西北农林科技大学第六届博士生学术论坛食品葡萄酒分论坛会议指南

**食品科学与工程学院 葡萄酒学院**

**2014年12月16日**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **学术报告 地点：食品学院南楼会议室** | | | | |
| **08:30-11:30** | 主持： 待定 | | | |
| **08:30-09:30**  （特邀报告） | | 08:30-08:50 | 王妍入：黄曲霉毒素绿色免疫分析技术研究 |
| 08:50-09:10 | 雷宏杰：氮源优化提高啤酒酵母发酵性能的研究 |
| 09:10-09:30 | 王周利：苹果汁中脂环酸芽孢杆菌的免疫磁性分离及快速检测技术研究 |
| **09:30-09:45** | | **休 息** | |
| **09:45-11:30**  **（学生报告）** | | 09:45-10:00 | 王 媛：植物精油及其抗菌膜对扩展青霉生长、产毒的抑制作用和机理研究 |
| 10:00-10:15 | 孟江飞：The ameliorative effects of exogenous melatonin on grape cuttings under water-deficient stress: Antioxidant metabolites, leaf anatomy, and chloroplast morphology |
| 10:15-10:30 | 王 银：甲基导向错配修复系统突变研究 |
| 10:30-10:45 | 王艳君：大香格里拉地区酿酒葡萄气候区划研究 |
| 10:45-11:00 | 刘 涛：食品中有害物质的快速检测 |
| 11:00-11:15 | 王 欣：亚临界水法提取果渣果胶及其品质研究 |
| 11:15-11:30 | 韩淇安：尿石素A对ox-LDL诱导的人动脉内皮细胞功能紊乱的作用机制研究 |
| **14:00-17:50** | 主持：待定 | | | |
| **14:00-15:45**  **（学生报告）** | 14:00-14:15 | | 吴 昊：基于电子鼻与气质联用的苹果汁区别分析  下魔芋多糖与淀粉蛋白的相互作用 |
| 14:15-14:30 | | 刘 航：湿热处理对苦荞淀粉理化性质的改变 |
| 14:30-14:45 | | 宋长征：微量元素锌对酿酒葡萄果实品质及葡萄酒香气特征的影响 |
| 14:45-15:00 | | 杨艳蝶：响应面优化酶法甘油解制备甘油二酯 |
| 15:00-15:15 | | 赵现方：Structure, Function and Evolution of Protein FW2.2 |
| 15:15-15:30 | | 岳晓月：Simultaneous and Sensitive Determination of Two Antioxidants in Food Samples Using Linear Scan Voltammetry with Graphene and Gold Nanoparticles Composite Modified Electrode |
| 15:30-15:45 | | 刘美迎：不同海拔对赤霞珠果实花色苷的影响 |
| **15:45-16:00** | **休 息** | | |
| 主持：待定 | | | |
| **16:00-17:50**  **（学生报告）** | 16:00-16:15 | | 赵 艳：五种杂豆体外抗氧化活性研究 |
| 16:15-16:30 | | 王 静：中国传统发酵食品中乳酸菌的多样性、益生特性及安全性研究 |
| 16:30-16:45 | | 刘 茜：食品因子菊苣酸的代谢及其代谢产物生物活性研究 |
| 16:45-17:00 | | 徐 凡：油菜素内酯对葡萄成熟过程中糖卸载的影响 |
| 17:00-17:15 | | 叶萌祺：混合发酵对苹果酒品质的影响研究 |
| 17:15-17:30 | | 王亚鸽：基于近红外技术的枸杞内在品质快速检测及产地溯源研究 |
| **17:30-17:50** | 论坛闭幕式 | | |