

## 石河子大学2022届本科毕业优秀论文评定公示（食品学院）

序号	学生	学号	专业	班级	课题题目	指导教师	评定等级
1	靳嘉欣	20181011191	食品质量与安全	食质20181班	脂质过氧自由基对蛋黄蛋白结构和加工性能的影响	王庆玲	入围校级十佳评选资格
2	马清秀	20181011040	食品科学与工程	食品20181班	有机溶剂胁迫下黑曲霉 C2J6 的生长特性研究	刘娅	校级优秀
3	张玉姣	20171011056	食品科学与工程	食品20184班	核桃油胡萝卜汁复合发酵饮料的开发	刘文玉	校级优秀
4	万瑞琪	20181011016	葡萄与葡萄酒工程	葡萄20181班	灰霉病拮抗微生物的分离与鉴定	史学伟	校级优秀
5	赵谋	20181011257	食品质量与安全	食质20182班	$\beta$ -葡聚糖对低盐羊肉肉糜凝胶特性的影响	李谓	院级优秀
6	刘璐	20181011244	食品质量与安全	食质20182班	芝麻酚与肌原纤维蛋白互作对蛋白结构及特性的影响	董娟	院级优秀
7	袁冰	20181011238	食品质量与安全	食质20182班	裸仁南瓜果胶的初步提取	李谓	院级优秀
8	成思雨	20181011233	食品质量与安全	食质20182班	肚包肉加工关键技术研究	卢士玲	院级优秀
9	陈静雅	20181011222	食品质量与安全	食质20181班	发酵牛骨粉含钙复合泡腾片的研制	王庆玲	院级优秀
10	蔡媛媛	20181011214	食品质量与安全	食质20181班	红枣苹果复配果泥工艺研究	牛见明	院级优秀
11	祁钰萱	20181011188	食品质量与安全	食质20181班	食源性致病菌多重PCR检测方法研究	孙凤霞	院级优秀
12	沈鹏	20181011185	食品科学与工程	食品20184班	外源水杨酸对冬枣采后抗氧化能力的影响研究	程少波	院级优秀

13	毛云月	20181011165	食品科学与工程	食品20184班	蟠桃酒发酵工艺优化	程卫东	院级优秀
14	马悦彤	20181011151	食品科学与工程	食品20184班	轻度发酵核桃乳发酵过程中品质变化规律研究	程卫东	院级优秀
15	张远博	20181011139	食品科学与工程	食品20183班	酵母添加方式对奶酪品质的影响	李应彪	院级优秀
16	张新玲	20181011133	食品科学与工程	食品20183班	贮藏温度对西梅抗氧化活性的影响研究	陈国刚	院级优秀
17	褚宇欣	20181011128	食品科学与工程	食品20183班	低温 $\beta$ -半乳糖糖苷酶的细胞表面展示及酶学特性研究	关波	院级优秀
18	李玉梅	20181011127	食品科学与工程	食品20183班	哈密瓜籽油理化性质及其挥发性物质构成分析研究	魏长庆	院级优秀
19	梁芹华	20181011122	食品科学与工程	食品20183班	番茄发酵饮料的研制	唐凤仙	院级优秀
20	奎国顺	20181011095	食品科学与工程	食品20182班	亚麻籽油微乳合生元冻干粉的制备及其质量评价	刘文玉	院级优秀
21	武晓婧	20181011050	食品科学与工程	食品20181班	不同益生菌对豆浆发酵饮料品质影响研究	单春会	院级优秀
22	董子毅	20181011042	食品科学与工程	食品20181班	鹰嘴豆蛋白与鱼肉纤维蛋白相互作用的研究	郭筱兵	院级优秀
23	解云	20181011034	葡萄与葡萄酒工程	葡萄20181班	发酵方式对雷司令葡萄酒品质的影响	刘婧琳	院级优秀
24	石雨佳	20181011033	葡萄与葡萄酒工程	葡萄20181班	不同酵母对西拉葡萄酒品质的影响	王平	院级优秀
25	付清泉	20181011031	葡萄与葡萄酒工程	葡萄20181班	蟠桃酒酒精发酵过程中主要香气成分分析	牛见明	院级优秀
26	臧守英	20181011012	葡萄与葡萄酒工程	葡萄20181班	壳寡糖处理对库尔勒香梨采后表皮蜡质的影响	胡有贞	院级优秀

27	胡丽琪	20181011001	葡萄与葡萄酒工程	葡萄20181班	蟠桃酒发酵过程中品质变化规律研究	史学伟	院级优秀
----	-----	-------------	----------	----------	------------------	-----	------