

食品科学与工程学院2026年大学生创新训练计划项目拟推荐立项 名单

序号	项目负责人姓名	项目名称	项目等级	备注
1	孙羽欢	乾州锅盔腐败微生物解析与多因子协同复合保鲜体系构建研究	国家级	
2	杨以诺	陕西省售水产品中大肠菌群污染调查及耐药大肠杆菌的基因组分析	国家级	
3	胡欣怡	基于天然产物的改性PVDF膜的制备及其在光热膜蒸馏处理食品高盐废水中的应用研究	国家级	
4	王可新	氯化钙微酸性电解水对香蕉贮藏品质的影响及保鲜机制研究	国家级	
5	王小雅	酸性环境对大肠杆菌O157:H7应对食品加工热处理进入VBNC状态的作用及其机制研究	国家级	
6	肖丹艺欣	腺苷酸代谢对浮游和生物被膜态金黄色葡萄球菌形成VBNC状态的作用及机制	国家级	
7	郑逸菲	燕麦萌发过程中营养品质变化及蛋白与多酚相互作用机制研究	国家级	
8	刘亦珂	大豆分离蛋白-大蒜素共轭改性PVDF膜在果汁处理中抗生物污染性能研究	国家级	
9	徐子新	挤压膨化处理沙棘不溶性膳食纤维及其在低GI面条中的应用	国家级	
10	赵瑞	负载叶黄素的磷脂-蛋白复合纳米颗粒的构建及其消化吸收特性研究	国家级	
11	李金泽	表面修饰细菌纤维素膜对食品包装浸出液中全氟辛酸去除性能的研究	国家级	
12	杨凤麟	微酸电解水胁迫下沙门氏菌小菌落变异体的形成与生理特性研究	国家级	
13	景方园	减肥湿性猫粮加工工艺研究	国家级	
14	王静怡	基于细菌纤维素的磁性气凝胶制备	国家级	
15	王任超	多组学解析布拖黑绵羊肉质形成机制	国家级	
16	任恩田	可见光响应CGA-ZnO-CCM的设计制备及光动力杀菌应用	国家级	
17	鲁雨萱	食品产业链中不同阶段生物被膜态大肠杆菌O157:H7形成VBNC状态的作用及机制研究	国家级	
18	高淑萍	便携式食品成分分析多波长智能检测系统研发	国家级	
19	杨佩瑶	植物乳杆菌的抗肥胖作用研究及其在乳制品中的应用	国家级	
20	聂晨杰	重金属快速检测技术研究	国家级	
21	章芸菲	有机酸对猪肉中鼠伤寒沙门氏菌VBNC状态的形成作用及机制	国家级	
22	党景遥	绵羊乳外泌体组成特征及活性保护策略研究	国家级	
23	刘冰雪	基于小鼠模型的恰玛古乳酸菌发酵乳饮料护肝功效研究	国家级	
24	王姝琬	基于高维比色传感技术的茯茶发酵质量快速评价	国家级	

