

石河子大学食品学院果蔬贮藏保鲜、粮油研究中心 2024 年第二批硕士学位论文答辩海报

序 号	研究生	指导 教师	论 文 题 目	评 委					
				金 新 文 ■	魏 长 庆 ◆	刘 娅 ◆	孙 海 龙 ◇	杜 莹 琳 ◇	程 少 波 ○
1	孙鹏程	陈国刚	葡萄籽多酚的提取及其对库尔勒香梨黑头病抑菌效果研究	▲	△	△	△	△	○
2	王悦	陈国刚	外源褪黑素对哈密瓜贮藏过程中糖代谢与能量代谢的影响	▲	△	△	△	△	○
3	孙通蕤	陈国刚	库尔勒香梨响应链格孢菌侵染的病理生理及抗性通路研究	▲	△	△	△	△	○
4	廖雅萱	陈国刚	骏枣变温工艺优化及烘制过程中糖转化规律研究	▲	△	△	△	△	○

5	李鑫	陈国刚	冻融超声预处理对杏真空冷冻干燥特性和品质的影响	▲	△	△	△	△	○
6	于姝莉	江英	常温条件下灰霉菌侵染对木纳格葡萄采后生理及表皮蜡质的影响	▲	△	△	△	△	○
7	韩彤	江英	灰霉菌侵染对木纳格葡萄采后生理及表皮蜡质的影响	▲	△	△	△	△	○
8	辛萌迪	陈国刚	不同干燥方法对羊肚菌干燥特性和品质的影响	▲	△	△	△	△	○
9	周燕	陈国刚	桑葚-紫薯复合冻干果块加工工艺研究及品质评价	▲	△	△	△	△	○
10	杨丽晴	陈国刚	无花果变温干燥对果实品质的影响研究	▲	△	△	△	△	○

11	周蒙	罗鹏	鹰嘴豆植物奶的制备及其品质分析	▲	△	△	△	△	○
12	刘蕴福	罗鹏	亚麻籽-花生混料压榨调和油的制备及其脂质组学分析	▲	△	△	△	△	○
<p>答辩时间：2024年5月7日（星期二）上午10:00开始。</p> <p>答辩地点：石河子大学食品学院308会议室。</p>				<p>▲主席； △评委； ○秘书；</p> <p>◆教授； ◇副教授；</p> <p>■研究员； □讲师</p>					

主席：金新文 研究员（新疆农垦科学院）

委员：魏长庆 教授（石河子大学）；刘娅 教授（石河子大学）；孙海龙 副教授（石河子大学）；杜莹琳 副教授（石河子大学）。

石河子大学食品学院畜产方向 2024 年第二批硕士学位论文答辩海报

序号	研究生	指导教师	论文题目	评 委							
				金新文	李宝坤	卢士玲	姬华	董娟	王庆玲	李宇辉	方志锋
1	武文霞	董娟	牛骨明胶-黄原胶复合物结构、功能特性的研究 及其应用	▲	△	△	△	◆	△		○
2	张斌	董娟	糖基化改性对核桃蛋白的影响及在高内相 Pickering 乳液中的应用	▲	△	△	△	◆	△		○
3	陆英俊	姬华	小麦和甲壳类动物中主要过敏原蛋白质谱检测 方法的建立和应用	▲		△		◆	△	△	○
4	黄星雨	李应彪	沙棘益生菌粉的开发及其对小鼠便秘的影响	▲		△		◆	△	△	○

5	柳娜	李宝坤	肉苕蓉多糖对面包乳杆菌生长的影响及其应用研究	▲			△	△	△	△	○
6	周悦	卢士玲	即食牛排的关键工艺及保鲜技术研究	▲	△		△	△	△		○
7	李晴晴	王庆玲	壳聚糖双加载丁香精油脂质体的制备及应用	▲	△	△		△		△	○
8	刘洋	王庆玲	黑枸杞多酚定性定量分析及其对酪氨酸酶抑制作用研究	▲	△	△	△			△	○
9	闫琪	王静云	羊蹄胶原蛋白抗氧化肽的制备及在羊肉丸中的应用	▲		△		△	△	△	○
10	靳嘉欣	王庆玲	改性葵花籽粕蛋白纳米颗粒的制备、表征及应用	▲	△		△	△		△	○

