**结题项目评审结果**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 项目级别 | 项目类型 | 项目负责人姓名 | 指导教师姓名 | 评审结果 |  |
| 1 | 生物质炭复合肥缓解葡萄植株干旱胁迫的效应研究 | 校重点 | 创新训练 | 王文 | 刘旭 | 合格 |  |
| 2 | 中国葡萄酒庄数据库建设（China Wine Chateau Database Construction） | 省级 | 创新训练 | 范舒悦 | 王亚宾 | 合格 |  |
| 3 | 两种定量描述葡萄酒感官特征香气分析方法的比较 | 院级 | 创新训练 | 陶妍冰 | 郭安鹊 | 合格 |  |

**中期检查项目评审结果**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 项目级别 | 项目类型 | 项目负责人姓名 | 指导教师姓名 | 评审结果 |
| 1 | 葡萄中的多酚物质矢车菊素-3-氧-葡萄糖苷（C3G）对肺癌细胞线粒体代谢的作用及机制研究 | 校重点 | 创新训练 | 高荟菡 | 段婧 | 合格 |
| 2 | 葡萄酒酒杯杯型和体积对葡萄酒香气品评的影响 | 校重点 | 创新训练 | 李姚乐 | 韩富亮 | 合格 |
| 3 | 葡萄酒增酸酵母筛选及其混合发酵效应研究 | 校重点 | 创新训练 | 张力婧 | 宋育阳 | 良好 |
| 4 | 红葡萄酒颜色的可视化表征方法和软件开发 | 校重点 | 创新训练 | 杨依童 | 李运奎 | 良好 |
| 5 | 蓝莓-葡萄复合型果酒的产品研发及风味稳定性研究 | 校重点 | 创新训练 | 王瑶 | 陶永胜 | 良好 |
| 6 | 存放方式和存储条件对瓶装葡萄酒颜色和感官品质的影响 | 校重点 | 创新训练 | 关璇 | 郭安鹊 | 合格 |
| 7 | 转色期供氮对赤霞珠葡萄果实风味物质的影响 | 校重点 | 创新训练 | 陈千逸 | 孙翔宇,房玉林 | 良好 |
| 8 | 葡萄酒对腹泻小鼠和便秘小鼠肠道微生物菌群的调控作用及其机理研究 | 校重点 | 创新训练 | 刘晓萌 | 孙翔宇 | 合格 |
| 9 | 不同陈酿时间对甘肃河西走廊产区葡萄酒品质的影响 | 校重点 | 创新训练 | 张文慧 | 房玉林 | 合格 |
| 10 | 24-表油菜素内酯处理提高葡萄果实对灰霉病抗性的研究 | 校重点 | 创新训练 | 高畅 | 王雪飞 | 优秀 |
| 11 | 酒酒球菌胞外多糖的生物活性研究 | 校重点 | 创新训练 | 彭尚然 | 石侃 | 合格 |
| 12 | 果实异质性对葡萄与葡萄酒缩合单宁特性的影响 | 校重点 | 创新训练 | 郑茗源 | 刘旭 | 良好 |
| 13 | 独脚金内酯对赤霞珠葡萄根系生长发育的影响 | 校重点 | 创新训练 | 王子毓 | 房玉林 | 合格 |
| 14 | 酿酒酵母表面展示酸性蛋白酶发酵干白葡萄酒 | 校一般 | 创新训练 | 黄蓉 | 宋育阳 | 良好 |
| 15 | 基于酵母混合发酵的刺葡萄蒸馏酒的增香工艺研究 | 省级 | 创新训练 | 张承昱 | 靳国杰 | 合格 |
| 16 | 工程化改造圆红冬孢酵母构建柠檬烯生物合成细胞工厂的研究 | 国家级 | 创新训练 | 任毓瑶 | 杨晓兵 | 优秀 |
| 17 | 中国本土高产酵母多糖菌株的筛选 | 校重点 | 创新训练 | 姜镛志 | 刘延琳 | 合格 |
| 18 | 基于量子化学方法构建优质辅色素高效筛选理论模型 | 省级 | 创新训练 | 刘伟 | 李运奎 | 合格 |
| 19 | 不同品种葡萄叶片性状数据库的建立 | 省级 | 创新训练 | 杨鑫 | 孟江飞 | 良好 |
| 20 | 基于ARTP技术的低产乙醇酵母育种研究 | 省级 | 创新训练 | 张凌云 | 秦义 | 优秀 |
| 21 | 多糖等物质对赤霞珠干红葡萄酒护香与护色作用的研究 | 校重点 | 创新训练项目 | 王子熙 | 李运奎 | 良好 |
| 22 | 酶处理促进葡萄籽粕中多酚的释放及其抗氧化活性评价 | 校重点 | 创新训练 | 瞿嘉宁 | 石侃 | 合格 |