

附件2：2021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（硕士、博士）	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）
1	孔俊豪	14010000022	博士	食品学院	食品科学	2021.7.9	AMB Express	2191-0855	Mechanistic insights into the inhibitory effect of theaflavins on virulence factors production in <i>Streptococcus mutans</i>	SCI三区	否	1/9	孔俊豪	否	梁新乐
2	孔俊豪	14010000022	博士	食品学院	食品科学	2021.3.2	3 Biotech	2190-572X	Tooth brushing using toothpaste containing theaflavins reduces the oral pathogenic bacteria in healthy adults	SCI四区	否	1/8	孔俊豪	否	梁新乐
3	孔俊豪	14010000022	博士	食品学院	食品科学	2021.1.27	3 Biotech	2190-572X	New insights into the antibacterial and quorum sensing inhibition mechanism of <i>Artemisia argyi</i> leaf extracts towards <i>Pseudomonas aeruginosa</i> PAO1	SCI四区	否	1/6	孔俊豪	否	梁新乐
4	夏凯	16010000019	博士	食品学院	食品科学	2021.1.2	Applied Microbiology and Biotechnology	0175-7598	Toxin-antitoxin HicAB regulates the formation of persister cells responsible for the acid stress resistance in <i>Acetobacter pasteurianus</i>	SCI二区TOP	否	1/4	夏凯	否	梁新乐
5	夏凯	16010000019	博士	食品学院	食品科学	2021.5.12	Applied Microbiology and Biotechnology	0175-7598	Impacts of type II toxin-antitoxin systems on cell physiology and environmental behavior in acetic acid bacteria	SCI二区TOP	否	1/3	夏凯	否	梁新乐
6	夏凯	16010000019	博士	食品学院	食品科学	2021.1.27	3 Biotech	2190-5738	New insights into the antibacterial and quorum sensing inhibition mechanism of <i>Artemisia argyi</i> leaf extracts towards <i>Pseudomonas aeruginosa</i> PAO1	SCI四区	否	3/6	孔俊豪	是	梁新乐
7	张蒙娜	16020000409	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.10.21	Journal of Agricultural and Food Chemistry	1520-5118	Characterization of Metabolites in a Zebrafish Model of Alzheimer's Disease Supplemented with Mussel-Derived Plasmalogens by Ultraprecision Liquid Chromatography Q-Exactive Orbitrap Mass Spectrometry-Based Unbiased Metabolomics	SCI一区	否	1/9	张蒙娜	否	戴志远
8	张蒙娜	16020000409	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.21	Journal of Food Composition and Analysis	0889-1575	Compositional study of plasmalogens in clam (<i>Corbicula fluminea</i>) by TiO2/ KCC-1 extraction, enzymatic purification, and lipidomics analysis	SCI三区	否	1/10	张蒙娜	否	戴志远
9	孔立敏	16030000212	硕士	食品学院	食品工程	2021.8	International Food Research Journal	1985-4668	Antioxidant activity and functional properties of grey mullet (<i>Mugil cephalus</i>) protein hydrolysates	SCI四区	否	1/5	孔立敏	否	周涛
10	毕伟伟	17020080002	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.2.10	Food Microbiology	0740-0020	Regulatory function of sigma factors RpoS/RpoN in adaptation and spoilage potential of <i>Shewanella baltica</i>	SCI二区TOP	否	2/5	冯立芳、毕伟伟（共一）	否	朱军莉
11	彭新玲	17020080003	硕士	食品学院	食品科学与工程	2019.12.6	Food Biophysics	1557-1858	Enhancing Water Solubility and Stability of Natamycin by Molecular Encapsulation in Methyl-β-Cyclodextrin and its Mechanisms by Molecular Dynamics Simulations	SCI三区	否	2/7	房升	否	房升

12	王雅莹	17020080012	硕士	食品学院	食品质量与安全	2021.3.1	Food Control	0956-7135	Transcriptomic analysis of the food spoilers <i>Pseudomonas fluorescens</i> reveals the antibiofilm of carvacrol by interference with intracellular signaling processes	SCI二区	否	1/6	王雅莹	否	朱军莉
13	章一帆	17020080013	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.6.1	Journal of Food Engineering	0260-8774	Particle size distributions following chewing: Transformation of two-dimensional outcome from optical scanning to volume outcome from sieving	SCI二区	否	1/5	章一帆	否	陈建设
