

食品学院2025年大学生创新训练计划项目拟立项名单

序号	项目负责人姓名	项目名称	项目等级	备注
1	何宗怡	植物乳杆菌发酵沙棘籽粕不溶性膳食纤维及其在低GI面包中的应用	国家级	
2	李冠桐	罗伊氏乳杆菌特异性合生元对阿尔兹海默症认知功能障碍改善作用及产品创制	国家级	
3	李超然	副干酪乳杆菌N1115发酵高花色苷蓝莓汁的生物转化特性以及其缓解高尿酸血症的治疗能力研究	国家级	
4	林梁搏成	藜麦肽对压力诱导认知功能损伤的改善作用	国家级	
5	胡艺佳	副干酪乳杆菌k56对慢性不可预知压力诱导小鼠焦虑抑郁的改善作用机制探究	国家级	
6	由欣然	多孔气凝胶传感器结合深度学习算法的食品新鲜度监测平台的开发及应用	国家级	
7	翁韩鹏	细菌纤维素纳米纤维-花生分离蛋白基高内相W1/O/W2乳液的制备及共递送亲疏水性功能因子的探究	国家级	
8	赵佳瑶	层层组装叶黄素纳米颗粒的构建及其抗氧化抗炎特性评价	国家级	
9	庞爽	顶空固相微萃取联合脂质组学技术揭示不同羊肉风味特征	国家级	
10	朱紫烨	超声辅助低共熔溶剂提取黑果腺肋花楸花青素的提取工艺对比研究	国家级	
11	何鑫萍	桂花精酿啤酒酿造关键技术研究与产品开发	国家级	
12	汤子琪	火龙果果皮色素提取纯化及其在口红中的应用	国家级	
13	宋亦凯	雷公藤红素的光动力活性及其对扩展青霉抑杀的作用及机制	国家级	
14	朱佳慧	应激态大肠杆菌0157:H7活的但不可培养状态的形成及机制研究	国家级	
15	黄春阳	探究三种乳酸菌无细胞上清液消除金黄色葡萄球菌、降低其代谢物毒性的机制和效果，以及其在即食沙拉中的应用	国家级	
16	王安琪	高浓度卵黄油乳液凝胶的制备及其促伤口愈合效果评价	国家级	
17	刘若瑄	基于花椒精油包被的金丝桃素抗菌乳液制备与性能研究	国家级	
18	赵子烁	肠道菌群-色氨酸轴介导沙棘多糖SPA改善高脂膳食引起的神经炎症机制研究	国家级	
19	张子锐	乳铁蛋白纳米抗体合成文库的构建及其在免疫层析检测法中的应用	国家级	
20	任帅霖	不同构型EPA对阿尔兹海默症认知功能改善作用差异及微囊粉的制备	国家级	
21	马奇瑞	解酒护肝产品开发	国家级	
22	廖芸琪	富含猕猴桃淀粉的低GI值饼干研发及品质评价	国家级	
23	平定舒	基于多源光谱数据融合和支持向量机的肉干种类识别研究	国家级	
24	李灿	微酸性电解水调控秦椒抗氧化系统影响秦椒贮藏品质的研究	国家级	
25	彭琬迪	蛋清硒肽的制备及其改善骨质疏松功效研究	国家级	

26	王士卓	纳米酶比色技术检测智能检测大米、小麦中的草甘膦	国家级	
27	何曙光	Cpx系统对阪崎克罗诺杆菌环境耐受与生物膜形成能力的调控作用研究	省级	
28	刘遥	不同类型电解水协同技术清除食品接触表面生物被膜	省级	
29	贺心奕	初探电子束预处理对PBAT/乙酰化纤维素复合塑料应用性能的增强机制	省级	
30	王镭	植物乳杆菌冻干微胶囊的研制及其对小鼠睡眠的调控作用研究	省级	
31	高嘉琪	植物精油复合薄膜的制备及其对鲜切苹果保鲜效果的研究	省级	
32	姚子琪	以废治废：基于椰壳制生物炭负载NiCo复合材料的腐殖酸降解技术研究	省级	
33	于润	基于淀粉晶型转化的RS5型抗性淀粉制备及应用	省级	
34	裴妍茜	牛乳细胞外囊泡经肠道菌群稳态干预肝脏损伤的作用研究	省级	
35	朱海萌	预熟制对非发酵冷冻面团冻融品质影响及机理研究	省级	
36	赵津	相变BSA协同透明质酸构建抗污传感器的研究与应用	省级	
37	张瑞婧	具有缓解溃疡性结肠炎的植物乳杆菌筛选与功能评价	省级	
38	彭可	萌发糜子粉理化性质研究	省级	
39	李镇屹	基于光热输出信号构建生鲜牛乳中两种雌激素的同时免疫层析检测法研究	省级	
40	张楚涵	葡萄酵素发酵关键技术研究与产品开发	省级	
41	陈佳艺	利用 ϵ -聚赖氨酸为介导组装调节槲皮素的带隙以增强光动力抗菌效应	省级	
42	刘硕	芝麻木酚素联合复合益生菌对肠易激综合征的改善作用及产品研制	省级	
43	刘易哲	典型中式烹饪对西兰花感官品质和营养品质的影响研究	省级	
44	白睿张	羊乳铁蛋白在毕赤酵母中的异源表达与性质探究	省级	
45	周易润	一款榛子风味速溶咖啡产品的开发	省级	
46	崔慧涵	原儿茶酸改善青春期CUMS小鼠抑郁症状的研究	省级	
47	田孟	含硒茶点制备及其功能特性研究	省级	
48	孙雨晴	TG酶催化香菇蛋白微胶囊制备及益生菌保护作用评价	省级	
49	李竞萌	陈皮提取物调控尿酸代谢的作用研究及陈皮固体饮料研发	省级	
50	陈田梦	基于多功能金属纳米材料的电化学/荧光双模式传感器检测食品中兽药残留研究	省级	
51	张鑫玥	超高压提取技术对杜仲叶多糖结构和抗氧化活性的影响	省级	
52	汤雅婷	沙棘结合多酚的提取方法优化、组成分析及体外抗氧化评价	省级	

