

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
2014年	1	花香加强型葡萄酒的研制	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712519	一年期	2013013632	宋巧智	/2012013886,李天豪 /2013013619,邱亦亦 /2013013633,南可畏 /2013013627	4	刘树文	
	2	关于葡萄种植、葡萄酒酿造及葡萄酒文化传播的游戏开发	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712172	一年期	2012013852			0	袁春龙	
	3	葡萄皮保健糖果的制作	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712520	一年期	2013013690	孙晓倩	何扬扬/2013013701,刘洒洒/2013013702,王珂馨/2013013700,原雨欣/2013013662	4		
	4	便携式葡萄酒渍清洁剂的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712517	一年期	2013013693	张月	丁雅楠/2013011694,沙玉珠/2013013705,水宇琳/2013010777,宋戈/2013013695	4		
	5	基于生物量合成能力的低产乙醇酿酒酵母的筛选及鉴定	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	2201410712080	一年期	2013013617	鲁素蕊	孙晶/2013013603,管玉清/2013013691,刘喜喜/2013013602	3	秦义	
	6	家用小型葡萄酒发酵罐的研制	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712521	一年期	2013013653	余鸿飞	涂婉莹/2013013668,赵筱岑/2013010397,王雨田/2013013657,陈雨/2013013655	4	宋育阳	
	7	家酿红葡萄酒的工艺规范及质量稳定性研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712522	一年期	2013013635	路玲	/2012013783,金玉洁/2013013637,田全友/2013013626	3	郭安鹤	
	8	利用葡萄冬剪枝条培养灵芝的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712175	一年期	2012013806			0	杨继红	
	9	葡萄酒花色苷在胃肠环境中的化学稳定性及转化机理研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712523	一年期	2013013636	荆淑莹	姜小月/2013013661	1	韩富亮	

# 大学生创新创业训练计划

10	罗霄山脉90种野生刺葡萄单株果实多酚特性和抗氧化活性研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712518	一年期	2012013869		/2012013867,/2012014225,/2012013888,/2012013866	4	房玉林	
11	葡萄枝条生物炭的制备及其吸附性能的研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201410712061	一年期	2011013736		/2012013839,/2011013720,/2011013723	3	刘旭	
12	倒酒器及倾心酒杯的设计	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712176	一年期	2011013702			0	韩富亮	
13	不同工艺发酵柿子酒的质量和抗氧化活性的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712173	一年期	2012013798	安硕		0	郭安鹊	
14	大学生爱好者对红葡萄酒苦、涩味的鉴别和接受度研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712178	一年期	2012013797		陈静远/2015051929	1	郭安鹊	
15	通过对酿酒葡萄的水分胁迫实验来确定相关的拟合函数	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	2201410712081	一年期	2012013883		/2012013796,顾晓宇/2013010063,汪乾锋/2013013629,/2011011680	4	房玉林	
16	冷却-橡木片人工催陈技术的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	2201410712082	一年期	2012013788		/2012013782,蒋子翔/2013013620,蒋正清/2013012242,贺国榛/2013013389	4	袁春龙	
17	地域偏好的特征与葡萄酒消费者偏好的研究-以“哈尔滨”地区为例	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712177	一年期	2012013775			0	杨和财	
18	葡萄酒酚类物质液-液微萃取方法研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712524	一年期	2013013689	李惠清	薛大柱/2013013598	1	韩富亮	

19	神十搭载“无核白”葡萄快速繁殖体系的建立与突变体鉴定	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201410712060	一年期	2012013794		/2012013791,/2012014134,/2012013774,/2012013881	4	房玉林	
20	利用东方伊萨酵母酿造低酒度葡萄酒的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201410712174	一年期	2011013670			0	秦义	

