

| 序号 | 项目级别 | 项目名称 | 项目负责人 | | 项目其他成员 |
|----|------|--|-------|------------|--|
| | | | 姓名 | 学号 | |
| 1 | 国家级 | 无花果调和速溶茶系列产品研发 | 饶泽洲 | 9181810523 | 刘正庆/9181810607, 周佳怡 /9181810619, 陆肖燕 /9181810617 |
| 2 | 国家级 | 茶叶中甲基化儿茶素对葡聚糖硫酸钠引起的急性结肠炎的抑制作用研究 | 肖可牧 | 9181810611 | 梅泽琦/9181810625, 刘泓君 /9181810608 |
| 3 | 国家级 | 发酵剂对牛肉发酵香肠品质及多肽抗氧化活性影响 | 王秀丽 | 9181810401 | 陆晨红/9181810519, 范宝莹 /9181810420, 霍俊辉 /9181810232 |
| 4 | 国家级 | NO 和 Ca ²⁺ 介导 UV-B 胁迫下大豆芽菜异黄酮富集研究 | 王尧 | 35118102 | 熊世杰/35118127, 高源 /35118120 |
| 5 | 国家级 | 超声波辅助腌制对羊肉品质的影响研究 | 余敏慧 | 9181810115 | 张馨元/9181810119, 魏梓恒 /9181810132 |
| 6 | 省级 | 谷氨酰胺转氨酶应用于 3D 打印鸡肉肉糜凝胶中的适印性研究 | 贺美美 | 9181810219 | 舒可名/9181810630, 董思哲 /9181810226, 李润芝 /9181810207 |
| 7 | 省级 | 富含花青素的黑糯玉米汁的研究与开发 | 于铭心 | 9181810202 | 沙家豪/9181810211, 秦嘉玲 /9181810220, 陈磊 /9181810214 |
| 8 | 校级 | 超声波联合热风干燥浆果过程中 游离和结合多酚变化规律研究 | 赵欣宇 | 9181810217 | 范唐泉/9181810215, 陈伊婷 /9181810213 |

| | | | | | |
|----|----|--------------------------|-----|------------|--|
| 9 | 校级 | 蛋黄蛋白与水溶性淀粉复合纳米颗粒的制备及性质研究 | 周诗雯 | 9181810322 | 范赛凤/9181810321, 马煜涵 /9181810301 |
| 10 | 校级 | 蛋白-多糖复合体系的流体性质调控 | 李奕安 | 9181810206 | 梁璟/9181810225, 姚璐 /9181810218, 潘祺 /9181810129 |
| 11 | 校级 | 动物养殖场土壤微生物耐药基因组多样性研究 | 尹明琪 | 9181810606 | 薛世杰/9181810431, 卞证 /9181810605, 伍思瑾 /9181810405 |
| 12 | 校级 | 低温等离子体处理对呕吐毒素的降解效果 | 陈露语 | 9181810520 | 蒋雪陶/9181810528, 姚源玥 /9181810425 |
| 13 | 校级 | 一株红树林微生物次级代谢产物的初步研究 | 刘妍君 | 9181810407 | 刘子佳/9181810406, 陈琦 /9181810618 |
| 14 | 校级 | 采前 1-MCP 处理对西兰花贮藏品质的影响 | 韩欣如 | 9181810125 | 白葵昌/9181810504, 曾媛 /9181810128, 薛思玥 /9181810130 |
| 15 | 校级 | 狮子头货架期预测模型的建立 | 顾宇泽 | 9181810123 | 李仲情/9181810112, 闫妮 /9181810509, 刘维 /9181810507 |
| 16 | 校级 | 木聚糖酶的耐热性改造 | 葛雨杭 | 9181810330 | 李沈/9181810313, 杨静 /9181810316 |
| 17 | 校级 | 假单胞菌的噬菌体分离和裂解性能分析 | 王绣珊 | 9181810403 | 常祈文/9181810429, 赵泽润 /9183012230, 向成尧 /9181810506 |
| 18 | 校级 | 酯酶的活性优化与分子模拟计算研究 | 彭尉轩 | 9181810628 | 郭乾坤/9181810624, 康馨怡 /9181810626 |

