

附件

海洋食品加工与安全控制全国重点实验室 2025 年度
开放课题拟立项项目

课题编号	课题名称	申请单位	申请人
SKL202501	空间选择性催化海藻酸钠/大豆分离蛋白复合固体脂肪的构建研究	大连工业大学	李尧
SKL202502	基于南极磷虾磷脂特异性脂肪酸结构的酶法精准修饰研究	中国水产科学研究院南海水产研究所	殷成梅
SKL202503	极性食品组分调控南极磷虾油磷脂自组装与油凝胶形成机制研究	江西省农业科学院农产品加工研究所	付冬文
SKL202504	舱式气凝胶对藻油腥味的阻控机制研究	沈阳农业大学	胡晓沛
SKL202505	基于肌球蛋白限制性酶解/亲水胶体联用的软鱼糜凝胶吞咽适配机制研究	渤海大学	姜昕昱
SKL202506	基于核酸传感的海藻中多种重金属同时快检技术研究	中国海洋大学	安然
SKL202507	面向海洋食品安全的多因子智能识别与绿色阻控技术体系构建	大连工业大学	毛杜邦
SKL202508	基于多元感知的海带腥味-鲜味 跨模态感知机制探究	上海交通大学	郭学骞
SKL202509	海带多糖/双歧杆菌协同改善肠道炎症的分子机制	福建农林大学	潘磊
SKL202510	基于模拟肠-脑轴的仿生芯片探究 ω -3 脂肪酸/海藻多糖复合水凝胶的食欲调节机制	大连工业大学	宋勋禹
SKL202511	靶向缺氧代谢损伤特定构效岩藻硫酸寡糖的定向生物转化	中国海洋大学	应锐
SKL202512	褐藻废渣纤维素乳液凝胶通过 GLP-1 介导“胃-肠-脑”轴调节宿主食欲感知机制研究	大连海洋大学	李想
SKL202513	声共振技术协同提取海带硫酸化岩藻聚糖及其保护肠黏液屏障的构效关系研究	陕西科技大学	孙玉姣
SKL202514	新型褐藻胶裂解酶的产物聚合度调控机制解析及定向改造研究	南京工业大学	朱本伟
SKL202515	藻源胞外囊泡促进大黄鱼肌肉干细胞增殖的效应与机制研究	中国海洋大学	郑洪伟