14	李丽芳	17020080015	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.12.25	食品科学	1002-6630	超高效液相色谱-串联质谱法检测大豆主要过敏原蛋白	核心	否	1/7	李丽芳	否	韩晓祥
15	应晔	17020080016	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.10	Journal of Biomedical Materials Research	1549-3296	Preparation and characterization of chitosan/PVA/GO films and studies on their anti - biofilm formation activity	SCI三区	否	1/3	应晔	否	黄建颖
16	徐玮	17020080017	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.1.1	Food Control	0956-7135	Isolation and characterization of thermo-tolerant polyphenol oxidases in a black tea infusion	SCI二区	否	2/9	柯李晶	否	柯李晶
17	陈伟	17020080037	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.5.28	Journal of Texture Studies	0022-4901	Development of a ball back extrusion technique for texture analysis of fluid food	SCI四区	否	1/3	陈伟	否	陈建设
18	陈伟	17020080037	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.1.1	中国食品学报	1009-7848	食品的质构及其性质	一级	否	1/2	陈伟	否	陈建设
19	刘丽	17020080041	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.4.26	Microchemical Journal	0026-265X	Hydrogen peroxide residue determination in food samples by a glassy carbon electrode modified with CuO-SWCNT-PDDA nanocomposites	SCI三区	否	1/5	刘丽	否	王丽
20	陶美洁	17020080044	硕士	食品学院	水产品加工与贮藏	2020.12.31	中国食品学报	1009-7848	贻贝蒸煮液酶解工艺的优化	一级	否	1/6	陶美洁	否	戴志远
21	章雨桐	17020080049	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.3	LWT - Food Science and Technology	0023-6438	Fabrication of PGFE/CN-stabilized β -carotene-loaded peppermint oil nanoemulsions: Storage stability, rheological behavior and intelligent sensory analyses	SCI二区	否	1/10	谢湖均	否	谢湖均
22	徐文雅	17020080055	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.2.20	核农学报	1000-8551	伞形花内酯处理对采后徐香猕猴桃果实灰霉病抗的影响	一级	否	1/7	徐文雅	否	郑小林
23	郭世豪	17020080061	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.6.1	核农学报	1000-8551	预处理加工对西兰花茎叶汁挥发性成分的影响	一级	否	1/3	郭世豪	否	黄建颖

24	刘启正	17020080072	硕士	食品学院	食品工程	2021.3.30	Food Chemistry	0308-8146	Inhibition of starch digestion: The role of hydrophobic domain of both α -amylase and substrates	SCI二区TOP	否	1/7	刘启正	否	陈忠秀
25	向沙沙	17020080079	硕士	食品学院	食品工程	2021.3.18	Microbiome	2049-2618	Xylitol enhances synthesis of propionate in the colon via cross-feeding of gut Xylitol enhances synthesis of propionate in the colon via cross-feeding of gut microbiota	SCI一区	否	1/19	向沙沙	否	韩剑众
26	俞喜娜	17020080081	硕士	食品学院	食品工程	2021.7.9	Journal of Agricultural and Food Chemistry	0021-8561	Fast and Specific Screening of EPA/DHA-Enriched Phospholipids in Fish Oil Extracted from Different Species by HILIC-MS	SCI一区	否	1/10	俞喜娜	否	戴志远
27	吴丽娜	17020080084	硕士	食品学院	食品工程	2021.3.22	核农学报	1000-8551	套黄、白袋凯特芒果采后果实糖代谢的比较研究	一级	否	1/6	吴丽娜	否	郑小林
28	卢林	18010080001	博士	食品学院	食品科学	2021.2.15	Sensors and Actuators: B. Chemical	0925-4005	Quantitative approach of multidimensional interactive sensing for rice quality using electronic tongue sensor array based on information entropy	SCI一区	否	1/7	卢林	否	陈忠秀
29	扈战强	18010080003	博士	食品学院	食品科学	2021.6.1	Food Chemistry	0308-8146	Kinetics of water absorption expansion of rice during soaking at different temperatures and correlation analysis upon the influential factors	SCI二区TOP	否	1/6	扈战强	否	黄建颖
30	韩程程	18010080006	博士	食品学院	食品科学	2020.10.7	Extremophiles	1431-0651	Investigation of lipid profile in Acetobacter pasteurianus Ab3 against acetic acid stress during vinegar production	SCI三区	否	1/6	韩程程	否	梁新乐