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
2015年大学生创新创业	1	葡萄酒花色苷肠道吸收机制研究—肠道微生物模型建立及应用	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201510712297	一年期	2014013233	陆佳玲	谢椰婷/2014013175	2	韩富亮	
	2	利用白地霉酿造降醇葡萄酒的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201510712149	一年期	201301363444		陈锦程/2013013478,刘瑞/2013013654,涂婉莹/2013013668,杨丹/2013013600	5	秦义	
	3	中国文化在葡萄酒包装设计中的应用	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201510712146	一年期	2013013666	周焕杰	王赛飞/2013011055,杨晨/2013013665,李轩/2013014463,彭文婷/2013013606	5	李甲贵	
	4	一种新型定量醒酒倒酒器的设计	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201510712124	一年期	2013010303	袁林	李雪/2013013699,王定康/2013010970,王雁/2013013639	4	管理员	
	5	家用小型葡萄酒发酵罐的研制	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201510712069	一年期	2013013653	余鸿飞	赵筱岑/2013010397,陈雨/2013013655,王雨田/2013013657,施珂/2013013667	5	宋育阳	
	6	葡萄与葡萄酒冰淇淋的研制	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201510712147	一年期	2013013210	邓恺瑞	詹泽升/2013010996,李朔/2013013604,马静然/2013013618	4	张予林	
	7	葡萄酒感官特征的可视化图谱设计	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201510712122	一年期	2013013643	张辰钰	李建鸣/2013010659,张一尽/2013013608,李宜蓉/2013013644,张之宇/2013011847	5	陶永胜	

业 训 练 计 划	8	高产共轭亚油酸生产菌的鉴定与发酵性能的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201510712298	一年期	2014013177	滕域晰	梁世玉/2014013180,席文迪/2014013178	3	靳国杰	
	9	葡萄皮渣中多酚物质对人体口腔致病菌抑制作用的研究与应用	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201510712148	一年期	2013013645	李蕾	孔祥鑫/2013013621,黄仁赞/2013013641,程梦蓉/2013013642	4	张振文	
	10	家酿红葡萄酒的工艺规范及质量稳定性研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201510712068	一年期	2013013635	路玲	/2012013783,田全友/2013013626,金玉洁/2013013637,邹先瀚/2013011514	5	郭安鹤	
	11	辣椒素对葡萄酒味感的影响及其作用机理	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201510712123	一年期	2014013224	吴亚东	赵云飞/2014013638,李婉颖/2014013242,张礼娟/2014013623	4	郭安鹤	
	12	一种葡萄贵腐菌干粉的制作方法	创新训练项目	省级	葡萄酒学院		一年期	2014013182	李文勤	简红敏/2014013270,张瑞宏/2014013188,孙泽旭/2014013255	4	陶永胜	

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
2016年大学生创新创业	1	屹林葡萄酒文化与技术推广	创业训练项目	国家级	葡萄酒学院	201610712119	一年期	2014013233	陆佳玲	/2012013885,曹文星/2015013452,许佳佳/2013014174	4	李甲贵	无
	2	添加葡萄枝条生物质炭对肥料利用和叶菜生长发育的影响	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201610712073	一年期	2014013677	杨子琛	汪子超/2014011151,辛雅玮/2014014700,任一墨/2014013220,黄惠明/2014011352	5	刘旭	合格
	3	葡萄醋酸菌的筛选和鉴定	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201610712079	一年期	2014013229	张雅雪	蒋游攸/2015013458,赫子毅/2014013360,官凌霄/2014011100	4	刘延琳	合格
	4	一种葡萄贵腐菌的制作方法	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	2201610712044	一年期	2014013182	李文勤	简红敏/2014013270,张瑞宏/2014013188,孙泽旭/2014013255	4	陶永胜	良好

业 训 练 计 划	5	新型茶酒的研制	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201610712074	一年期	2014013228	毛培文	陈力维/2014013211,罗洋/2014013193,张碧颖/2014013277,时思文/2014013219	5	袁春龙	良好
	6	葡萄籽复合露酒的开发	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201610712078	一年期	2014013170	陈莉	李硕/2014013201,柳昕好/2014013181,屈轲/2014013164,姚诗诗/2014013204	5	李运奎	良好

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
2 0 1 7 年 大 学 生 创 新 创 业 训 练 计 划	1	肠道微生物对葡萄酒花色苷稳定性的影响	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201710712067	两年期	2015013432	白晓璇	吴璐璐/2015013436,刘亮/2015011513,王婉妮/2015013433	4	韩富亮	优秀
	2	酒唯你——一款为普通大众量身打造的荐酒软件	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201710712068	一年期	2014013272	侯思雨	史李军/2014013271	2	李甲贵	优秀
	3	“微生物风土”对陕西合阳爱格丽葡萄酒风格形成的影响研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201710712070	一年期	2015013398	李享远	鲍琪/2015013194,金彤/2016013428,荆思雨/2016013430	4	秦义	优秀
	4	嗜杀酒香酵母的优良葡萄酒酵母的筛选和应用	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201710712071	两年期	2015013458	蒋游攸	王诗喆/2015010269,张泮颉/2015011342,朱耀/2015010725,马丽果/2015013459	5	刘延琳	良好
	5	干化工艺对桃红葡萄酒质量的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S201710712011	一年期	2014013249	杨明皓	赵凯楠/2014013179,尚文博/2015013453,苏周晨星/2015013431	4	韩富亮	良好
	6	溶解氧调控葡萄酒发酵质量的规律研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S201710712023	两年期	2015013475	计欣晔	王祉昀/2015013429,薛施锦/2015013454,乔淑静/2015013505	4	靳国杰	优秀
	7	硫化氢的产生与酿酒酵母抗胁迫的关系研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S201710712012	一年期	2014013259	许亚欣	冯蕊/2015010613,叶言文/2015013437	3	刘延琳	良好

