

附件2：2020年研究生论文发表情况统计表（院内公示）

序号	申报人	学号	培养层次	所在学院(简称)	专业(全称)	发表日期(年、月、日)	刊物名称	期刊号ISSN	论文题目	级别	是否为CSSCI期刊	排名	第一作者姓名	是否为通讯作者	第一导师姓名(研究生综合信息培养系统里的导师)
1	郑晓杰	14010000021	博士	食品学院	食品科学	2019.07	Journal of Food Processing and Preservation.	0145-8892	Effects of Chitosan Oligosaccharide-Nisin Conjugates Formed by Maillard Reaction on the Preservation of Collichthys niveatus	SCI四区	否	1/4	郑晓杰	否	熊春华
2	郑晓杰	14010000021	博士	食品学院	食品科学	2019.11	中国食品学报	1009-7848	壳寡糖-乳酸链球菌素复合物的制备、表征及其抑菌活性研究	一级	否	1/3	郑晓杰	否	熊春华
3	邵志鹏	15010000019	博士	食品学院	食品科学	2020.09.02	International Journal of Food Microbiology	0168-1605	Mechanism of the antimicrobial activity of whey protein-ε-polylysine complexes against Escherichia coli and its application in sauced duck products	SCI二区	否	1/6	邵志鹏	否	孟岳成
4	张建勇	15010000024	博士	食品学院	食品科学	2019.3.1	Czech Journal of Food Sciences	1212-1800	Rapid determination of theaflavins by HPLC with a new monolithic column	SCI四区	否	1/7	张建勇	否	熊春华
5	张建勇	15010000024	博士	食品学院	食品科学	2020.02	茶叶科学	1000-369X	PBD和RSM联用优化聚酯型儿茶素A化学合成技术参数	一级	否	1/7	张建勇	否	熊春华
6	何炯灵	15020000383	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.05	中国食品学报	1009-7848	黄酒固定化发酵过程及香气物质形成的研究	一级	否	2/3	蒋予箭	否	蒋予箭

7	徐祖东	15020000399	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.02.28	中国食品学报	1009-7848	藜麦对鲷鱼鱼糜凝胶性能及挥发性风味的影响	一级	否	1/5	徐祖东	否	戴志远
8	夏凯	16010000019	博士	食品学院	食品科学	2020.11	Applied Microbiology and Biotechnology	0175-7598	Transcriptome response of Acetobacter pasteurianus Ab3 to high acetic acid stress during vinegar production	SCI二区TOP	否	1/4	夏凯	否	梁新乐
9	汪秀	16010000021	博士	食品学院	食品科学	2020.06.01	Food & Function	2042-6496	Milk phospholipid supplementation mediates colonization resistance of mice against Salmonella infection in association with modification of gut microbiota	SCI一区	否	1/6	汪秀	否	韩剑众
10	方冠宇	16020000359	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.04.25	食品科学	1002-6630	浙江玫瑰醋不同发酵阶段特征性香气成分的确定	EI收录	否	1/4	方冠宇	否	蒋予箭
11	方冠宇	16020000359	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.03.25	食品科学	1002-6630	发酵罐结构对浙江玫瑰醋品质的影响	EI收录	否	1/3	方冠宇	否	蒋予箭
12	方冠宇	16020000359	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.02.25	食品科学	1002-6630	基于高通量测序的浙江玫瑰醋发酵过程中细菌菌群结构及其动态演替	EI收录	否	1/3	方冠宇	否	蒋予箭
13	彭茜	16020000373	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.05	中国食品学报	1009-7848	壳聚糖微胶囊对鱼油品质的影响	一级	否	1/6	彭茜	否	戴志远

