

编号	导师姓名	是否接收普博生	是否接收硕博	是否接收直博	主要研究方向	生物与医药专业（食品工程/发酵工程领域）研究方向
1	刘东红	是	是	是	食品科学： 工程化食品加工技术、食品加工过程模拟优化与控制、食品物性与物理加工技术	
2	叶兴乾	是	是	否	食品科学： 食品加工工程、加工副产物综合利用 农产品加工及贮藏工程： 农产品加工工程	
3	冯凤琴	是	是	否	食品科学： 食品化学与食品添加剂、食品生物技术 粮食、油脂及植物蛋白工程： 油脂化学与油脂改性、蛋白资源利用与肽化学 水产品加工及贮藏工程： 水产品品质、保鲜及深加工 食品安全与营养： 食品防腐保鲜剂研发及应用	食品安全与营养
4	陈健初	是	是	否	食品科学： 食品加工技术和品质控制、功能成分研究 农产品加工及贮藏工程： 农产品加工与品质研究、副产物综合利用 食品安全与营养： 食品加工和贮运过程质量与安全控制	
5	罗自生	是	是	是	食品科学： 食品保藏生物学、功能性食品资源的挖掘与评估 植物资源开发与利用； 果蔬精准保鲜工程、果蔬新型保鲜与加工技术研发；食品安全关键因子调控机制、食品营养活性因子递送体系构建	
6	陈启和	是	是	是	食品科学： 食品生物制造工程、小分子活性物质的生物转化及分子工程 农产品加工及贮藏工程： 农产品贮藏与质量控制、食用菌深加工	
7	章宇	是	是	是	食品科学： 功能性食品研究与开发、慢性疾病的营养基因组学、食品化学与生物技术 农产品加工及贮藏工程： 农产品品质安全控制与溯源技术、脂肪酸与蛋白营养成分的功能活性与生物技术研究	

8	陆柏益	是	是	是	食品科学： 食品营养与健康、食物新资源及其功能食品、食品纳米技术与递送体系	分子智造与健康食品
					粮食、油脂及植物蛋白工程： 功能性油脂、油脂化学	
					农产品加工及贮藏工程： 农产品质量安全、农产品品质评价与调控	
					食品安全与营养： 食品（农产）安全风险评估与危害减控、膳食营养与慢性疾病防治	
9	陈卫	是	是	是	食品科学： 食品营养组学、食品合成生物学、精准营养与功能食品、慢性病的膳食干预	
					农产品加工及贮藏工程： 农产品活性成分与功能食品开发、天然产物的生物转化技术	
					食品安全与营养： 食品中有害物质的毒理机制与安全控制	
10	余挺	是	是	是	食品科学： 功能性微生物代谢调控技术	
					农产品加工及贮藏工程： 农产品品质和安全控制技术	
11	张辉	是	是	是	食品科学： 食品纳米技术、食品胶体化学、食品化学与生物技术	食品纳米技术、食品胶体化学、食品化学与生物技术； 油脂化学与油脂加工 蛋白资源利用及纳米加工技术
					粮食、油脂及植物蛋白工程： 油脂化学与油脂加工 蛋白资源利用及纳米加工技术	
					农产品加工及贮藏工程： 农产品加工与保鲜材料研究开发	
					食品安全与营养： 食品微生物安全与控制 食品防腐保鲜新技术研究及应用	
12	刘松柏	是	是	是	食品科学： 新型食品纳米结构、智能分子的设计和绿色合成 食品加工过程风味形成机制	
					粮食、油脂及植物蛋白工程： 活性肽、多糖、油脂的绿色制备与构效关系	
13	陈士国	是	是	是	食品科学： 食品功能糖链精细结构与活性、大分子植物化学素结构与功能	
					农产品加工及贮藏工程： 可持续加工提升农产品品质及安全	
					食品安全与营养： 果蔬多糖、植物化学素与人体健康	

14	丁甜	是	是	是	食品科学: 非热杀菌、食品微生物响应机制研究	
					农产品加工及贮藏工程: 农产品加工过程品质安全控制、风险评估、货架期模型	
					食品安全与营养: 耐药细菌检测与控制、食源性致病菌交叉应激机制、MOFs材料开发及抑菌机理	
15	张兴林	是	是	是	食品科学: 肠道菌群、益生菌研发、微生物技术、细菌功能基因组学、细菌糖代谢及肠道定殖力研究	
					农产品加工及贮藏工程: 新一代微生物技术在农产品加工及贮藏过程中的应用	
					食品安全与营养: 食源性致病菌的监控与分子流行病学、细菌耐药机理	
16	郭鸣鸣	是	是	是	食品科学: 非热杀菌技术、新型生物安全防控材料与技术开发、食品活性和智能包装材料开发	
					农产品加工及贮藏工程: 农产品绿色杀菌技术、食品活性和智能包装材料开发	
					食品安全与营养: 非热杀菌技术、微生物控制机理、新型生物安全防控材料与技术开发	
17	林星宇	是	是	是	食品科学: 食品纳米技术、食品微生物、食品化学与生物技术	
					农产品加工及贮藏工程: 农产品贮藏与质量控制、微/纳流控	
					食品安全与营养: 纳米传感、食品安全快速检测技术、食品质量安全控制	
18	李莉	是	是	是	食品科学: 食品保鲜生物学、食品蛋白质组学、生物活性组分功能研发与互作机制	食品加工与贮藏工程
					粮食、油脂及植物蛋白工程: 植物资源开发与利用	
					农产品加工及贮藏工程: 果蔬精准保鲜工程、果蔬新型保鲜与加工技术研发	
					食品安全与营养: 食品安全关键因子调控机制、食品营养活性因子递送体系构建	
19	王奕	是	是	是	食品科学: 食品纳米技术、食品胶体化学、食品化学与生物技术、肠道菌群、益生菌研发	
					粮食、油脂及植物蛋白工程: 蛋白资源利用及纳米加工技术、食品活性和智能包装材料开发	
					食品安全与营养: 食品营养活性因子递送体系构建	

20	鲜于运雷	是	是	是	食品科学： 食品纳米技术、食品分析化学、食品合成生物学	
					食品安全与营养： 微纳传感器、即时检测（POCT）、微生物检测与控制、精准营养与健康	
21	肖航	是	是	是	食品科学： 天然活性成分的生物利用度及代谢命运、食物成分与肠道微生物的交互作用、功能性食品的研发与利用、纳米乳液及天然活性成分递送体系构建	
					农产品加工及贮藏工程： 农产品加工及功能性食品研发	
					食品安全与营养： 膳食营养与慢性病防治、纳米技术与食品生物活性成分的生物利用度、食品成分的毒理学研究	