| | | | | | |
|----|----|--------------------------------|-----|------------|--|
| 19 | 校级 | 多酚-蛋白质纤维水凝胶涂抹牛肉的保鲜作用及其机理探究 | 袁钧炜 | 9181810524 | 侯世伟/9181810522, 吴雪盈 /9181810514, 许金凤 /9181810510 |
| 20 | 校级 | 桃金娘果实精油的提取及抑菌活性的研究 | 何炜玥 | 9181810416 | 龚佳宁/9181810525, 杨礼源 /9181810413 |
| 21 | 校级 | 禽肉及禽蛋中酰胺醇类药物及代谢物残留检测方法的建立及应用研究 | 曹相悦 | 9181810427 | 张浩男/9181810517, 聂榕容 /9181810426 |
| 22 | 校级 | 新型天冬酰胺酶基因的挖掘及其酶学性质的研究 | 李珺怡 | 9181810412 | 何亚岚/9181810415, 沈星雨 /9181810417 |
| 23 | 校级 | 原料和杀菌工艺对盐水鸭品质的影响 | 张微 | 9181810212 | 金敏/9181810216, 吴思思 /9181810210 |
| 24 | 校级 | 优化侧孢短芽孢杆菌高产短杆菌素的发酵培养基 | 张然 | 9181810616 | 郑松/9181810422, 戴欣桐 /9181810131, 张蕊杰 /9181810418 |
| 25 | 校级 | 活性氧调控体外传代培养的肌肉干细胞干性研究 | 李逸林 | 9181810512 | 谢晶莹/9181810530, 赵俏 /9181810521, 蔡婷婷 /9181810531 |
| 26 | 校级 | 中链脂肪酸转运系统的构建 | 谭小雨 | 9181810231 | 曾妮/9181810228, 冯姚 /9181810103 |
| 27 | 校级 | 鹰嘴豆蛋白添加对酸奶品质的影响 | 龙樱姿 | 9181810306 | 任弘伊/9181810309, 苑语哲 /9183011123 |
| 28 | 校级 | 大豆特殊膳食关键技术研究及产品开 | 王傲雪 | 9181810501 | 陆晓妍/9181810518, 张妍 /9181810515, 申屠清华 /9181810503 |

| | | | | | |
|----|----|-------------------------------|-----|------------|--|
| 29 | 校级 | 不同凝胶乳化体系对肉蛋白和脂肪消化特性的影响 | 靳至盈 | 9181810331 | 刘斯阳/9181810408, 周畅/15118315, 邱萧/9181810414, 石亦聰/9181810404 |
| 30 | 校级 | 一种新型瘦身香肠的研制及功能性检测 | 朱晶靛 | 9181810505 | 方馨/9181810305, 刘茹渊/9181810107, 王怡文/9181810102 |
| 31 | 校级 | PEF 辅助腌制及对牛肉嫩度影响研究 | 董必鹏 | 9181810527 | 康昊洋/9181810526, 汪妮/9181810614 |
| 32 | 校级 | 超声波强化树脂提纯乌饭叶环烯醚萜 | 苏芸颀 | 9181810410 | 刘天心/9181810105, 孙睿/9181810409, 李昱婵/9181810411 |
| 33 | 院级 | 基于高光谱成像无损检测红枣干燥及贮藏过程中总糖变化的研究 | 费倩雯 | 9181810623 | 屠羽婕/9181810627, 曾艳/9181810631 |
| 34 | 院级 | 酶法嫩化处理对牛肉风味的影响机制研究 | 郑蕊 | 9181810423 | 胡铃萌/9181810424, 左芳芳/9181810502 |
| 35 | 院级 | 改良玫瑰茄花青素结合气调包装对烧鸡保鲜效果研究 | 盛凯然 | 9181810224 | 郭婉晴/9181810223, 刘彦/9181810203, 张可欣/9181810118 |
| 36 | 院级 | GABA 信号介导 UV-B 胁迫下大豆芽菜异黄酮富集机制 | 丁羽萱 | 9181810201 | 袁海渡/9181810221, 孙湛/9181810205 |
| 37 | 院级 | 湿态即食米线制备关键技术研究 | 卫冰可 | 9181810602 | 王丹璇/9181810603, 王雪儿/9181810604, 于欣弘/9181810601 |
| 38 | 院级 | 不同溶质型桃果实贮藏过程中的 N-糖链代谢研究 | 李宇晴 | 9181810312 | 周浩/9183011930, 刘洋/9181810108 |