	8	MAN生活体验馆	创业训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201710712018	一年期	2014013173	李永超	林楚欣/2014011300,许萌超/2014012034	3	赵星宇	合格
--	---	----------	--------	-----	-------	---------------	-----	------------	-----	-------------------------------	---	-----	----

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
2018年大学生创新创业训	1	不同栽培措施对葡萄原花色素合成及涩感品质的影响	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201810712107	一年期	2016013452	陈秋崇	张雅馨/2016013513,李雨萌/2016013459	3	房玉林	良好
	2	光照对瓶装“媚丽”桃红葡萄酒颜色特征和感官特性的影响	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201810712151	一年期	2016013519	兰惠晶	李帅/2016013540,闫松/2016013451,赵袭/2016013512	4	郭安鹊	优秀
	3	两种定量描述葡萄酒感官特征香气分析方法的比较	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201810712057	一年期	2016013425	陶妍冰	张梦瑶/2015011483,王欣/2016013423,李佳蓉/2016013424,张林/2016013422	5	郭安鹊	良好
	4	干旱条件下水杨酸和油菜素内酯互作对葡萄植株生长发育及光合作用的影响	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201810712058	一年期	2016013464	李婵	孙嘉华/2016013465,符月姣/2016013463,杨嘉炜/2016013478	4	惠竹梅	优秀
	5	生物质炭复合肥缓解葡萄植株干旱胁迫的效应研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201810712126	一年期	2015010856	王文	周亚琦/2017015216,桂雯清/2017013764,李嘉丽/2017015210,张力婧/2017010854	5	刘旭	良好
	6	解析酿酒酵母CECA的MET10等位基因对其硫化氢产生的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	201803083	一年期	2015013437	叶言文	何璐瑶/2017013793	2	刘延琳	良好
	7	“常尝酒久”系列葡萄酒研发推广	创业训练项目	国家级	葡萄酒学院	201810712116X	两年期	2017052619	沙青	耿仕瑾/2014013176,胡艺轩/2013014167,侯泊辰/2016013502	4	陶永胜	优秀
	8	中国葡萄酒庄数据库建设	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	201803082	一年期	2016013530	范舒悦	张煜/2015013490,高蕾/2016013493,杨权/2016013511,赵天漪/2016011074	5	王亚宾	良好

训练计划	9	肠道微生物对葡萄酒酚类物质稳定性的影响研究	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	2201810712027	一年期	2016013505	徐玉振	申雅静/2016013514,雷少瑾/2016013495	3	韩富亮	良好
	10	葡萄酒酚类物质在模拟胃肠条件下的稳定性及降解机理研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	201803084	一年期	2016013471	潘开	杨明昊/2016013473,刘金/2016013443	3	韩富亮	良好
	11	双柱串联高效液相色谱分离制备葡萄皮花色苷	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	1201810712120	一年期	2015013431	苏周晨星	尚文博/2015013453,王婉妮/2015013433	3	韩富亮	良好
	12	一株葡萄汁有孢汉逊酵母 $\beta$ -葡萄糖苷酶的分离纯化及酶学性质研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201810712059	两年期	2016013430	荆思雨	牌慧慧/2016013436,杨英豪/2016013445	3	靳国杰	良好
	13	葡萄酒混菌发酵膜反应器的搭建与性能研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201810712060	两年期	2016013534	陈翼	刘敬雪/2016013524,梁世玉/2014013180,高承鑫/2017013796,任际宇/2016013525	5	靳国杰	良好

