**葡萄酒学院2017-2018学年度研究生国家奖学金获得者基本情况**

| **序号** | **评优类别** | **姓名** | **导师评分**  **(5分)** | **民主评议**  **(5分)** | **研究生辅导员、实验室管理人员意见**  **(3分减分)** | **学业成绩** | **科研成绩** | **科研成绩支撑材料** | **总分（导师评分+民主评议-扣分+学业成绩+科研成绩）** | **备注** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 博士国奖 | 鞠延仑 | 5 | 5 | 0 | 26.25 | 36.5 | ①篇名：Effect of Exogenous Abscisic Acid and Methyl Jasmonate on Anthocyanin Composition, Fatty Acids, and Volatile Compounds of Cabernet Sauvignon (Vitis vinifera L.) Grape Berries.第一作者，期刊： Molecules（SCI二区），影响因子：2.861，发表时间：2016.10  ②篇名：Color, anthocyanin, and antioxidant characteristics of young wines produced from spine grapes (Vitis davidii Foex) in China.共同第一作者，期刊：Food & nutrition research,（SCI二区），影响因子：2.039，发表时间：2017.07  ③篇名：栽培措施对酿酒葡萄赤霞珠和霞多丽果皮脂肪酸组分的影响，第一作者，期刊：食品科学（EI），发表时间：2017.02  ④篇名：组学技术在葡萄与葡萄酒研究中的应用进展，第一作者，期刊：食品科学（EI），发表时间：2017.01 | 72.75 |  |
| 2 | 硕士国奖 | 汪兴杰 | 5 | 5 | 0 | 27.66 | 34.174 | ①篇名：基于氨基柱的高效液相色谱-示差折光检测器方法分析媚丽葡萄香气糖苷的糖基组成，第一作者，期刊：分析化学,（SCI四区），影响因子：0.795， 发表时间：2017.05  ②篇名：Aroma compounds and characteristics of noble-rot wines of Chardonnay grapes artificially botrytized in the vineyard，第一作者，期刊：Food Chemistry（SCI一区）,影响因子：4.529，发表时间：2017.07 | 71.834 |  |