25	于思闻	小麦A/B淀粉与面筋蛋白协同调控焙烤风味生成的机制研究	国家级	
26	党兆国	高产外泌体乳酸菌发酵黑枸杞特性及其缓解肠道炎症作用机制研究	国家级	
27	宋佳	酸化增强花青素光动力杀菌活性的机制及对奶酪防腐保鲜效应研究	国家级	
28	张紫阳	纳米纤维素-槲皮素协同组装的微结构涂层构建与蓝莓保鲜性能研究	国家级	
29	于盛民	槲皮素对慢性不可预知应激诱导的青春小鼠抑郁症的改善作用研究	省级	
30	陈思宇	“肠-肝”轴介导的香菇多糖改善酒精性肝损伤的作用机制研究	省级	
31	王乐	高原特色益生菌的挖掘及其对慢性压力诱导睡眠障碍的改善作用研究和功能产品研发	省级	
32	刘滔	基于环糊精金属有机框架多功能玉米醇溶蛋白膜的制备及其在葡萄保鲜中的应用	省级	
33	李思瑶	乳酸菌筛选与发酵特性对乳制品风味和功能性提升的研究	省级	
34	周嘉惠	电子束辐照协同酵母菌发酵对米糠及其膳食纤维性质的影响	省级	
35	杨颜鸣	新型益生元南瓜膳食纤维通过肠道菌群/SCFAs/TLR4轴调控缓解便秘型肠易激综合征小鼠内脏超敏及焦虑样行为的机制研究与产品开发	省级	
36	王溪淼	牛乳细胞外囊泡调控肠道神经酰胺代谢改善非酒精性脂肪肝炎的作用研究	省级	
37	常娜	半干熟面加工保鲜工艺与品质控制研究	省级	
38	王雪婷	增强黏附与控释协同的环糊精MOF-大黄酸复合涂层用于果蔬保鲜	省级	
39	曹祥亨	基于模拟消化、分子对接及体内外实验的乳桥蛋白肽缓解OVX小鼠骨质疏松作用研究	省级	
40	张峻玮	基于适配体驱动的纳米探针用于生羊乳中鼠伤寒沙门氏菌的近红外荧光检测	省级	
41	魏舒	新型真空冷冻干燥重组猕猴桃脆片的开发与品质特性研究	省级	
42	李一硕	生物界面矿化产生耐消化微胶囊预防牛奶蛋白过敏	省级	
43	付睿琪	甜菊糖苷对肥胖相关神经行为障碍的营养干预研究	省级	
44	高欣然	群体感应调控在光催化杀菌过程中的作用机制研究	省级	
45	栗晓露	果汁中典型有机酸对液态调制乳品质特性影响规律解析及其应用	省级	
46	闫家凯	乳酸杆菌发酵对枸杞多糖组分、结构的影响及抗衰老机制研究	省级	
47	李馨雨	基于天然保鲜与精准热控的清洁标签月饼研发	省级	
48	邓志岚	胶红酵母八氢番茄红素脱氢酶(CrtI)结构预测与催化位点分析	省级	
49	林盈	于用食品保鲜的功能化荧光碳点的快速制备及其可视化抗菌机制的研究	省级	
50	唐小珂	发酵食品中乳酸菌的筛选与功效评价	省级	
51	孙欢	Pickering乳液的制备及其在预油炸肉制品品质维持中的应用	省级	

52	宋雅琪	传统与新型加工条件下油菜籽组分演变规律与品质提升方法研究	省级	
53	刘卓姿	脉冲电场对羊乳酪蛋白磷酸化、结构及功能特性的影响	省级	
54	雷芳菲	不同蛋白肽抗氧化活性评价及稳态化递送体系构建研究	省级	
55	冯朝伟	金属多酚网络-益生元双层益生菌封装系统的制备及缓解慢性结肠炎的作用研究	省级	
56	段芮钰	金耳多糖对吞咽障碍食品吞咽特性的调控作用及其表征	省级	
57	赵凯怡	陕西省市售水产品中沙门菌的基因组分析	省级	
58	李莹	pH条件对VBNC状态金黄色葡萄球菌复苏的作用和机制研究	省级	
59	陈平	基于AIE型酚醛树脂光动力食源性致病菌的杀灭机制及应用研究	省级	
60	吴思凡	高产ILA益生菌干预改善注意缺陷多动障碍的研究	省级	
61	王丽颖	可再生食源性高亲和力纳米酶调控的比色增强型试纸对瘦肉精残留快检的研究	省级	
62	马江灿	乳清蛋白基水凝胶构建及其在食品中的应用	省级	
63	黄顺歆	柿子果粉的研制及其在食品中的应用	省级	
64	赵钦	基于多模态AI分析的光敏抗菌包装膜制备与羊乳保鲜应用研究	省级	
65	侯伊彤	基于亚临界水制备特色榛子油及其特性分析和产品开发	省级	
66	宋起	W/O/W乳液凝胶的制备及其在益生菌包埋递送中的应用研究	省级	
67	朱颜梦	沙棘籽油的组成分析及其降血脂功能评价	省级	
68	齐锦烨	基于多酶活性铜基纳米酶传感阵列的地标茶产地溯源	省级	
69	王思佳	宽带吸收型等离子黑体调控的兽药残留增敏性双信号免疫层析传感研究	省级	
70	吴冰艳	基于陕西浆水特色乳酸菌的功能性山楂发酵饮品开发与应用研究	省级	
71	房洁	“肠-肌”轴解析湖羊与东湖羊肉质风味形成机制	省级	
72	王若熙	基于构效机制调控的猕猴桃果渣果胶低酯改性及其在油炸淀粉基食品中的应用研究	省级	
73	文馨蓉	橙汁杀菌过程中苦味变化规律研究	省级	
74	宋依恬	淀粉基毛细桥联油凝胶开发与品质评价	省级	
75	韩金睿	食用油中微塑料的检测与迁移规律研究	省级	
76	杨盛霖	基于冠突散囊菌发酵的功能性茶饮研制	省级	
77	张雨诺	基于淀粉结构差异的重组体系构建及其对薯片油脂吸收特性的调控规律	省级	
78	郑焯	苹果酒靶向降酸多糖的筛选及其对果酒品质的影响研究	省级	

