

石河子大学2023年国家级大学生创新创业训练计划项目立项统计表

填报人:

联系电话:

主管领导签字:

学院	编号	项目	项目	项目负责人			参与学生人数(含项目负责人)	项目其他成员信息	指导教师		项目经费(元)	项目所属一级学科代码	项目简介
		名称	类型	姓名	学号	联系电话			姓名	职称		(三位)	(200字以内)
食品学院	202310759046	不同反胶束体系提取核桃蛋白	创新训练	林重黎	20201011113	13476877409	5	袁雨汛 /20211011020, 余靖 /20211011013, 张焯 /20211011031, 虎涛 /20201011191	孙静涛	副教授	8000	550	为充分利用资源, 提高核桃的附加值, 本项目以榨油后的核桃粕为原料, 采用反胶束法对核桃粕中蛋白质的提取进行系统研究, 得到用途广泛的核桃蛋白。
食品学院	202310759047	功能性鹰嘴豆酸乳的研发	创新训练	唐海涛	20211011220	17700747935	5	杨禹征 /20211011136, 王静 /20211011162, 吴国东 /20211011146, 朱园鑫 /20211011230	李谔	副教授	8000	550	以鹰嘴豆豆浆及全脂乳粉为主要原料, 以实验室保藏的保加利亚乳杆菌和嗜热链球菌作为发酵剂, 以具有良好鹰嘴豆发酵能力和抗腹泻能力的乳酸杆菌作为非发酵剂, 制备具有抗腹泻潜力的功能性鹰嘴豆酸乳, 为后续形成具有功能特色的酸乳新产品奠定基础, 助力新疆地区农产品的开发。
食品学院	202310759048	恰玛古黄酮高效提制关键技术研究	创新训练	刘颖琪	20211011098	19158363150	4	马欣宜 /20221011004, 高炎明 /20211011029, 周鑫 /20201011007	王斌	副教授	8000	550	其主要目的是研究提取恰玛古黄酮的关键方法以及其原理, 明确恰玛古黄酮的主要成分以及其具体功效并改进其提取方法
食品学院	202310759049	群体感应抑制剂对熏马肠中腐胺生成的影响	创新训练	蔡济巽	20211011077	13866860636	5	尹鹏程 /20211011099, 鲍佳珏 /20211011110, 靳延斌 /20211011095, 罗秀珠 /20211011080	卢士玲	教授	8000	550	新疆熏马肠经过自然发酵, 易导致生物胺(BAs)的积累。腐胺会加强组胺、酪胺的毒性作用, 可以与亚硝酸盐反应生成致癌物质亚硝胺, 更有研究发现其与肿瘤发展相关。群体感应抑制(QSI)效应可通过抑制腐败特征产生的信号传导系统、在远低于最低抑菌浓度(MIC)的情况下达到控制微生物腐败进程的目的。本项目拟阐明产腐胺微生物的群体感应系统并筛选出群体感应抑制剂QSI, 探究在不同体系中QSI对腐胺生成的影响, 以期为发酵肉制品的食用安全性提供理论依据。