

食品科技学院 2021 年大学生创新创业训练项目评审结果

公示

由学生本人申报，指导教师同意，学院组织 5 人评审专家小组进行盲评，按照 5 人平均分进行排名，因第 10 和第 11 名两队同分，又单独组织三人评审小组对该两组进行评分排名，最终总排名如下表；学院共可推荐 28 项，按照排名拟推荐前 10 项为国家级和省级，后 18 项拟推荐校级创新创业实践项目。现予以公示。

公示时间：2021 年 5 月 31 日至 2021 年 6 月 4 日

联系电话：2396027，联系人：曾真

电子邮箱：spkjxy@gdou.edu.cn

拟推荐项目如下：

序号	项目名称	指导老师	项目负责人		拟推荐级别
			姓名	学号	
1	食品配料改善虾肉糜 3D 打印适应性的研究	刘书成	黄端颖	201911211112	省级
2	利用重组角蛋白酶绿色制备废弃羽毛源水产饲料的关键技术与工艺研究	李昆太	刘俊杰	201911231217	省级
3	一株海洋红酵母 CAMT22998 对虾夷扇贝镉蓄积的消减作用及机制研究	房志家	王奥巍	201911221522	省级
4	抗应激制剂对低温保活运输胁迫下石斑鱼氧化应激的影响	秦小明	梁喜丽	201911211117	省级
5	徐闻石珊瑚来源中具有抗海洋生物污损活性共附生真菌的筛选及其发酵条件的优化	刘亚月	钟悦佳	201811211433	省级
6	太子参抗阿尔茨海默病的物质基础研究	陈绍红	史欣仪	201911231120	省级
7	盐度对两株海洋真菌活性物质多样性影响的代谢组学研究	张翼	张璟汐	201911211334	省级
8	基于 VP28-Rab7 双荧光报告质粒构建新型对虾白斑病毒 WSSV 侵染性检测系统	刘亚	卢媛圆	201811231118	省级
9	壳聚糖-海藻多糖可降解食品包装膜的研制及性能研究	夏杏洲	梁敏瑜	201911211415	省级

10	具有降糖功效的牡蛎肽营养代餐粉的研发	陈忠琴	张雨婷	201811211432	省级
11	鱼油的酶法富集及其高致密结构复合凝聚微胶囊的构建	夏秋瑜	李晶莹	201911211218	校级
12	一株新型镉脱除酵母 Pca1Δ-Ole1 的构建及其脱镉条件的优化	周雪巍	王歆然	201911221326	校级
13	海红米糠油的提取工艺及其体内外抗氧化活性评价	陈建平	王子甄	201911211423	校级
14	基于肠道菌群研究鱼鳔类肝素对炎症性肠病的改善作用	刘晓菲	郭晓琳	201911211408	校级
15	海洋真菌中过氧化物酶体增殖物活化受体激动剂的研究	赵帅	梁健铿	201811231113	校级
16	利用递归原生质体融合技术制备鳊鱼诺卡氏菌减毒活疫苗的研究	张红莲	赖珊珊	201911231108	校级
17	马尾藻岩藻黄素对秀丽隐杆线虫的神经保护作用及其机制初探	卢虹玉	皮彩玉	201811211323	校级
18	基于含醛基的钴配合物荧光探针制备及其在生物巯基小分子测定中的研究	林华娟	兰佩瑜	201911221610	校级
19	山羊天然干扰素的制备	刘铀	郭谨榕	201811231106	校级
20	海藻多糖结构解析及其体内外抗氧化活性的研究	宋兵兵	盛莹莹	201811211421	校级
21	空气油炸对面包虾品质影响的研究	钟敏	王思颖	201911211327	校级
22	贝肉热加工中的色泽变化机制及其控制关键技术研究	曾少葵	王朕	201811221323	校级
23	牡蛎酸奶胞外多糖 EPS 产生的影响因素及其功能研究	吴文龙	何雨桐	201911221211	校级
24	超高压处理在鲜切菠萝保鲜领域的应用	周俊	朱青盛	201911231236	校级
25	即食红鳍笛鲷干的加工工艺方法研究	孙力军	余允晴	201911221532	校级
26	桑叶全营养成分提取及功能性饮料的研制	胡雪琼	何鹏程	201911221210	校级
27	高温处理油脂对小鼠免疫功能的影响	张永平	温启森	201911221428	校级
28	蛤蒌叶面包制作	熊皓平	麦永彪	201811211321	校级

食品科技学院

2021年5月31日