79	杨凯歌	陕西省售水产品副溶血性弧菌的流调和药敏研究	省级	
80	刘浩宇	发酵乳杆菌和低聚半乳糖构建的合生元对产后抑郁的改善作用及微胶囊的制备	省级	
81	张栩	基于智能终端辅助的介孔聚多巴胺传感平台：实现鼠伤寒沙门氏菌的现场快速检测	省级	
82	于昊扬	基于亚基响应的低温等离子体诱导面筋蛋白聚集行为研究	省级	
83	陈舒畅	食品基水-油双凝胶构建及其在低脂食品中的应用	校级	
84	黄绍愈	不同干燥方式对贡菜干燥特性与品质形成影响的研究	校级	
85	王子扬	葛根解酒软糖的研究	校级	
86	刘欣媛	胆汁酸转运体调控约氏乳杆菌胆汁酸耐受机制研究	校级	
87	刘子瀚	剪切处理对小麦淀粉回生特性的影响机制	校级	
88	马欣恬	基于氧化铜多级纳米颗粒的电化学无酶传感器用于食品中葡萄糖的实时检测	校级	
89	杨云韬	基于发酵豆渣的海绵蛋糕开发和品质分析	校级	
90	何一诺	荞麦半干面的工艺制作及其杀菌技术研究	校级	
91	薛启扬	重组羊乳铁蛋白与天然羊乳铁蛋白的性质差异研究	校级	
92	孟瑶	酥油茶料渣中酪蛋白的提取工艺研究	校级	
93	罗宇夏	基于机器学习辅助的不对称聚多巴胺纳米碗用于鼠伤寒沙门氏菌的快速检测	校级	
94	黎功瀚	“绿色”赋能：源于天然的燕麦蛋白-海藻酸钠智能支架引导定向分化	校级	
95	喻春雪	冠突散囊菌发酵黑毛茶提取物活性成分鉴定及其防腐保鲜效果研究	校级	
96	闫奥正	怀山药黏液质对肠道上皮细胞屏障功能的保护作用研究	校级	
97	敖萱睿	基于分批补料策略协同提升红酵母油脂与类胡萝卜素及其机制研究	校级	
98	吴煜忻	热超声-紫外耦合灭活巴氏杀菌乳中枯草芽孢杆菌芽孢工艺优化	校级	
99	彭禹栋	复配黄芪-党参的羊奶粉体外肠道屏障保护及抗氧化功能评价	校级	
100	张重祎	榛仁的不同前处理对榛子乳品质影响规律及产品开发	校级	
101	张雅轩	生牛乳源芽孢杆菌的多样性解析及其芽孢的“萌发诱导-UHT”协同杀灭技术研发	校级	
102	李若寒	纳米内酯酶抑制AHLs类群体感应介导生物膜形成的机制	校级	
103	梁宇荣	有机酸耦合声热协同技术灭活食源性芽孢的规律研究及其对食品品质的影响评价	校级	
104	郭佳毅	基于纳米酶硼捕策略食源性致病菌高效杀灭机制及应用研究	校级	
105	张艺楠	基于低共熔溶剂的异鼠李素提取富集工艺及体外抗氧化活性研究	校级	