11	冉涔晨	王庆玲	精油脂质体三元基质薄膜制备及其在调理牛排中的应用	▲	△	△	△			△	○
12	钱美伶	卢士玲	超声波辅助卤煮对肚包肉食用品质及其蛋白质变化的影响	▲	△		△	△	△		○
<p>答辩时间：2024年5月8日（星期三）上午10:00开始。</p> <p>答辩地点：石河子大学食品学院220会议室。</p>				<p>▲主席； △评委； ○秘书；</p> <p>◆教授； ◇副教授；</p> <p>■研究员； □副研究员</p>							

主席：金新文 研究员（新疆农垦科学院农产品加工研究所）

委员：李宝坤 教授（石河子大学）；卢士玲 教授（石河子大学）；董娟 教授（石河子大学）；姬华 教授（石河子大学）；王庆玲 教授（石河子大学）；李宇辉 副研究员（新疆农垦科学院农产品加工研究所）；方志锋 副教授（石河子大学）。

石河子大学食品学院营养与功能食品研究中心 2024 年第二批硕士学位论文答辩海报

序号	研究生	指导教师	论文题目	评 委									
				董娟 ◆	张建 ◆	毛晓英 ◆	孙凤霞 ◆	颜海燕 ◆	雷用东 ◇	朱新荣 ◇	赵云峰 ◇	邓小蓉 ○	
1	刘一博	张建	糖基化修饰对鹰嘴豆分离蛋白结构及其乳化特性的影响	▲		△	△	△	△	△	△	△	○
2	李灿	孙凤霞	氧氟沙星单克隆抗体的制备及其免疫检测方法研究	▲	△	△		△	△	△	△	△	○
3	王雪	毛晓英	过氧自由基和羟自由基氧化对核桃蛋白乳液稳定性的影响	▲	△		△	△	△	△	△	△	○
4	王菲菲	张建	促胰岛素细胞吸收的高白鲑精蛋白肽粉的制备工艺研究	▲		△	△	△	△	△	△	△	○
5	崔双双	孙凤霞	三种食源性致病菌可视化环介导等温扩增检测方法研究	▲	△	△		△	△	△	△	△	○

6	舒东	张建	利用鱼骨固体酸制备纳米纤维素及其应用的研究	▲		△	△	△	△	△		○
7	刘雨晴	毛晓英	乳化剂对核桃蛋白乳状液稳定性的影响及其复合物的结构表征	▲	△		△	△	△	△	△	○
8	余函	张建	果胶对肌原纤维蛋白凝胶和乳化特性影响及其应用	▲		△	△	△	△	△	△	○
9	刘婷	张建	超声波改性甜菜果胶界面性质与乳化特性研究及应用	▲		△	△	△	△	△	△	○
<p>答辩时间：2024年5月7日（星期二）上午10:00开始。</p> <p>答辩地点：石河子大学食品学院207会议室。</p>				<p>▲主席； △评委； ○秘书；</p> <p>◆教授； ◇副教授；</p> <p>■研究员； □讲师</p>								

主席：董娟 教授（石河子大学）

委员：张 建 教授（石河子大学）；毛晓英 教授（石河子大学）；孙凤霞 教授（石河子大学）；颜海燕 正高级实验师（石河子大学）；雷用东 副教授（新疆农垦科学院）；朱新荣 副教授（石河子大学）；赵云峰 副教授（石河子大学）；邓小蓉 副教授（石河子大学）。

石河子大学食品学院葡萄与葡萄酒研究中心及食品微生物与生物技术研究专业

2024 年第二批硕士学位论文答辩海报

序号	研究生	指导教师	论文题目	评 委						
				谢宗铭 ■	张根林 ■	倪永清 ◆	史学伟 ◆	孙静涛 ◇	王 斌 ◇	高飞飞 ○
1	蒋霞	王斌 王章英	不同花色苷含量紫薯蒸制品质的研究	▲	△	△	△	△		○
2	王晓洁	胡有贞 关波	枯草芽孢杆菌 Y2 诱导采后库尔勒香梨果实抗黑头病机制研究	▲	△		△	△	△	○
3	吴慧敏	史学伟 王斌	小香薯酒发酵过程动态变化规律及其品质分析	▲	△	△		△		△
4	樊金鑫	田丰伟, 倪永清	益生菌发酵鹰嘴豆浸提液代谢机制及功能性豆奶的研发	▲	△		△	△	△	○