14	刘欢	16020000379	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.12	Archives of Oral Biology	0003-9969	Oral physiological characteristics among Chinese subjects in the eastern region of China	SCI四区	否	1/6	刘欢	否	陈建设
15	刘欢	16020000379	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.10	Archives of Oral Biology	0003-9969	The Influence of Initial Breakage on Size Reduction during Habitual Chewing of a Solid Test Food	SCI四区	否	1/4	刘欢	否	陈建设
16	林亚楠	16020000384	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.1.31	中国食品学报	1009-7848	磷脂茶多酚复合物的制备及其对淡水鱼松的抗氧化作用	一级	否	1/6	林亚楠	否	戴志远
17	林亚楠	16020000384	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.3.31	中国食品学报	1009-7848	分子印迹固相萃取/液-质谱联用法测定烟熏鲟鱼中苯并芘	一级	否	1/7	林亚楠	否	戴志远
18	杨多佳	16020000388	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.06.30	Food Chemistry	0308-8146	Rapid Separation and Quantification of Self-assembled Nanoparticles from A Liquid Food System by Capillary Zone Electrophoresis	SCI二区TOP	否	2/8	柯李晶	否	柯李晶
19	涂丹	16020000400	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.03.31	中国食品学报	1009-7848	热处理对鱼鳞蛋白酶解特性的影响	一级	否	1/5	涂丹	否	戴志远
20	涂丹	16020000400	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.04	食品研究与开发	1005-6521	汽爆辅助酶解制备鱼皮ACE抑制肽工艺优化	北大核心	否	1/4	涂丹	否	戴志远

21	涂丹	16020000400	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.07.31	中国食品学报	1009-7848	汽爆处理提高鱼皮蛋白酶解特性	一级	否	1/4	涂丹	否	戴志远
22	张蒙娜	16020000409	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.02.14	LWT-Food science and technology	0023-6438	Analysis of volatile compound change in tuna oil during storage using a laser irradiation based HS-SPME-GC/MS	SCI二区	否	1/5	张蒙娜	否	戴志远
23	张蒙娜	16020000409	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.05.15	质谱学报	1004-2997	基于快速蒸发离子化质谱实时检测空气油炸鲳鱼的脂质组学轮廓	EI收录	否	1/6	张蒙娜	否	戴志远
24	张蒙娜	16020000409	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.07.15	食品科学	1002-6630	iKnife智能刀-快速蒸发离子化质谱实时检测空气油炸带鱼的脂质组学品质特征	EI收录	否	1/6	张蒙娜	否	戴志远
25	李银停	16020000416	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.5.12	Journal of Food Biochemistry	1745-4514	Improved antioxidant and immunomodulatory activities of enzymatically degraded Porphyra haitanensis polysaccharides	SCI四区	否	1/8	李银停	否	周涛
26	顾春涛	16030000202	硕士	食品学院	食品工程	2020.1.15	微生物学报	0001-6209	顺反式肉桂醛对肉源隆德假单胞菌生物被膜和致病性的抑制作用	一级	否	1/4	顾春涛	否	朱军莉
27	侯娇娇	16030000208	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.5.15	Sensors and Actuators B: Chemical	0925-4005	CuO nanoparticles as haloperoxidase-mimics: Chloride-accelerated heterogeneous Cu-Fenton chemistry for H ₂ O ₂ and glucose sensing	SCI一区	否	2/8	王丽	否	王丽

28	张鹏澜	16030000216	硕士	食品学院	食品工程	2020.04	Food Control	0956-7135	Interaction of acrylamide with micelles in French fry aqueous extracts	SCI二区TOP	否	2/6	柯李晶	否	柯李晶
29	薛静	17010080002	博士	食品学院	食品科学	2020.10.21	核农学报	1000-8551	富含EPA/DHA型结构磷脂的酶法合成条件优化及表征	一级	否	1/5	薛静	否	戴志远
30	薛静	17010080002	博士	食品学院	食品科学	2020.6.16	中国食品学报	1009-7848	基于宏基因组学分析不同贮藏温度下生食章鱼制品的菌相变化	一级	否	1/5	薛静	否	戴志远
31	薛静	17010080002	博士	食品学院	食品科学	2020.2.17	中国食品学报	1009-7848	生食章鱼制品贮藏期间品质变化的研究	一级	否	1/5	薛静	否	戴志远
32	郭亮	17010080009	博士	食品学院	食品科学	2020.03.10	International Journal of Biological Macromolecules	0141-8130	pH-induced structural transition during complexation and precipitation of sodium caseinate and ϵ -Poly-L-lysine	SCI二区	否	1/7	郭亮	否	孟岳成
33	郭亮	17010080009	博士	食品学院	食品科学	2020.10.02	International Journal of Pharmaceutics	0378-5173	Influence of polysorbates (Tweens) on structural and antimicrobial properties for microemulsions	SCI二区TOP	否	1/8	郭亮	否	孟岳成
34	毕伟伟	17020080002	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.3.1	水产学报	1000-0615	波罗的海希瓦氏菌和杀鲑气单胞菌致病性及TorA差异比较	一级	否	1/6	毕伟伟	否	朱军莉

