

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作者发表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)以排名第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)以排名第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 <i>Staphylococcus aureus</i> 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IF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	Novel Angiotensin-I Converting Enzyme Inhibitory Peptides Isolated From Rice Wine Lees: Purification, 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 therefor 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	2021214 5004	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	2021614 1004	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	2021616 4003	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	2021616 4005	沈欣华	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	2022114 5010	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	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	2022214 5041	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
9	2022214 5049	严毅鹏	食品科学与工程	全日制学术硕士	2022	林晓蓉		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
10	2022214 5056	余鸿涛	食品科学与工程	全日制学术硕士	2022	徐小艳		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
11	2022214 5062	赵皓卿	食品科学与工程	全日制学术硕士	2022	赵力超		1	Induction of a viable but non-culturable state by stringent response in Escherichia coli O157: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
12	2022314 1051	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。)	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
13	2022314 1056	孙眸然	食品加工与安全	全日制专业硕士	2022	雷红涛、雷毅		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
14	2022314 1066	田怡	食品加工与安全	全日制专业硕士	2022	莫美华、徐艳		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
								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	2022314 1094	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	2022318 5050	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	2022318 5058	王俊懿	食品工程	全日制专业硕士	2022	李美英、张瑞芬	Effect of microbial communities on flavor profile of Hakka rice wine throughout production	1	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