106	孙子育	基于猕猴桃籽油与皮渣多酚的协同包封仿生脂质体：构建、结肠靶向及增效机制	校级	
107	马雨疏	脉冲强光协同乳酸菌绿色提取香菇多糖的方法构建及多糖结构表征	校级	
108	杨佳欣	便携式食品pH智能检测方法构建及仪器研发	校级	
109	王佳乐	蒙花苷对糖脂毒性的干预效果及机制研究	校级	
110	李锦峰	红景天残渣中功能多糖的清洁高效制备及其特性分析	校级	
111	张宸瑄	无溶剂体系下枸杞红素及类似物的脂肪酶催化高选择性酯化合成与稳定递送研究	校级	
112	李璐瑶	一款降尿酸固体饮料的研制及功效评价	校级	
113	周婷玉	基于小鼠模型的枸杞茯苓降脂功效研究	校级	
114	白诗音	基于低场核磁共振（LF-NMR）技术的食用油掺伪快速检测研究	校级	
115	杨茜麟	芋头-魔芋粉低GI重组米研发与功能评价	校级	
116	胡佳璇	益生菌发酵红枣汁产品的开发	校级	
117	王涵	沙棘油凝胶脂肪替代物改善羊奶奶酪质构和感官特性研究	校级	
118	罗小茜	鹰嘴豆藜麦复合植物发酵乳的工艺优化及贮藏稳定性研究	校级	
119	张硕文	高压脉冲电场处理促进食醋陈化过程与关键品质解析	校级	
120	苏姣媛	卵黏蛋白模拟消化产物对乳酸菌生长和代谢的影响规律研究	校级	
121	原宇彤	超微粉碎青稞粉和微波熟化青稞粉对青稞烤馍品质的影响	校级	
122	黄通健	苹果脆片加工工艺研究	校级	
123	王璇茜	菊粉添加量对烤肉饼理化品质及安全性的影响	校级	
124	葛相好	苜蓿全粉的低温等离子体改性机制及功能性低GI产品开发	校级	
125	刘凡	混菌联合发酵制备植物乳植杆菌益生菌发酵乳技术研究	校级	
126	陆奕韬	基于二氧化碳响应的食用菌新鲜度智能指示标签制备及其效果评价	校级	
127	张豆豆	牛至精油协同臭氧熏蒸处理对猕猴桃采后灰霉病防治效果研究	校级	
128	陈宣帆	双酶活性铜基纳米酶比色检测茶叶中儿茶素	校级	
129	李书航	基于LCA的食品合成生物学碳足迹测算与评估	校级	
130	李秋谊	肉苁蓉多糖对高尿酸血症小鼠的降尿酸作用及机制探究	校级	
131	张凯杰	纳米酶功能化细菌纤维素膜的制备及其在食品包装浸出液中的防污与GenX去除性能研究	校级	
132	张圣焱	牡蛎肽制备及其抗衰老作用评价	校级	

133	李焯	陕西省售水产品中金黄色葡萄球菌基因组分析	校级	
134	彭裕钦	膨大剂对猕猴桃中心碳代谢的影响	校级	
135	夏龙旭	益生菌复合包埋体外胃肠递送及抗过敏活性评估	不合格	
136	赵梓含	甘草饮料特征风味的鉴定及风味改善研究	不合格	
137	周晓娜	沙棘红枸杞复合果汁饮料研发	不合格	
138	左玺政	杜仲叶降尿酸机制研究	不合格	
139	陈雨露	负载姜黄素的皮克林乳液复合膜的制备及在食品中的应用	终止	
140	王玫涵	乳蛋白-豌豆蛋白互作增溶机制及双蛋白功能食品开发	终止	
141	景皖	生物素介导志贺氏菌纳米抗体的定向固定及免疫分析方法的建立	终止	