

## 2020 年开放基金

序号	承担单位	项目名称	项目类型	项目负责人	经费 (万元)
1	湖北大学生命科学院	高糖饮食对模式生物果蝇雄性育性的影响	重点	彭宇	8
2	闽南师范大学	果胶在水/有机两相界面的酶法修饰及其在肉制品保鲜中的应用	一般	费鹏	4
3	武汉轻工大学	布拉迪酵母提取物抗氧化性能及修复 DON 氧化损伤的研究	一般	常超	4
4	江南大学	核桃资源高值化利用	一般	金俊	4
5	华南农业大学	NaF 体系的构建及其稳定机制研究	一般	赵雷	4
6	中国农科院油料作物研究所	米糠多糖基 DHA 递送系统构建及评价	一般	向霞	5
7	武汉轻工大学	脑磷脂调控体液代谢组的动态效应研究	一般	林红	4
8	江南大学	粮油食品高通量生物毒素检测“热点”增强阵列芯片研究	一般	皮付伟	4
9	西安医学院药学院	基于纳米酶 2DMOF 的食品防腐剂苯甲酸钠快速可视化分析方法研究	一般	赵灵芝	4
10	南京晓庄学院	臭氧处理对小麦食用品质的影响机理	一般	汪振炯	4
11	江苏科技大学	基于普鲁士蓝光电双信号共增敏的粮食中玉米赤霉烯酮快速检测研究	一般	俞玥	4
12	武汉轻工大学	糙米储藏品质劣变的光学特性表征及解析	一般	王加华	4
13	武汉轻工大学	麦麸酚类化合物对结直肠癌细胞的抑制作用机理研究	一般	陈曦	4
14	武汉轻工大学	麸皮添加对面包品质及其冷冻特性影响机理的研究	一般	贾喜午	4
15	武汉轻工大学	玉米醇溶蛋白的功能化改造及其在药物递送中的应用	一般	冯江涛	4
16	武汉轻工大学	基于微生物发酵的挤压膨化技术对冲调米糊的品质影响	一般	常超	4

17	武汉轻工大学	臭氧处理预糊化糯米淀粉的结构与功能特性研究	一般	陈磊	4
18	武汉轻工大学	卤肉制品品质劣变机理及综合保鲜技术研究	一般	王海滨	4
19	武汉轻工大学	不同温度处理对玉米象药剂敏感性的影响	一般	汤秋玲	4
20	武汉轻工大学	柿单宁对生鲜面品质的影响	一般	杜静	4