

华南农业大学 申请学位科研成果审核汇总表																		
序号	学号	姓名	专业	学生类别	年级	导师	成果要求	序号	论文题目(成果名称)	发表(获奖)信息	排名	类别	对应学位 论文章节	申请 次数	申请日期	导师 审核	审核 结果	审核日期
1	20191047009	代京莎	微生物学	全日制学术博士	2019	吴清平	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，须发表(含正式接收)第一署名单位为华南农业大学、与学位论文内容直接相关的ESI论文，须至少满足以下条件之一： (1)以排名第1作考发表JCR4区SCI论文2篇： (2)以排名第1作者发表JCR3区(或以上)或五年平均影响因子大于2.0(含2.0)的SCI论文1篇：(3)以排名前2作者发表五年平均影响因子大于5.0(含5.0)SCI论文1篇： (4)以排名前3作者发表五年平均影响因子大于9.0(含9.0)SCI论文1篇。	1	Occurrence, Antibiotic Susceptibility, Biofilm Formation and Molecular Characterization of Staphylococcus aureus Isolated from Raw Shrimp in China	Foods[国际期刊]，2023.6.	第一	论文	第二章	第1次	2025/10/27	同意	通过	2025/11/19
2	20211145003	何泽琪	食品科学与工程	全日制学术博士	2021	曹庸	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，必须以华南农业大学为第一署名单位，本人为第一作者(排名第一，或导师为第一作者、本人为第二作者)发表与学位论文主要内容相关的学术论文(或有正式接收函)，论文需满足以下要求之一： (1)在T1/T2 类期刊或IF≥5.0期刊发表1篇学术论文： (2)发表2篇学术论文，其中1篇须发表在A类及以上期刊，发表论文F合计>5.0;(3)发表3篇学术论文，其中1篇须发表在B类及以上期刊，发表论文IF 合计≥5.0。为鼓励博士研究生申诸与学位论文相关的发明专利，以第一发明人(或导师为第一发明人、本人为第二发明人)获授权的发明专利相当于发表1篇学术论文，多件专利仅折算1篇。如未达到科研成果要求，导师不能使用承诺制。	1	Novel Angiotensin-I Converting Enzyme Inhibitory Peptides Isolated From Rice Wine Lees: Purification, a-and Characterization, Structure-Activity Relationship	Frontiers in nutrition[国际期刊]，2021.9.	第一	论文	6	第1次	2025/9/4	同意	通过	2025/11/19
								2	料酒糟源新 ACE 抑制肽的分离纯化、 活性评价与结构解析	中国食品添加剂[国内期刊]，2024.9.	第一	论文	2	第1次	2025/9/4	同意	通过	2025/11/19
								3	儿童配方奶粉对 Caco-2 细胞钙转运及 对成骨细胞增殖、矿化的影响	现代食品科技[国内期刊]，2022.9.	第一	论文		第1次	2025/9/4	同意	通过	2025/11/19
								4	Oligopeptide having blood pressure reducing effect, and preparation method thereof and application thereof	发明专利，2025.11，[专利号：US20250263434A1].	第二	成果	6	第1次	2025/9/4	同意	通过	2025/11/19

3	20212145004	陈日升	食品科学与工程	全日制学术硕士	2021	徐振林	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，必须以华南农业大学为第一署名单位，本人为第一作者(排名第一，或导师为第一作者、本人为第二作者)发表与学位论文主要内容相关的学术论文(或有正式接收函)，论文需满足以下要求之一： (1)在A类及以上期刊发表1篇学术论文： (2)在C类及以上期刊发表2篇学术论文： (3)在C类及以上期刊发表1篇学术论文，同时，申请与学位论文相关的研究内容发明专利1项(专利署名按照学校规定执行:实用新型专利或外观专利合计2项可抵1项发明专利)。如未达到科研成果要求，导师不能使用承诺制。	1	Monoclonal antibody based colloidal gold immunochromatographic assay for the visual and rapid screening of profenofos	Environmental Pollution[国际期刊]，2024.11，[SCI]。	第一	论文		第2次	2025/11/5	同意	通过	2025/11/19