31	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2021.8.18	Journal of Agricultural and Food Chemistry	1520-5118	Real-Time In Situ Screening of Omega-7 Phospholipids in Marine Biological Resources Using an iKnife-Rapid-Evaporative-Ionization-Mass-Spectrometry-Based Lipidomics Phenotype	SCI一区	否	1/11	宋恭帅	否	朱蓓薇
32	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2021.8.30	Food Chemistry	0308-8146	Lipidomics phenotyping of clam (<i>Corbicula fluminea</i>) through graphene/ fibrous silica nanohybrids based solid-phase extraction and HILIC-MS analysis	SCI二区TOP	否	1/10	宋恭帅	否	朱蓓薇
33	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2021.5.16	中国食品学报	1009-7848	中性氧化铝柱层析分离纯化鲨肝醇制品及其组分分析	一级	否	1/7	宋恭帅	否	朱蓓薇
34	宋恭帅	18010080007	博士	食品学院	食品科学	2021.6.8	中国食品学报	1009-7848	激光辅助促释技术快速分析鲨鱼肝油精制过程的挥发性成分	一级	否	1/4	宋恭帅	否	朱蓓薇
35	潘俊娴	18010080010	博士	食品学院	食品科学	2021.2	International Journal of Food Science and Technology	0950-5423	Effects of catechins on the polymerisation behaviour, conformation and viscoelasticity of wheat gluten	SCI三区	否	1/6	潘俊娴	否	韩剑众

36	李贞鹏	18020080002	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.3.26	Food Chemistry	0308-8146	Curcumin-loaded core-shell biopolymer nanoparticles produced by the pH-driven method: Physicochemical and release properties	SCI二区TOP	否	1/7	李贞鹏	否	傅玉颖
37	王永正	18020080006	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.9.1	LWT - Food Science and Technology	0023-6438	Screening and preservation application of quorum sensing inhibitors of <i>Pseudomonas fluorescens</i> and <i>Shewanella baltica</i> in seafood products	SCI二区	否	2/7	王彦波	否	王彦波
38	毛海萍	18020080008	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.10	中国食品学报	1009-7848	4种市售水产品抗生素耐药基因和int I 1实时荧光定量PCR检测	一级	否	1/6	毛海萍	否	戴志远
39	聂景贵	18020080009	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.9	Ultrasonics Sonochemistry	77 (105671)	Optimization and kinetic modeling of ultrasonic-assisted extraction of fucoxanthin from edible brown algae <i>Sargassum fusiforme</i> using green solvents	SCI一区	否	1/5	聂景贵	否	卢延斌
40	聂景贵	18020080009	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.5	LWT - Food Science and Technology	143 (111179)	Effects of various blanching methods on fucoxanthin degradation kinetics, antioxidant activity, pigment composition, and sensory quality of <i>Sargassum fusiforme</i>	SCI二区	否	1/4	聂景贵	否	卢延斌
41	聂景贵	18020080009	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.11	Algal Research	59 (102449)	Preparative separation of three terpenoids from edible brown algae <i>Sargassum fusiforme</i> by high-speed countercurrent chromatography combined with preparative high-performance liquid chromatography	SCI二区	否	1/5	聂景贵	否	卢延斌
42	聂景贵	18020080009	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.1	分析试验室	40(1):75-80	铜藻膳食纤维可食用膜的制备及风味分析	核心	否	1/4	聂景贵	否	卢延斌
43	孟粉	18020080011	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.6	中国食品学报	1009-848	烹饪方式对重组鱼排质构及体外模拟消化的影响	一级	否	1/5	孟粉	否	戴志远
44	孟粉	18020080011	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.9	中国食品学报	1009-848	蛋白质氧化和酶对草鱼重组鱼肉品质及体外模拟消化的影响	一级	否	1/5	孟粉	否	戴志远
45	朱媛媛	18020080024	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.28	Applied Microbiology and Biotechnology	0175-7598	Purification, characterization, and mode of action of Paracin 54,a novel bacteriocin against <i>Staphylococci</i>	SCI二区TOP	否	1/4	朱媛媛	否	顾青
46	赵登奇	18020080025	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.6.17	核农学报	1000-8551	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