53	吴晨硕	扯面的加工与保鲜工艺研究	省级	
54	郑子粲	乙醛酸循环对微酸性电解水诱导金黄色葡萄球菌形成VBNC态在作用及机制	省级	
55	冯瑞雪	乳制品中单增李斯特菌的双纳米抗体夹心快速免疫分析技术研究	省级	
56	杨正容	oxyR调控大肠杆菌O157:H7形成活的但不可培养状态的作用与机制	省级	
57	李瑞祥	糖基化修饰对卵白蛋白凝胶特性的影响	省级	
58	马昌婉	受GFP启发氨基酸重组的荧光多肽设计及其过氧化氢检测应用	省级	
59	张青青	磁性锰基MOF复合材料的制备及其对废水中Pb ²⁺ 的吸附研究	省级	
60	刘勇君	一株贝莱斯芽孢杆菌生物防治菌剂研制	省级	
61	胡煜昆	改性多糖生物高分子薄膜的制备及应用研究	省级	
62	孙阿祥	可降解可循环利用的疏水薄膜的制备及应用	省级	
63	刘一鸣	香椿复合调味料配方工艺优化和风味研究	省级	
64	赵明悦	黄芪精深加工技术及产品开发	省级	
65	怀一凡	超声联合保鲜剂处理对鲜切猕猴桃贮藏特性及品质的影响	省级	
66	范恒基	钙化型藻油的制备及其吸收代谢特性研究	省级	
67	朱玟诺	葛根黄酮解酒护肝功效及葛根功能饮料研发	省级	
68	卢芝颖	金耳面皮的研制及品质评价	省级	
69	韩楚琦	储藏过程引起的小酥肉水分迁移对其质构品质的影响	省级	
70	包雨宁	牛磺酸对于阪崎克罗诺杆菌诱导宿主肠上皮屏障损伤的干预作用	省级	
71	范靖凯	三种不同多糖包封的多酚-益生菌共递送微胶囊制备及功效评价	省级	
72	周乐	烟叶中黄曲霉毒素的比色免疫分析方法研究	省级	
73	段轶轶	风味营养米糊系列产品开发	省级	
74	吴彦霖	基于溶剂辅助路易斯酸刻蚀策略的铜负载泡沫镍用于动物饲料中盐酸多巴胺的检测	省级	
75	宋懿洋	没食子酰基甘油酯的理化性质及其抗氧化活性的构效关系	省级	
76	杨佳璇	卵黄高磷蛋白对于结肠炎的改善作用及机制研究	省级	
77	何星熹	设计一种金属基纳米酶用于大肠杆菌O157:H7的定量检测	省级	
78	王郑豪	基于防控菌株代谢物及菌体组成调控功能益生菌抗菌物质代谢研究	校级	
79	刘卿	水产品中沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和耐受环丙沙星大肠杆菌的流行状况及药敏性研究	校级	