35	柳婧	17020080009	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.12.28	Analytical Methods	1759-9660	Au@Pt bimetallic nanoparticles and blue silica nanoparticles nanocomposite as probe of immunochromatographic assay for HBsAg detection	SCI四区	否	1/4	柳婧	否	赵广英
36	柳婧	17020080009	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.02.15	Analytica Chimica Acta	0003-2670	A novel immunochromatographic assay using ultramarine blue particles as visible label for quantitative detection of hepatitis B virus surface antigen	SCI二区	否	1/4	柳婧	否	赵广英
37	章一帆	17020080013	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.11	Archives of oral biology	0003-9969	Locking up of food between posterior teeth and its influence on chewing efficiency	SCI四区	否	1/5	章一帆	否	陈建设
38	项楚越	17020080014	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.09	Food Hydrocolloids	0268-005X	Development of ovaalbumin-pectin nanocomplexes for vitamin D3 encapsulation: Enhanced storage stability and sustained release in simulated gastrointestinal digestion	SCI二区TOP	否	1/9	项楚越	否	谢湖均
39	陆羽霜	17020080029	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.1.18	Foods	2304-8158	Characterization, Antimicrobial Properties and Coatings Application of Gellan Gum Oxidized with Hydrogen Peroxide	SCI二区	否	1/3	陆羽霜	否	房升
40	陆羽霜	17020080029	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.3.26	International Journal of Food Engineering	2194-5764	Microencapsulation of Pigments by Directly Spray-Drying of Anthocyanins Extracts from Blueberry Pomace: Chemical Characterization and Extraction Modeling	SCI四区	否	1/4	陆羽霜	否	房升
41	陈伟	17020080037	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.12.31	食品工业科技	1002-0306	吞咽障碍者饮食能力及其评测	核心	否	1/2	陈伟	否	陈建设

42	陈伟	17020080037	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.02.15	食品科学	1002-6630	颗粒粒径和相互作用对凝胶颗粒团簇硬度的影响	核心	否	1/7	陈伟	否	陈建设
43	穆晓静	17020080039	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.10.14	食品科学	1002-6630	基于多元统计方法分析陈酿条件对浙江玫瑰醋香气成分的影响	核心	否	1/3	穆晓静	否	蒋予箭
44	王雅莹	17020080062	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.10	Food Microbiology	0740-0020	Interactions between fish isolates <i>Pseudomonas fluorescens</i> and <i>Staphylococcus aureus</i> in dual-species biofilms and sensitivity to carvacrol	SCI二区TOP	否	1/5	王雅莹	否	朱军莉
45	吕霞敏	17020080067	硕士	食品学院	食品工程	2020.4.27	Food Chemistry	0308-8146	Preparation of highly crystalline nitrogen-doped carbon dots and their application in sequential fluorescent detection of Fe ³⁺ and ascorbic acid	SCI二区TOP	否	1/5	吕霞敏	否	黄建颖
46	冯恒	17020080068	硕士	食品学院	食品工程	2020.06	European Journal of Lipid Science and Technology	1438-7697	Lipids analysis and rapid identification of cod products	SCI三区	否	1/6	冯恒	否	张虹
47	吴煜	17020080075	硕士	食品学院	食品工程	2020.05.01	Food & Function	2042-6496	Lipophilic ferulic acid derivatives protect PC12 cells against oxidative damage via modulating β -Amyloid aggregation and activating Nrf2 enzymes	SCI一区	否	1/9	吴煜	否	石玉刚
48	俞喜娜	17020080081	硕士	食品学院	食品工程	2020.3.1	Innovative Food Science and Emerging Technologies	1466-8564	Effect of air-frying conditions on the quality attributes and lipidomic characteristics of surimi during processing	SCI二区	否	1/7	俞喜娜	否	戴志远