47	苏子娴	18020080027	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.5.6	Analytical Methods	1759-9660	High-sensitivity detection of two H7 subtypes of avian influenza viruses (AIVs) by immunochromatographic assay with highly chromatic red silica nanoparticles	SCI三区	否	1/3	苏子娴	否	赵广英

48	马闻曜	18020080030	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.12.18	Archives of Oral Biology	0003-9969	Comparison of oral physiological and salivary rheological properties of Chinese Mongolian and Han young adults	SCI四区	否	1/10	马闻曜	否	陈建设
49	朱勤超	18020080034	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.2.16	中国食品学报	1009-7848	氧化石墨烯指数富集法筛选食品中的组胺适配体	一级	否	1/4	朱勤超	否	冯俊丽
50	莫谢鹏	18020080039	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.4.1	Food Hydrocolloids	0268-005X	Development of antifungal gelatin-based nanocomposite films functionalized with natamycin-loaded zein/casein nanoparticles	SCI二区TOP	否	1/7	莫谢鹏	否	房升
51	曹梦娜	18020080045	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.1	Chinese Chemical Letters	1001-8417	Recent advances in theoretical studies on ligand-controlled selectivity of nickel- and palladium-catalyzed cross-coupling reactions	SCI二区	否	1/2	曹梦娜	否	谢湖均
52	曹梦娜	18020080045	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.10	Food Research International	0963-9969	Fabrication and characterization of oil-in-water pickering emulsions stabilized by ZEIN-HTCC nanoparticles as a composite layer	SCI二区	否	1/14	曹梦娜	否	谢湖均
53	曹梦娜	18020080045	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.3	FOOD SCIENCE & NUTRITION	2048-7177	Complexation of β -lactoglobulin with gum arabic: Effect of heat treatment and enhanced encapsulation efficiency	SCI四区	否	1/8	曹梦娜	否	谢湖均
54	张润润	18020080046	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.2.5	International Journal of Food Microbiology	0168-1605	Antimicrobial effect and mechanism of non-antibiotic alkyl gallates against <i>Pseudomonas fluorescens</i> on the surface of Russian sturgeon (<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>)	SCI二区	否	1/8	张润润	否	石玉刚
55	张润润	18020080046	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.2.27	Food Chemistry	0308-8146	Antimicrobial mechanism of alkyl gallates against <i>Escherichia coli</i> and <i>Staphylococcus aureus</i> and its combined effect with electrospun nanofibers	SCI二区TOP	否	2/9	石玉刚	否	石玉刚
56	张润润	18020080046	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.4.15	Food Microbiology	0740-0020	On the mechanism behind enhanced antibacterial activity of alkyl gallate esters against foodborne pathogens and its application in Chinese icefish preservation	SCI二区TOP	否	2/9	石玉刚	否	石玉刚
57	吴啸川	18020080056	硕士	食品学院	食品科学与工程	2020.11.23	Journal of molecular liquids	0167-7322	Investigation of interactions between zein and natamycin by fluorescence spectroscopy and molecular dynamics simulation	SCI二区	否	1/5	吴啸川	否	房升
58	贾竞珂	18020080061	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.3.15	Food Quality and Preference	0950-3293	The influence of flavor release from a solid test food, and its Time Intensity (TI) scoring, on chewing efficiency	SCI二区	否	1/6	贾竞珂	否	陈建设
59	岑从楠	18020080064	硕士	食品学院	食品科学	2021.2	LWT - Food Science and Technology	0023-6438	Nano-emulsification improves physical properties and bioactivities of litsea cubeba essential oil	SCI二区	否	2/5	王彦波	否	王彦波

60	张超	18020080068	硕士	食品学院	食品工程	2021.6.1	Food Chemistry	0308-8146	Application of whey protein isolate fibrils in encapsulation and protection of β -carotene	SCI二区TOP	否	1/9	张超	否	傅玉颖