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	不同陈酿时间对甘肃河西走廊产区葡萄酒品质的影响	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712310	一年期	2016013468	张文慧	佟显松/2017013747,张乐琪/2016013485,孙宇健/2017013750	4	房玉林	良好
	2	独脚金内酯对赤霞珠葡萄根系生长发育的影响	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712414	一年期	2016013484	王子毓	孙悦/2016013224,李玉/2017013744,何媛/2017013746	4	房玉林	未结题
	3	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	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712223	两年期	2017013775	关璇	靳梦洁/2018013812,刘扬/2018013680	3	郭安鹤	良好
	4	果实异质性对葡萄与葡萄酒缩合单宁特性的影响	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712332	两年期	2017011673	郑茗源	刘豆豆/2017013686,郎天琦/2017010882,樊可欣/2017013685	4	刘旭	良好

## 2019年大学生创新创业

5	中国本土高产酵母多糖菌株的筛选	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712191	两年期	2017013749	姜镛志	李镐诚/2017013759,李佳霖/2018013702	3	刘延琳	合格
6	蓝莓-葡萄复合型果酒的产品研发及风味稳定性研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712309	一年期	2017013795	王瑶	邵景娟/2017013797,温金璇/2017013794,张欣怡/2017013799	4	陶永胜	良好
7	鲜果佰馥——果香葡萄酒/果酒增香酿造技术应用于水果深加工方向	创业训练项目	国家级	葡萄酒学院	201910712004X	两年期	2017013649	刘迪	陈昕/2017014487,赵天旂/2016011074,陶妍冰/2016013425,刘经天/2017014833	5	陶永胜	未结题
8	葡萄酒酒杯杯型和体积对葡萄酒香气品评的影响	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712420	两年期	2017013791	李姚乐	张望/2017013778,仵博文/2017013757,谭景曦/2017013777	4	韩富亮	良好
9	基于ARTP技术的低产乙醇酵母育种研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S201910712152	两年期	2017013766	张凌云	钱文静/2017013768,安志杰/2018013710,桂雯清/2017013764,徐令斌/2017013783	5	秦义	良好
10	基于量子化学方法构建优质辅色素高效筛选理论模型	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S201910712153	两年期	2017013662	刘伟	吕家祥/2017011720,刘帅/2017013634,何倩/2017013709	4	李运奎	良好
11	红葡萄酒颜色的可视化表征方法和软件开发	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712375	两年期	2017013743	杨依童	黄迪/2017013696,侯国山/2016013429,商滢/2017013691	4	李运奎	良好
12	多糖等物质对赤霞珠干红葡萄酒护香与护色作用的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712260	两年期	2017013636	王子熙	张煜/2015013490,青佩/2017013635,邢珂雪/2017013773,范舒悦/2016013530	5	李运奎	良好
13	葡萄酒增酸酵母筛选及其混合发酵效应研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712262	一年期	2017010854	张力婧	董佳帅/2017010339,黄蓉/2016013467,王欣蕾/2017013436	4	宋育阳	优秀

# 业 训 练 计 划

14	酿酒酵母表面展示酸性蛋白酶发酵干白葡萄酒	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712511	一年期	2016013467	黄蓉	张力婧/2017010854,孟琛斐/2015013469,吕林灿/2016014925	4	宋育阳	良好
15	基于酵母混合发酵的刺葡萄蒸馏酒增香工艺研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S201910712155	两年期	2017013754	张承昱	李欣玲/2017013769,樊彤彤/2016013483,汪浩/2017013660,赵雨竹/2017013680	5	靳国杰	良好
16	双砧木嫁接对夏黑葡萄抗逆特性的研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201910712024	一年期	2016013503	范子宁	雷思煜/2017013741,卢泓达/2018013649,王可鑫/2018013719,黄杰/2019013575	5	孟江飞	合格
17	不同品种葡萄叶片性状数据库的建立	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S201910712154	一年期	2017013727	杨鑫	何蕊/2017013742,朱星默/2017013732	3	孟江飞	优秀
18	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	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712190	一年期	2017013776	刘晓萌	张竞争/2017013748,吴嘉颖/2018013764,魏伟杰/2017013753	4	孙翔宇	良好
19	转色期供氮对赤霞珠葡萄果实风味物质的影	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712345	一年期	2017013694	陈千逸	朱宏达/2017013664,李香港/2017013689,赵睿铭/2017013638	4	孙翔宇	合格
20	酒酒球菌胞外多糖的生物活性研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712429	两年期	2017013666	彭尚然	郝晋/2017013667,刘佳禾/2017013697,文栩/2017013800,周怡/2017013805	5	石侃	良好
21	酶处理促进葡萄籽粕中多酚的释放及其抗氧化活性评价	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712400	两年期	2017010634	瞿嘉宁	孙延雨/2017013674,金梦/2017013737,张萌/2017013738,干雨/2017013726	5	石侃	良好
22	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	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	201910712043	一年期	2016013490	任毓瑶	杨权/2016013511,张倩玮/2016013526,祁毅/2016013509,刘美娜/2016013488	5	杨晓兵	良好