4	20216141004	何健	食品加工与安全	非全日制专业硕士	2021	杜冰、陈金明	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，满足以下科研成果要求： 在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，食品加工与安全全日制硕士专业学位研究生必须以本人为第一作者(或导师为第一作者、研究生为第二作者)、华南农业大学为署名单位，公开发表与学位论文相关的论文1篇(或录用证明):或者与学位论文相关的研究内容申请专利受理1件(专利署名按照学校规定执行):或者撰写备案标准1项:或者开发与论文相关的新产品1个(提供相关证明。)	1	美藤果油纳米乳液稳定性及活性物负载研究	广东化工[国内期刊]，2025.11。	第一	论文	3.2	第4次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
5	20216164003	黄洁娜	生物与医药	非全日制专业硕士	2021	钟青萍、夏枫耿								第2次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
6	20216164005	冼欣华	生物与医药	非全日制专业硕士	2021	沈兴、刘光								第2次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
7	20221145010	桑嘉玘	食品科学与工程	全日制学术博士	2022	雷红涛	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，必须以华南农业大学为第一署名单位，本人为第一作者(排名第一，或导师为第一作者、本人为第二作者)发表与学位论文主要内容相关的学术论文(或有正式接收函)，论文需满足以下要求之一： (1)在T1/T2类期刊或IF>5.0期刊发表1篇学术论文： (2)发表2篇学术论文，其中1篇须发表在A类及以上期刊，发表论文IF合计>5.0:(3)发表3篇学术论文，其中1篇须发表在B类及以上期刊，发表论文『合计≥5.0。为鼓励博士研究生申请与学位论文相关的发明专利，以第一发明人(或导师为第一发明人、本人为第二发明人)获授权的发明专利相当于发表1篇学术论文，多件专利仅折算1篇。如未达到科研成果要求，导师不能使用承诺制。	1	Isolation, structural, biological activity and application of Gleditsia species seeds galactomannans	Carbohydrate Polymers[国际期刊]，2024.3。	第一	论文	1	第1次	2025/9/4	同意	通过	2025/11/19
								2	一种皂荚多糖的制备及其在具有抗氧化和/或降糖功能产品中的应用	发明专利，2025.10，[专利号：202510842690.3]。	第二	成果		第1次	2025/9/4	同意	通过	2025/11/19

8	20222145041	吴春艳	食品科学与工程	全日制学术硕士	2022	陈运娇	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，必须以华南农业大学为第一署名单位，本人为第一作者(排名第一，或导师为第一作者、本人为第二作者)发表与学位论文主要内容相关的学术论文(或有正式接收函)，论文需满足以下要求之一： (1)在A类及以上期刊发表1篇学术论文： (2)在C类及以上期刊发表2篇学术论文： (3)在C类及以上期刊发表1篇学术论文，同时，申请与学位论文相关的研究内容发明专利1项(专利署名按照学校规定执行:实用新型专利或外观专利合计2项可抵1项发明专利)。如未达到科研成果要求，导师不能使用承诺制。	1	Green and efficient extraction of phenolic compounds from Litchi Seeds using Novel Continuous Phase Transition Extraction under Low Temperature and their anti-fatigue activities	Food and Bioprocess Technology[国际期刊]，2025.11.	第一	论文	论文的第1-3章	第2次	2025/11/13	同意	通过	2025/11/19
						2		一种秀丽隐杆线虫作为运动性疲劳模型的新用途	发明专利，2024.6， [专利号：2024060601388100]	第二	成果		第2次	2025/11/13	同意	通过	2025/11/19	
								3	荔枝核或荔枝皮提取物在制备抗疲劳药物中的应用	发明专利，2024.6， [专利号：2024060601388470]	第二	成果		第2次	2025/11/13	同意	通过	2025/11/19
								1	南昆山毛叶茶（Camellia ptilophylla）关键呈涩多酚的鉴定及呈涩效应分析	食品科学[国内期刊]，2025.9.	第一	论文		第2次	2025/10/19	同意	通过	2025/11/19
9	20222145049	严毅鹏	食品科学与工程	全日制学术硕士	2022	林晓蓉		1	Microneedle-based portable immunosensor for the on-site determination of microcystin-LR without sample preparation in aquatic products’ ”	Journal of Agricultural and Food Chemistry[国际期刊]，2025.11.	第一	论文		第2次	2025/11/11	同意	通过	2025/11/19
