研究	杨贞耐	SCI论文2篇 发明专利1项
8	米饭体外口腔咀嚼过程中香气释放和感知	赛里木汗·阿斯米	1850201014	2018级	食品科学与工程	博士	17812035213	研究	张敏	SCI论文1-2篇 发明专利1项

学硕——食品科学与工程专业、轻工技术与工程专业

1	小麦烷基间苯二酚改善高脂饮食诱导肥胖小鼠肌肉功能障碍作用机制	李晴	2030201007	2020级	食品科学与工程	学硕	15715383748	研究	王子元	SCI论文1篇 发明专利1项
2	异味化合物与大豆蛋白之间的结合作用及其释放规律的探索	李雪杰	1930202056	2019级	食品科学与工程	学硕	13105161752	研究	李健	SCI论文1篇 发明专利1项
3	西瓜汁中关键气味化合物与果糖相互作用机制探究	杨帆	1830201033	2018级	轻工技术与工程	学硕	15733195507	研究	刘野	SCI论文1篇 发明专利1项
4	蒸谷米质构特性的影响机制研究	徐明浩	1930201078	2019级	食品科学与工程	学硕	18810837238	研究	李洪岩	SCI论文1篇 发明专利1项
5	酿酒酵母O-乙酰高丝氨酸硫解酶体外催化L-蛋氨酸合成研究	王慧	1930201076	2019级	食品科学与工程	学硕	18832022542	研究	尹胜	SCI论文1篇 发明专利1项
6	麦麸中不同种类的酚酸对面团品质的影响及作用机理研究	冯钰琳	1830201059	2018级	食品科学与工程	学硕	18535299339	研究	张慧娟	SCI论文1篇 发明专利1项
7	食品发酵环境条件对乳杆菌素生物合成调控行为的影响及机制	聂蓉	2030201014	2020级	食品科学与工程	学硕	15803503146	研究	刘国荣	SCI论文1篇 EI期刊论文1篇
8	基于红色荧光碳点的光学传感器用于食品中拟除虫菊酯的可视化检测	竹雪程	1930201083	2019级	食品科学与工程	学硕	18500150335	研究	刘慧琳	SCI论文1-2篇 发明专利1-2项
9	微粒化乳清蛋白对大豆凝胶的作用研究	孙梦雅	1930201074	2019级	食品科学与工程	学硕	18801384783	研究	庞志花	SCI论文1篇 发明专利1项
10	基于双针静电纺丝的凝胶杂化体构建新型脂肪酶催化体系的机制研究	张倩倩	1930201081	2019级	食品科学与工程	学硕	18852862233	研究	郦金龙	SCI论文1篇 发明专利1项

专硕——生物与医药、食品工程

1	多效技术耦合降解酒糟稻壳制备低聚木糖	马景浩	2030202066	2020级	生物与医药	专硕	18811368171	研究	范光森	SCI论文1篇 发明专利1项
2	基于分子感官科学分析冷、热榨核桃油关键香气化合物的研究	徐莹	2030202080	2020级	生物与医药	专硕	18800124230	研究	刘野	SCI论文1篇 发明专利1项
3	荧光纳米探针检测黄酒中氨基甲酸乙酯	韩露萱	2030202044	2020级	生物与医药	专硕	13390320112	研究	刘慧琳	SCI论文1-2篇 发明专利1-2项
4	基于适配体修饰的纸喷雾离子化质谱对小麦中呕吐毒素快速测定方法研究	邹雨诗	2030202096	2020级	生物与医药	专硕	18800109473	研究	郭天洋	SCI论文1篇 发明专利1项
5	益生菌对牙周口腔微环境的改善作用	乌日古娜	2030202077	2020级	生物与医药	专硕	18811368201	研究	张明	SCI论文1篇 发明专利1项
6	麦麸阿魏酰低聚糖通过TLR4/MyD88/NF- κ B途径改善IBD	胡林林	2030202047	2020级	生物与医药	专硕	17813152830	研究	龚凌霄	SCI论文1篇 发明专利1项
7	环境微生物在北京地区酱香型白酒酿造过程中的功能研究	陈曦	2030202034	2020级	生物与医药	专硕	17610758216	研究	张成楠	SCI论文1-2篇 发明专利1项
8	大豆分离蛋白水解物协同罗伊氏乳杆菌抑制大肠杆菌初步机制研究	朱淑雅	2030202095	2020级	生物与医药	专硕	18811367702	研究	张弛	SCI论文1篇 发明专利1项
9	乳蛋白酶解产物中浓厚感肽的分离、鉴定及感官评价	杨智杰	1830202074	2018级	食品工程	专硕	13161922512	研究	王蓓	SCI论文1篇 发明专利1项
10	基于感官组学技术对不同产地及种类花椒风味的研究	赵慕	2030202092	2020级	生物与医药	专硕	13699222985	研究	邹婷婷	SCI论文1篇 发明专利1项
11	藻蓝色素介导“细胞自噬”抑制非小细胞肺癌活性的作用和机制研究	李前程	2030202054	2020级	生物与医药	专硕	19800366180	研究	郝帅	SCI论文1篇 发明专利1项
12	基于碳酸钙的新型红曲红色淀的制备工艺开发及机理研究	白国慧	2030202031	2020级	生物与医药	专硕	16601560493	研究	袁栋栋	SCI论文1篇 发明专利1项