

食品科技学院 2023 年大学生创新创业训练项目

评审结果公示

根据学校《关于做好 2023 年大学生创新创业训练计划项目申报和结题验收工作的通知》要求，由学生本人申报，指导教师同意，学院收到 18 个项目申报材料，学院组织 7 人评审专家小组进行评审，按照 7 人平均分进行排名。学院共可推荐 25 项，其中省级项目 9 项，校级项目 16 项。现对评审结果进行公示。如有异议，请电话或书面向学院办公室反映。来电来信请用真实身份并附具体联系方式，否则将不予受理。公示期内无异议或有异议经核实后符合要求的项目，公示结束后，将按照评审排名顺序报学院教授委员会审核、学院党政联席会议审批，通过后向学校推荐申报。

公示时间：2023 年 5 月 27 日至 2023 年 5 月 31 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	项目类别	指导老师	项目负责人	评分
1	等离子体活化水对金鲳鱼优势腐败菌荧光假单胞菌的灭菌机制研究	一般项目	孙钦秀	周生迅	91.6
2	微酸性电解水-冰处理保鲜凡纳滨对虾的机制研究	重点支持领域项目	魏帅	刘颖琳	91.2
3	活性包装用膜酶反应器的可控创制及其保鲜功效	重点支持领域项目	李凤君	黄锦娴	90.6
4	发酵马尾藻可溶性纤维的关键活性片段的制备及其通过 PKC 信号通路调节线粒体稳态改善糖尿病的机制研究	一般项目	张杰良, 汪卓	张怡钰	90
5	基于改性壳聚糖多功能食品包装膜的制备及应用	一般项目	李瑞	康钰钊	89.6
6	寒热性食物对斑马鱼虚寒症模型的影响研究	一般项目	杨志友	艾欣	89.2
7	姜黄素超分子包合物对酒精性肝损伤的保护作用机制研究	一般项目	陈建平	孙正阳	89

8	基于线虫模型研究虾青素纳米递送体系的延缓衰老机制	一般项目	夏文	陈雯彤	88.4
9	珍珠层粉酪氨酸酶抑制肽筛选及功效评价	重点支持领域项目	林海生	康佳傲	87.6
10	固态酶解诱导淀粉解组装对海红米糊化品质影响机制研究	一般项目	张迪	崔善华	87.4
11	3D打印新型鱼面制品(鱼饼)的研究与开发	一般项目	刘阳	刘雅玲	87.2
12	基于秀丽隐杆线虫模型探究罗非鱼硫酸皮肤素的抗衰老生物活性	一般项目	宋兵兵	余嘉俊	86.8
13	乳酸菌复合菌系发酵果蔬功能饮料关键技术研究	一般项目	谭明辉	周展宏	84.6
13	岩藻黄素对秀丽隐杆线虫降脂作用及其机制初探	一般项目	雷晓凌	王丽瑶	84.6
15	碱处理对墨角藻降血糖及益生元活性物质提取的影响	一般项目	贾瑞博	赖红梅	84.2
16	基于同轴静电纺丝技术下柑橘果胶-虾青素纳米生物活性膜的制作及水产品保鲜的应用研究	重点支持领域项目	赵雅楠	刘尚行	83.8
17	脱腥工艺对牡蛎酶解液风味特征的影响研究	一般项目	钟敏	黄乐昇	83.4
18	干脆虾虾	一般项目	冯勤辉	石江平	76.2

食品科技学院

2023年5月27日