49	俞喜娜	17020080081	硕士	食品学院	食品工程	2020.3.1	LWT - Food Science and Technology	0023-6438	Lipidomics study of rainbow trout (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) and salmon (<i>Oncorhynchus tshawytscha</i> and <i>Salmo salar</i>) using hydrophilic interaction chromatography and mass spectrometry	SCI二区	否	1/8	俞喜娜	否	戴志远
50	俞喜娜	17020080081	硕士	食品学院	食品工程	2020.1.31	中国食品学报	1009-7848	复合银离子络合技术在脂质分离分析中的应用	一级	否	1/4	俞喜娜	否	戴志远
51	俞喜娜	17020080081	硕士	食品学院	食品工程	2020.11.30	中国食品学报	1009-7848	酶辅助提取南极磷虾磷脂及脂质组学研究	一级	否	1/9	俞喜娜	否	戴志远
52	徐燕红	17020080082	硕士	食品学院	食品工程	2020.11	Postharvest Biology and Technology	0925-5214	Effects of 1-methylcyclopropene treatment on quality and anthocyanin biosynthesis in plum (<i>Prunus salicina</i> cv. Taoxingli) fruit during storage at a non-chilling temperature	SCI一区	否	1/6	徐燕红	否	郑小林
53	徐燕红	17020080082	硕士	食品学院	食品工程	2020.3.10	核农学报	1000-8551	采收成熟度对毛花猕猴桃华特果实采收后品质和贮藏性的影响	一级	否	1/6	徐燕红	否	郑小林
54	阳丽红	17020080083	硕士	食品学院	食品工程	2020.2.25	食品科学	1002-6630	微波辅助制备金枪鱼骨钙粉及其生物活性	EI收录	否	1/6	阳丽红	否	沈清
55	叶开	17020080086	硕士	食品学院	食品工程	2020.09	Genomics	0888-7543	Complete genome sequence analysis of a strain <i>Lactobacillus pentosus</i> ZFM94 and its probiotic characteristics	SCI三区	否	1/3	叶开	否	顾青

56	潘滕	17020080087	硕士	食品学院	食品工程	2020.10.15	Industrial Crops & Products	0926-6690	Prediction and confirmation of active ingredients in Eucalyptus globulus Labill leaves	SCI一区	否	1/3	潘滕	否	张虹
57	柳露	17020080095	硕士	食品学院	食品工程	2020.01	Microchemical Journal	0026-265X	An unplugged and quantitative foam based immunochromatographic assay for Escherichia coli 0157:H7 using nanozymes to catalyze hydrogen peroxide decomposition reaction	SCI三区	否	1/3	柳露	否	赵广英
58	王巍	17020080097	硕士	食品学院	食品工程	2020.09	Journal of Materials Science	1005-0302	Biofilm eradication by in situ generation of reactive chlorine species on nano-CuO surfaces	SCI二区TOP	否	1/9	王巍	否	王丽
59	王兴群	17020080099	硕士	食品学院	食品工程	2020.06	中国食品学报	1009-7848	食品口腔加工过程中舌头的功能	一级	否	1/2	王兴群	否	陈建设
60	巴楚洁	17020080105	硕士	食品学院	食品工程	2020.05.01	Food Chemistry	0308-8146	Effects of environmental stresses on physicochemical stability of β -carotene in zein-carboxymethyl chitosan-tea polyphenols ternary delivery system	SCI二区TOP	否	1/9	巴楚洁	否	傅玉颖
61	卢林	18010080001	博士	食品学院	食品科学	2019.12.09	Journal of The Electrochemical Society	0013-4651	Review—Electrochemical Sensors and Biosensors Modified with Binary Nanocomposite for Food Safety	SCI二区	否	1/6	卢林	否	陈忠秀
62	扈战强	18010080003	博士	食品学院	食品科学	2020.11.30	Food Chemistry	0308-8146	A visualization and quantification method to evaluate the water-absorbing characteristics of rice	SCI二区TOP	否	1/9	扈战强	否	黄建颖