10	20222145056	余鸿涛	食品科学与工程	全日制学术硕士	2022	徐小艳		1	Induction of a viable but non-culturable state by stringent response in Escherichia coli 0157:H7 during macrophage interaction enables immune evasion	LWT[国际期刊]，2025.10， [SCI (10.1016/j.lwt.2025.118621 6.6)].	第一	论文	1	第2次	2025/11/4	同意	通过	2025/11/19
11	20222145062	赵皓卿	食品科学与工程	全日制学术硕士	2022	赵力超		1	不同熟化方式对黑大豆营养功能品质影响及其最优熟化工艺建立	现代食品科技[国内期刊]，2026.9.	第一	论文	第二章	第1次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
12	20223141051	罗强	食品加工与安全	全日制专业硕士	2022	张名位、王弘	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，满足以下科研成果要求:在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，食品加工与安全全日制硕士专业学位研究生必须以本人为第一作者(或导师为第一作者、研究生为第二作者)、华南农业大学为署名单位，公开发表与学位论文相关的论文1篇(或录用证明):或者与学位论文相关的研究内容申请专利受理1件(专利署名按照学校规定执行):或者撰写备案标准1项:或者开发与论文相关的新产品1个(提供相关证明。)	2	一种吡罗昔康ELISA检测方法及其应用	发明专利，2025.4， [专利号：202510481446.9]。	第二	成果		第2次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
13	20223141056	孙眸然	食品加工与安全	全日制专业硕士	2022	雷红涛、雷毅		4	桑黄航天诱变菌株的筛选及黄酮提取工艺的优化	北方园艺[国内期刊]，2024.5.	第一	论文		第2次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
14	20223141066	田怡	食品加工与安全	全日制专业硕士	2022	莫美华、徐艳		5	桑黄液体发酵培养基优化及航天诱变菌株的筛选	食品与发酵工业[国内期刊]，2024.8.	第一	论文		第2次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
								6	桑黄菌丝体红枣酸奶配方优化及风味物质分析	食品工业[国内期刊]，2025.2.	第一	论文		第2次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
15	20223141094	曾惠泽	食品加工与安全	全日制专业硕士	2022	李美英、张瑞芬		2	一种预制红烧肉复热异味（WOF）关键化合物的量化评价方法	发明专利，2025.11，[专利号：202511615182.8]。	第二	成果		第2次	2025/11/12	同意	通过	2025/11/19

16	20223185050	潘紫英	食品工程	全日制专业硕士	2022	王涓、张菊梅	在学院学位评定分委员会讨论建议授予学位前，满足以下科研成果要求:全日制研究生必须以华南农业大学为第一署名单位，完成以下科研成果至少1项，方可申请学位:以本人为第一作者(或导师为第一作者、研究生为第二作者)公开发表(含录用)与学位论文相关的C类(或以上)论文1篇:或者与学位论文相关的研究内容申请专利1件(排名第一或导师第一排名，研究生排名第二):或者开发与论文相关的新产品1个(提供相关证明):或申报新品种或新品系(排名第一或者导师排名第一，研究生排名第二)。	1	Harness of multifunctional nanozymes: Focusing on material construction to food safety detection and monitoring	Coordination Chemistry Reviews[国际期刊]，2025. 9.	第一	论文	第一章第三节	第2次	2025/10/30	同意	通过	2025/11/19
17	20223185058	王俊懿	食品工程	全日制专业硕士	2022	李美英、张瑞芬		1	Effect of microbial communities on flavor profile of Hakka rice wine throughout production	Food Chemistry-X[国际期刊]，2024. 3.	第一	论文		第1次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19
								2	基于模糊数学与深度学习预测的食品加工工艺优化方法	发明专利，2025. 4，[专利号：202510526103. X].	第二	成果		第1次	2025/9/5	同意	通过	2025/11/19