5	王平	倪永清	吸附重金属肠道乳杆菌的筛选及多菌株果胶微胶囊制备	▲	△		△	△	△	○
6	李春燕	王斌 史学伟	传统哈萨克族奶酪自然发酵过程中核心功能微生物确定及溯源分析	▲	△	△		△		△
7	姜建桥	程卫东 高飞飞	西梅果酒发酵工艺优化及混菌发酵对其代谢物影响的研究	▲	△	△	△		△	○
8	郇晓怡	王斌	紫薯酒发酵工艺优化及品质分析	▲	△	△	△	△		○
9	尹若楠	程卫东 高飞飞	西梅果醋酿造工艺研究及其品质变化分析	▲	△	△		△	△	○
10	马晓梅	程卫东 高飞飞	桑葚果酒酿造工艺优化及其品质变化规律研究	▲	△	△	△		△	○

11	王亚敏	董娟 孙静涛	反胶束萃取核桃蛋白工艺优化及其结构与 功能特性研究	▲	△	△	△		△	○
<p>答辩时间：2024年5月7日（星期二）上午10:00开始。</p> <p>答辩地点：石河子大学食品学院108会议室。</p>				<p>▲主席； △评委； ○秘书；</p> <p>◆教授； ◇副教授；</p> <p>■研究员； □讲师</p>						

主席：谢宗铭 研究员（新疆农垦科学院）

委员：张根林 教授（石河子大学）；倪永清 教授（石河子大学）；史学伟 教授（石河子大学）；

王斌 副教授（石河子大学）；孙静涛 副教授（石河子大学）；高飞飞 副教授（石河子大学）；

石河子大学食品学院果蔬加工方向 2024 年第二批硕士学位论文答辩海报

序号	研究生	指导教师	论文题目	评 委						
				任 亚 梅 ◇	刘 娅 ◆	关 波 ◆	唐 凤 仙 ◆	蔡 文 超 ◇	杜 莹 琳 ◇	张 琴 ○
1	彭波	单春会	低温贮藏对金皇后哈密瓜香气代谢的影响	▲	△	△	△	△		○
2	雷炎	单春会	米酒来源酵母菌的分离鉴定及其 <i>S. cerevisiae</i> 分离株在红枣酒中的应用	▲	△	△	△	△		○
3	向凡舒	单春会	不同地区清香型大曲微生物类群解析及其对大茬酒醅品质影响的评价	▲	△	△	△	△		○
4	韩雅如	陈计峦	两种壳聚糖衍生物处理对赛买提杏贮藏品质及香气的影响	▲	△	△	△	△		○

5	赵史敏	单春会	红枣醋发酵过程中生物活性成分及风味物质的变化研究	▲	△	△	△	△		○
6	李昱丹	刘娅	有机溶剂胁迫对黑曲霉 C2J6 生理生化特性及所产甘露聚糖酶性能的影响	▲		△	△	△	△	○
7	岳媛媛	刘娅	乳酸菌和酵母菌混菌发酵对柑橘汁品质及其代谢组分的影响	▲		△	△	△	△	○
8	张可心	陈计峦	不同保鲜处理对蟠桃采后冷藏及货架期品质、糖酸风味影响的研究	▲	△	△	△	△		○
<p>答辩时间：2024 年 5 月 8 日（星期三）上午 10:30 开始。</p> <p>答辩地点：石河子大学食品学院 207 会议室。</p>				<p>▲主席； △评委； ○秘书；</p> <p>◆教授； ◇副教授；</p> <p>■研究员； □讲师</p>						

主席：任亚梅 副教授（西北农林科技大学）

委员：刘娅 教授（石河子大学）；关波 教授（石河子大学）；唐凤仙 正高级实验师（石河子大学）；蔡文超 副教授（石河子大学）；杜莹琳 副教授（石河子大学）；张琴 讲师（石河子大学）