63	周青青	18010080004	博士	食品学院	食品科学	2020.06	Applied Microbiology and Biotechnology	0175-7598	Anti-Salmonella mode of action of natural L-phenyl lactic acid purified from Lactobacillus plantarum ZJ316	SCI二区TOP	否	1/6	周青青	否	顾青
64	周青青	18010080004	博士	食品学院	食品科学	2019.12.31	中国食品学报	1009-7848	喷雾干燥法制备植物乳杆菌ZJ316细菌素	一级	否	1/4	周青青	否	顾青
65	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.02.05	Journal of agricultural and food chemistry	0021-8561	Real-time monitoring the oxidation characteristics of Antarctic krill oil (Euphausia superba) during storage by electric soldering iron ionization mass spectrometry based lipidomics	SCI一区	否	1/8	宋恭帅	否	朱蓓薇
66	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.02.19	Journal of agricultural and food chemistry	0021-8561	Electric soldering iron ionization mass spectrometry based lipidomics for in situ monitoring fish oil oxidation characteristics during storage	SCI一区	否	1/7	宋恭帅	否	朱蓓薇
67	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.05.15	Food control	0956-7135	Real-time assessing the lipid oxidation of prawn (Litopenaeus vannamei) during air-frying by iKnife coupling rapid evaporative ionization mass spectrometry	SCI二区TOP	否	1/8	宋恭帅	否	朱蓓薇
68	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.07.15	Food chemistry	0308-8146	In situ and real-time authentication of Thunnus species by iKnife rapid evaporative ionization mass spectrometry based lipidomics without sample pretreatment	SCI二区TOP	否	1/7	宋恭帅	否	朱蓓薇
69	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.05.15	食品工业科技	1002-0306	脂溶性天然抗氧化剂对甲鱼油稳定性的影响	核心	否	1/7	宋恭帅	否	朱蓓薇

70	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.06.10	核农学报	1000-8551	南美白对虾空气油炸过程中脂质组学快检技术研究	一级	否	1/7	宋恭帅	否	朱蓓薇
71	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.11.15	Food research international	0963-9969	titania-coated fibrous silica (TiO ₂ /KCC-1) core-shell microspheres based solid-phase extraction in clam (<i>Corbicula fluminea</i>) using hydrophilic interaction liquid chromatography and	SCI二区	否	1/9	宋恭帅	否	朱蓓薇
72	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2020.12.31	中国食品学报	1009-7848	基于激光辅助顶空固相微萃取技术分析甲鱼油挥发性成分	一级	否	1/10	宋恭帅	否	朱蓓薇
73	王飞飞	18010080009	博士	食品学院	食品科学与工程	2020.3	Applied Microbiology and Biotechnology	0175-7598	A tandem GGDEF-EAL domain protein-regulated c-di-GMP signal contributes to spoilage-related activities of <i>Shewanella baltica</i> OS155	SCI二区TOP	否	1/5	王飞飞	否	王彦波
74	王飞飞	18010080009	博士	食品学院	食品科学与工程	2020.10	International Journal of Food Microbiology	0168-1605	Transcription factors FabR and FadR regulate cold adaptability and spoilage potential of <i>Shewanella baltica</i>	SCI二区	否	2/5	王彦波	否	王彦波
75	王飞飞	18010080009	博士	食品学院	食品科学与工程	2020.10	食品科学	1002-6630	基于食源性细菌群体淬灭的生物膜控制研究进展	EI收录	否	1/6	王飞飞	否	王彦波
76	王飞飞	18010080009	博士	食品学院	食品科学与工程	2020.8	食品研究与开发	1005-6521	微生物源谷氨酰胺转氨酶对干贝嫩化作用的研究	北大核心	否	1/6	王飞飞	否	王彦波