61	张超	18020080068	硕士	食品学院	食品工程	2020.12.10	中国食品学报	1009-7848	不同带电特性的壳聚糖/酪蛋白相互作用研究	一级	否	1/6	张超	否	傅玉颖
62	包桂凤	18020080069	硕士	食品学院	食品工程	2021.3	中国食品学报	1009-7848	烤鸡货架期优势菌鉴定及其防腐研究	一级	否	1/4	包桂凤	否	王向阳
63	秦求思	18020080072	硕士	食品学院	食品工程专业	2021.7	中国食品学报	1009-7848	基于鲜度的动力学模型预测鹰爪虾剩余货架期	一级	否	1/6	秦求思	否	戴志远
64	汪琦	18020080077	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.1	Food Hydrocolloids	0268-005X	A new design of soft texture analyzer tribometer (STAT) for in vitro oral lubrication study	SCI二区TOP	否	1/3	汪琦	否	陈建设
65	汪琦	18020080077	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.5.15	食品科学	1002-6630	口腔软摩擦理论与测量技术及其在食品感官感知研究中的应用	核心	否	1/3	汪琦	否	陈建设
66	满华盛	18020080082	硕士	食品学院	食品工程	2021.5	核农学报	1000-8551	壳聚糖基碳量子点的制备、表征及其对过氧化氢的荧光检测研究	一级	否	1/3	满华盛	否	黄建颖
67	蔡文强	18020080088	硕士	食品学院	食品工程	2021.3	Food Control	0956-7135	Protein oxidation analysis based on comparative proteomic of Russian sturgeon (<i>Acipenser gueldenstaedti</i>) after sous-vide cooking	SCI二区	否	1/6	蔡文强	否	朱蓓薇
68	王柯诺	18020080105	硕士	食品学院	食品工程	2021.5	中国食品学报	1009-7848	加工食品对ACE活性的影响	一级	否	1/4	王柯诺	否	王向阳
69	高健	18020080107	硕士	食品学院	食品工程	2021.2	Food Research International	0963-9969	The regulation of sodium alginate on the stability of ovalbumin-pectin complexes for VD 3 encapsulation and in vitro simulated gastrointestinal digestion study	SCI二区	否	1/10	高健	否	王奎武
70	高健	18020080107	硕士	食品学院	食品工程	2021.8.30	Food Chemistry	0308-8146	Preparation of β -lactoglobulin/gum arabic complex nanoparticles for encapsulation and controlled release of EGCG in simulated gastrointestinal digestion model	SCI二区TOP	否	1/9	高健	否	王奎武
71	崔益玮	19010080001	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.6.1	Food Chemistry	0308-8146	Effect of steam explosion pretreatment on the production of microscale tuna bone powder by ultra-speed pulverization	SCI二区TOP	否	1/9	崔益玮	否	朱蓓薇

72	崔益玮	19010080001	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.3.1	Food Control	0956-7135	Real-time detection of authenticity and adulteration of krill phospholipids with soybean phospholipids using rapid evaporative ionization mass spectrometry: Application on commercial samples	SCI二区	否	1/8	崔益玮	否	朱蓓薇
73	崔益玮	19010080001	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.2.1	中国食品学报	1009-7848	基于1,2-二氯乙烷体系的金枪鱼副产物中脂质提取与组学分析	一级	否	1/9	崔益玮	否	朱蓓薇
74	朱宇竹	19010080003	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.3	LWT - Food Science and Technology	0023-6438	Effects of exopolysaccharide from Lactobacillus rhamnosus on human gut microbiota in in vitro fermentation model	SCI二区	否	1/8	朱宇竹	否	周涛
75	张晓頡	19010080005	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.6.10	核农学报	1000-8551	三文鱼皮四种蛋白酶解物抗氧化活性及功能特性的差异研究	一级	否	1/6	张晓頡	否	戴志远
76	张晓頡	19010080005	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.7.15	食品科学	1002-6630	鱼副产物蛋白水解物生物活性及应用研究进展	EI收录	否	1/2	张晓頡	否	戴志远
77	王海林	19010080009	博士	食品学院	食品科学	2021.9	Cereal Chemistry	0009-0352	Effects of pretreatments on structural and functional changes of oat protein isolate	SCI四区	否	1/9	王海林	否	饶平凡
78	王海林	19010080009	博士	食品学院	食品科学	2021.11	Journal of Food Processing and Preservation	0145-8892	Preparation and characterization of Goji berry edible gel from its boiling water extract	SCI四区	否	1/7	王海林	否	饶平凡
79	杨华	19010080012	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.4.14	Journal of Agricultural and Food Chemistry	0021-8561	Antibacterial and Antibiofilm Formation Activities of Pyridinium-Based Cationic Pillar[5]arene Against Pseudomonas aeruginosa.	SCI一区	否	1/7	杨华	否	黄建颖