| | | | | | |
|----|----|-----------------------------------|-----|------------|--|
| 39 | 院级 | 不同类群藏猪食用品质及营养特性差异的研究 | 忻启谱 | 9181810117 | 王宇轩/9181810302, 苗雨佳 /9181810419 |
| 40 | 院级 | 基于电子鼻系统无损检测香菇干燥过程中营养成分的变化 | 胡昕源 | 9181810622 | 赵丹阳/9181810621, 郑景茜 /9181810620 |
| 41 | 院级 | 咸味特征氨基酸对肌原纤维蛋白氧化及功能特性的影响 | 刘皖聪 | 9181810508 | 董逸伟/9181810430, 李玟霏 /9181810511 |
| 42 | 院级 | 发酵臭卤中优势菌的分离鉴定及其标准化工艺研究 | 赵宇晴 | 9181810324 | 张煜婧/9181810319, 封逸霆 /9181810323, 李家乐 /9181810315 |
| 43 | 院级 | 基于近红外光谱技术对娃娃菜主要品质的快速检测及货架期模型预测的研究 | 陈美汐 | 9181810121 | 顾茁/9181810124, 余凤杰 /9181810114 |
| 44 | 院级 | 链霉菌漆酶催化大豆蛋白氧化交联对其成膜性能的影响 | 王晓蕾 | 9181810304 | 王宏千/9181810303, 刘欣悦 /9181810310 |
| 45 | 院级 | 大米不同皮层淀粉的结构和理化性质分析 | 田佳宁 | 9181810308 | 傅满豪/9181810127, 吴凤婷 /9181810612 |
| 46 | 院级 | 热激处理和纳米保鲜包装对蚕豆荚保鲜影响研究 | 陈宇 | 9181810320 | 刘媛媛/9181810311, 李娜 /9181810314, 殷辰悦 /9181810327 |
| 47 | 院级 | 高纤维低能量全营养奶昔研发和优化 | 刘思露 | 9181810609 | 肖正元/9181810610, 张圣玉 /9181810615 |
| 48 | 院级 | 低温等离子体活化水对牛肉解冻冷杀菌及生鲜品质的调控机制研究 | 应可沁 | 9181810116 | 程序/9181810126, 李子言 /9181810111 |
| 49 | 院级 | 构建一种用于乳酸菌基因编辑的穿梭质粒 | 吴尚 | 9181810613 | 徐清/9181810326, 张晓璐 /9181810318, 陈汝祁 /9181810120 |

| | | | | | |
|----|----|-----------------------|-----|------------|---|
| 50 | 院级 | 麦麸基抗冻多糖在冷冻面团中的应用研究 | 刘迪 | 9181810106 | 回斯琰/9181810104, 王杰 /9181810101, 陶雨 /9181810328 |
| 51 | 院级 | 不同色粒青稞麸皮主要营养成分的比较研究 | 齐宇 | 9181810204 | 童晨/9181810529, 张依琳 /9181810516, 蒋劭谦 /9181810227 |
| 52 | 院级 | 金丝桃苷对肌原纤维蛋白氧化及凝胶特性的影响 | 曹思瑜 | 9181810428 | 杨镕/9181810513, 林瑞熙 /9181810421, 袁大伦 /9181810325 |