77	黄雪	18010080011	博士	食品学院	食品科学	2020.8.1	Food Chemistry	0308-8146	Simultaneous determination of multi-allergens in surimi products by LCMS/MS with a stable isotope-labeled peptide	SCI二区TOP	否	1/5	黄雪	否	张虹
78	张栋昊	18020080003	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.10	Food Research International	0963-9969	Oral physiological and biochemical characteristics of different dietary habit groups II: Comparison of oral salivary biochemical properties of Chinese Mongolian and Han Young adults	SCI二区	否	1/8	张栋昊	否	陈建设
79	聂景贵	18020080009	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.6.16	Journal of Marine Science and Engineering	2077-1312	Deep Eutectic Solvents Based Ultrasonic Extraction of Polysaccharides from Edible Brown Seaweed Sargassum horneri	SCI四区	否	1/3	聂景贵	否	卢延斌
80	孟粉	18020080011	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.12.01	食品工业科技	1002-0306	超声波和TGase对重组鱼肉形成过程中理化性质的影响	核心	否	1/5	孟粉	否	戴志远
81	王杰	18020080018	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.7.9	Food Chemistry	0308-8146	Quantitative and comparative study of plasmalogen molecular species in six edible shellfishes by hydrophilic interaction chromatography mass spectrometry	SCI二区TOP	否	1/8	王杰	否	戴志远
82	赵登奇	18020080025	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.6.10	核农学报	ISSN:1000-8551 CN:11-2265/S	西兰花叶中生物活性成分的测定	一级	否	1/4	赵登奇	否	黄建颖
83	苏子娴	18020080027	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.03	Journal of Sol-Gel Science and Technology	0928-0707	Preparing high chroma colored silica nanoparticles based on layer-by-layer self-assembled technique	SCI四区	否	1/3	苏子娴	否	赵广英

84	苏子娴	18020080027	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.11.27	Microchimica Acta	0026-3672	Determination of trace aflatoxin M1 (AFM1) residue in milk by an immunochromatographic assay based on (PEI/PSS)4 red silica nanoparticles	SCI二区	否	1/3	苏子娴	否	赵广英
85	朱勤超	18020080034	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.08.15	Molecular and Cellular Probes	0890-8508	Rapid diagnosis of largemouth bass ranavirus in fish samples using the loop-mediated isothermal amplification method	SCI四区	否	1/3	朱勤超	否	冯俊丽
86	朱勤超	18020080034	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.10.5	Food control	0956-7135	Colorimetric detection of Gadidae species using probe-modified gold nanoparticles	SCI二区TOP	否	2/3	冯俊丽	否	冯俊丽
87	岑丛楠	18020080064	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.3.15	Carbohydrate Polymers	0144-8641	MgO/carboxymethyl chitosan nanocomposite improves thermal stability, waterproof and antibacterial performance for food packaging	SCI二区TOP	否	2/4	王彦波	否	王彦波
88	王雪燕	18020080066	硕士	食品学院	食品工程	2020.12.15	食品科学	1002-6630	草鱼鱼鳞抗菌肽与肉桂精油联合抑菌作用及机理	核心	否	1/4	王雪燕	否	施永清
89	秦求思	18020080072	硕士	食品学院	食品工程	2020.9.10	包装工程	1001-3563	冰温贮藏对鹰爪虾鲜度及蛋白质特性的影响	核心	否	1/7	秦求思	否	戴志远
90	冯潇	18020080083	硕士	食品学院	食品工程	2020.12	食品与发酵工业	0253-990X	探究钴卟啉模拟结肠发酵对肠道菌群的调控	核心	否	1/8	冯潇	否	顾振宇

91	蔡文强	18020080088	硕士	食品学院	食品工程	2020.05.17	Journal of the science of food and agriculture	0022-5142	Effect of low-temperature vacuum heating on physicochemical properties of sturgeon (<i>Acipenser gueldenstaedti</i>) fillets	SCI二区TOP	否	1/8	蔡文强	否	朱蓓薇
92	董焯	18020080095	硕士	食品学院	食品工程	2020.08.10	核农学报	1000-8551	汽爆处理对鲟鱼骨酶解特性的影响	一级	否	1/5	董焯	否	戴志远
93	徐君	18020080106	硕士	食品学院	食品工程	2020.6.13	Applied Microbiology and Biotechnology	0175-7598	Functional investigation of the chromosomal <i>ccdAB</i> and <i>hipAB</i> operon in <i>Escherichia coli</i> Nissle 1917	SCI二区TOP	否	1/6	徐君	否	梁新乐
94	侯莹莹	19020080006	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.8.25	Trends in Food Science & Technology	0924-2244	Research progress on liposomes: Application in food, digestion behavior and absorption mechanism	SCI一区	否	2/6	刘玮琳	否	刘玮琳
95	金洋伊	19020080078	硕士	食品学院	食品工程	2020.06	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	1040-8398	Mechanisms, physiology, and recent research progress of gastric emptying	SCI一区	否	2/6	刘玮琳	否	刘玮琳