80	方金玉	19020080001	硕士	食品学院	食品质量与安全	2021.9.1	中国预防兽医学报	1008-0589	致病菌群体感应与分泌系统的调控研究	一级	否	1/3	方金玉	否	朱军莉
81	刘峰	19020080010	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.7.14	Food Structure	2213-3291	The rheological characteristics of soy protein isolate-glucose conjugate gel during simulated gastrointestinal digestion	SCI二区	否	1/7	刘峰	否	章悦
82	刘峰	19020080010	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.9.4	International Journal of Biological Macromolecules	0141-8130	Exploring the role of chitosan in affecting the adhesive, rheological and antimicrobial properties of carboxymethyl cellulose composite hydrogels	SCI二区	否	1/10	刘峰	否	章悦
83	彭锐	19020080016	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.4.29	CHEMICAL COMMUNICATIONS	1359-7345	Nitrite-enhanced copper-based Fenton reactions for biofilm removal	SCI二区TOP	否	2/9	王丽	否	王丽

84	苏欢欢	19020080035	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.2.18	农业工程学报	1002-6819	丙酮酸基对黄原胶/魔芋葡甘聚糖复配体系凝胶特性的影响	一级	否	2/7	傅玉颖	否	傅玉颖
85	朱琳	19020080037	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.10.4	Foods	2304-8158	Effect of Freeze-Thaw Cycles on Juice Properties, Volatile Compounds and Hot-Air Drying Kinetics of Blueberry	SCI一区	否	1/7	朱琳	否	房升
86	卢蔚波	19020080044	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.1	Electrophoresis	0173-0835	Impact of air-frying on the plasmalogens deterioration and oxidation in oyster revealed by mild acid hydrolysis and HILIC-MS-based lipidomics analysis	SCI三区	否	1/9	卢蔚波	否	沈清
87	吴袁袁	19020080046	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.12.10	核农学报	1000-8551	基于适配体的纳米金比色法快速检测微囊藻毒素-LR研究	一级	否	1/2	吴袁袁	否	冯俊丽
88	张敏	19020080047	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.8	LWT - Food Science and Technology	0023-6438	Lipidomics study on the molecular changes of eicosapentaenoic and docosahexaenoic acyl structured glycerides during enzyme-catalysis and chemocatalysis	SCI二区	否	1/8	张敏	否	沈清
89	朱凯	19020080049	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.6.22	水产学报	1000-0615	三种不同海洋脂质对溃疡性结肠炎小鼠及其肠道菌群的影响	一级	否	1/4	朱凯	否	戴志远
90	刘承智	19020080052	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.11	Food Hydrocolloids	0268-005X	Explore the interaction mechanism between zein and EGCG using multi-spectroscopy and molecular dynamics simulation methods	SCI二区TOP	否	1/7	刘承智	否	谢湖均
91	刘承智	19020080052	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.12.15	Food Chemistry	0308-8146	Fabrication of Zein-Lecithin-EGCG complex nanoparticles: Characterization, controlled release in simulated gastrointestinal digestion	SCI二区TOP	否	2/9	谢湖均	否	谢湖均
92	刘承智	19020080052	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.15	Journal of Molecular Liquids	0167-7322	Investigation of interfacial composition and thermodynamic stability of 14-n-14/alcohol/oil/water microemulsions by dilution method	SCI二区	否	1/8	刘承智	否	谢湖均
93	许盈盈	19020080054	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.24	Journal of Drug Delivery Science and Technology	1773-2247	Resveratrol-loaded ovalbumin/Porphyra haitanensis polysaccharide composite nanoparticles: Fabrication, characterization and antitumor activity	SCI三区	否	1/7	许盈盈	否	周涛
94	蔡锦旺	19020080066	硕士	食品学院	食品工程	2021.5.25	Applied Catalysis A-General	0926-860X	Highly active solid oxide acid catalyst for the synthesis of benzaldehyde glycol acetal	SCI二区	否	2/9	韩晓祥	否	韩晓祥
95	蔡丽琴	19020080067	硕士	食品学院	食品工程	2021.10.15	食品工业科技	1002-0306	食用酵素中微生物的发酵代谢及功能特性研究进展	核心	否	1/5	蔡丽琴	否	李延华