80	吴天宇	等离子处理全麦粉发酵流变及面包加工特性	校级	
81	高聪	加工条件对黑青稞中花青素稳定性影响及青稞能量棒研制	校级	
82	张玉林	传统发酵牛乳风味表征及关键菌株对其风味物质形成影响规律研究	校级	
83	孙新悦	金黄色葡萄球菌的恒温核酸实时定量检测研究	校级	
84	孟烧	可控美拉德反应增强金针菇菇脚鲜味肽鲜味特性研究	校级	
85	王蓉	1-MCP耦合活性纳米包装调控平菇贮藏品质的研究	校级	
86	胡翔钧	单宁酸对淀粉消化酶的抑制及肠道微生物发酵产酸的影响	校级	
87	金佳郡	“四性”食物成分分析及功能活性研究	校级	
88	董春昕	糖醇和高纤原料添加对海绵蛋糕面糊特性和品质的影响	校级	
89	韩思媛	基于结构与组分的变化解析射频加热对青稞谷浆形成机制的研究	校级	
90	韩坤悦	基于机器学习算法辅助的聚集诱导发光型生物传感器多重食源性致病菌检测的研究	校级	
91	宋晔凝	马铃薯蛋白的改性及其在植物基蛋黄酱中的应用	校级	
92	宗祉祺	基于纳米抗体构建一种生鲜乳中 α -乳白蛋白和 β -乳球蛋白的双重免疫层析检测法	校级	
93	邵方诚	中链脂肪酸没食子酰基油脂的合成及其抗氧化活性测定	校级	
94	王振羽	优化风味的雪山甘草功能含片的开发	校级	
95	李昕遥	基于电化学生物传感器的啮虫脘快速检测技术研究	校级	
96	宋宁	脉冲电场杀菌技术对山羊乳脂肪体外模拟消化的影响	校级	
97	董仕长	超声改性对藜麦粉品质特性的影响及其机理研究	校级	
98	代雯琪	沙棘粕黄酮类化合物提取技术研究及抗氧化活性评价	校级	
99	夏子轩	炒制食用菌预制菜的加工工艺研究	校级	
100	段涵睿	以菌治菌--益生菌微胶囊改善肠道稳态的研究	校级	
101	王彪	从食品废弃物到食品监管：基于天然墨鱼汁纳米颗粒的免疫层析快检技术研发	校级	
102	路铜娟	不同速冻及复热方式对鱼香肉丝品质的影响	校级	
103	陈明	可溶性蛋壳膜制备及其促伤口愈合的效果研究	校级	
104	李昀晏	枸杞加工副产物活性成分高效制备及相关产品开发	校级	
105	赵宸	乳清蛋白-绿原酸复合物制备Pickering乳液对植物乳杆菌GY-L096保护作用研究	校级	
106	曹予凡	金花发酵柿叶速溶茶的研制及其降血压功能性研究	校级	

107	伍洋	老面发酵馒头稳定性工艺研究	校级	
108	杨茹焯	桐油果和枸杞的生物活性分子非靶向性筛查	校级	
109	刘书含	具有降脂减肥功效的益生菌魔芋代餐粉开发	校级	
110	张昌原	不同榛子种仁脱皮工艺优化及其对榛子品质影响研究	校级	
111	史鑫燃	基于电子束辐照技术对桑叶茯茶的品质调控与代谢风味研究	校级	
112	王梓涵	沙棘冰酒物理及生物降酸对多酚物质变化及挥发性呈香物质的影响	校级	
113	王心语	利用柑橘果胶制抗幽门螺旋菌糖果	校级	
114	屈嘉瑶	压榨方式对核桃粕蛋白及其水解产物组成、结构与功能特性的影响	校级	
115	凯赛尔江·阿不都沙拉	绿色改性微滤膜对苹果汁脂环酸芽孢杆菌分离与抗污染的研究	校级	
116	崔嘉浩	基于改性CD-MOFs的光动力抗菌复合膜对牛肉的保鲜作用研究	校级	
117	吴瑞峰	脂肪酸、酚酸分别于淀粉的酶促酯化反应，以及生成物的测定与抗氧化性能分析	校级	
118	高雨彤	耐热乳酸菌的筛选及乳扇生产工艺条件的研究	校级	
119	王子轩	李子天然益生元与外源益生元协同作用的功能性果饮开发	校级	
120	金子誉	Bigels型起酥油在酥脆饼干的应用与其品质评价	校级	
121	汪孟桐	高温高压耦合梯度醇沉技术提取香菇多糖及结构解析	校级	
122	秦龙栋	干制贡菜贮藏过程中色泽劣变规律与调控研究	校级	
123	杨镇安	一种低GI代餐粉的制备及性质研究	校级	
124	王茜	小麦粉-蚕豆粉生鲜面的制备工艺优化和货架期研究	校级	
125	翁苏洋	低温等离子体处理对羊肉品质的影响	校级	
126	张春秋	金花普洱茶的研制及其生物活性的评价	终止	
127	郭嘉琪	强化烟叶发酵功能微生物的筛选与纯化	终止	
128	张柏艺	基于双重交联策略的大孔纤维素气凝胶的创制及在肉类煎炸老油品质修复中的应用	终止	