96	冯思瑞	19020080072	硕士	食品学院	食品工程	2021.9.4	International Journal of Biological Macromolecules	0141-8130	Exploring the role of chitosan in affecting the adhesive, rheological and antimicrobial properties of carboxymethyl cellulose composite hydrogels	SCI二区	否	1/10	冯思瑞	否	章悦
97	胡舒敏	19020080075	硕士	食品学院	食品工程	2021.4.27	LWT - Food Science and Technology	0023-6438	Purification, characterization and biological activities of exopolysaccharides from Lactobacillus rhamnosus ZFM231 isolated from milk	SCI二区	否	1/7	胡舒敏	否	郦萍
98	李高磊	19020080079	硕士	食品学院	食品工程	2021.3.26	微生物学报	0001-6209	机器学习在微生物宿主表型预测中的应用	一级	否	1/4	李高磊	否	李高磊
99	刘飞建	19020080083	硕士	食品学院	食品工程	2021.8.7	Food & Function	2042-650X	Changes in the digestion properties and protein conformation of sturgeon myofibrillar protein treated by low temperature vacuum heating during in vitro digestion	SCI一区	否	1/8	刘飞建	否	朱蓓薇
100	马健	19020080086	硕士	食品学院	食品工程	2021.7.8	World Journal of Microbiology & Biotechnology	0959-3993	Enhancing the production of γ -aminobutyric acid in Escherichia coli BL21 by engineering the enzymes of the regeneration pathway of the coenzyme factor pyridoxal 5'-phosphate	SCI三区	否	2/5	于平	否	于平
101	韦剑玲	19020080095	硕士	食品学院	食品工程	2021.6.1	International Journal of Food Properties	1094-2912	Water holding capacity and microstructure of sturgeon (<i>Acipenser gueldenstaedti</i>) fillets as affected by low temperature vacuum heating	SCI四区	否	1/6	韦剑玲	否	石玉刚
102	郑谊青	19020080108	硕士	食品学院	食品工程	2021.2.9	Journal of Agricultural and Food Chemistry	2204-2212	Vitamin B12 Enriched in Spinach and its Effects on Gut Microbiota	SCI一区	否	1/10	郑谊青	否	朱炫
103	刘亚楠	20010080008	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.15	食品科学	1002-6630	水产品生物胺检测技术研究进展	EI收录	否	1/6	刘亚楠	否	王彦波
104	阎然	20010080009	博士	食品学院	农产品加工及贮藏	2021.10.1	Scientia Horticulturae	0304-4238	Effects of exogenous melatonin on ripening and decay incidence in plums (<i>Prunus salicina</i> L. cv. Taoxingli) during storage at room temperature	SCI二区TOP	否	1/7	阎然	否	郑小林
105	余刚	20010080011	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.10.1	Food Hydrocolloids	0268-005X	Sulfated polysaccharides from red seaweed <i>Gelidium amansii</i> : Structural characteristics, anti-oxidant and anti-glycation properties, and development of bioactive films	SCI二区TOP	否	1/8	余刚	否	傅玲琳
106	何兴芬	20010080012	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.6.29	Food Biophysics	1557-1858	Physicochemical and Antibacterial Properties of Sodium Tripolyphosphate/epsilon-Polylysine Complexes and their Application in Cooked Sausage	SCI三区	否	2/7	孟岳成	否	孟岳成
107	许贤康	20020080072	硕士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.18	Journal of Agricultural and Food Chemistry	0021-8561	Novel Nanoliposome Delivered DHA and Anthocyanidin: Characterization, In Vitro Infant Digestibility, and Improved Cell Uptake	SCI一区	否	1/9	许贤康	否	刘玮琳

108	董烨	21010080003	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.8.20	Foods	2304-8158	Steam Explosion-Assisted Extraction of Protein from Fish Backbones and Effect of Enzymatic Hydrolysis on the Extracts	SCI一区	否	1/5	董烨	否	戴志远
109	董烨	21010080003	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.4.25	食品科学	1002-6630	预处理方式对鳙鱼骨蛋白酶解液游离氨基酸和挥发性成分的影响	EI收录	否	1/5	董烨	否	戴志远
110	汪琦	21010080008	博士	食品学院	食品科学与工程	2021.11	Food Hydrocolloids	0268-005X	Development of a simulated tongue substrate for in vitro soft "oral" tribology study	SCI二区TOP	否	1/3	汪琦	否	陈建设