23	24-表油菜素内酯处理提高葡萄果实对灰霉病抗性的研究	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712506	一年期	2017010629	高畅	丁文岚/2016010531,周润宇/2018013716	3	王雪飞	良好
24	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	创新训练项目	校重点	葡萄酒学院	X201910712189	两年期	2017013798	高荟茵	杨东辉/2017013786,何璇/2017013804	3	段婧	良好

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	中国野生葡萄表皮微生物多样性及优良抗逆乳酸菌的筛选	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712251	一年期	2018013666	唐雅利	刘园园/2018013791,张叶丹/2018013670,程心茹/2018013790,胡宇凡/2018013747	5	石侃	优秀
	2	一种酵母与油菜素内酯复合保鲜制剂的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712247	两年期	2018013759	游源源	徐梦婕/2018013757,孙文腾/2019013556,宋渊/2018013758,纪杰/2018013761	5	王雪飞	良好
	3	低产高级醇猕猴桃果酒用酵母的筛选与应用	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712455	两年期	2018013642	闻瑞	姚婷玉/2019013507,常淞瀚/2018013795,董心如/2019013506	4	秦义	良好
	4	添加物对赤霞珠干红葡萄酒香气物质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712242	一年期	2017013744	李玉	李晶/2016010427,张力婧/2017010854	3	李运奎	良好
	5	酒理-葡萄酒产业交汇学习平台的建立	创业训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712520X	一年期	2018013713	牛雨涵	蒙伟/2018013798,王可鑫/2018013719,何宣毅/2018013652,卢泓达/2018013649	5	宋育阳	合格
	6	不同摘叶及套袋处理对赤霞珠葡萄酒感官评价及涩感特性的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712297	两年期	2019015259	王馨怡	万紫妍/2019015258,赵祥瑞/2019015269,李雪怡/2019015254,颜廷旭/2019015256	5	陈可钦	良好
	7	多糖等物质对赤霞珠干红葡萄酒颜色品质的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712249	两年期	2018013677	陈玮哲	廖晨希/2018013676,朱泳璋/2017013665,张曦/2018013809,吉许榕/2018013808	5	李运奎	优秀

8	保健型藏药葡萄酒的研发	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	S202010712012	两年期	2018013752	余雅婷	黄雨珊/2019013613,勾叙衡/2020014173,陈冰洁/2019013508,武雪艳/2018013667	5	刘旭	优秀
9	新疆产区干红葡萄酒颜色品质的可视化判别与量化分级	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712240	一年期	2017013683	张嘉璇	刘汝薇/2017013684,张筱茜/2017013682	3	李运奎	良好
10	中国野生葡萄葡萄籽中不同形态多酚指纹图谱及生物活性研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712231	两年期	2018013774	洪小青	翟耀远/2019013607,高雪凝/2019013616,姚李娜/2019013588	4	石侃	优秀
11	优选胶红酵母发酵产类胡萝卜素的富集提取技术研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712343	两年期	2018013700	曲玉馨	代维/2018013711, 张学昊/2018013683	3	陶永胜	良好
12	葡萄酒花色苷及缩合单宁的产区差异性研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712389	一年期	2018013702	李佳霖	胡玉杰/2018013821,王丹/2019013615, 钟清怡/2019013567,刘羽佳/2018013819	5	刘旭	良好
13	干红葡萄酒色泽风味的金属离子-pH值探征研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712434	两年期	2018013784	张媛媛	李茹娟/2018013669,毕登霞/2018013665	3	陶永胜	良好
14	甘露糖蛋白对赤霞珠干红葡萄酒颜色和抗氧化性能的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712232	一年期	2018013695	荆思思	倪小凡/2018013697,刘扬/2018013680, 代坤/2018013771, 秦卓飞/2018013681	5	鞠延仑	优秀
15	酒酒球菌和植物乳杆菌共发酵过程中有机酸的动态变化	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712233	一年期	2018013714	陆文轩	赵子贤/2018013715	2	刘树文	良好
16	工程化改造圆红冬孢酵母异源生物合成香芹酮	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712248	两年期	2018013648	邱彦杰	祁祥玮/2018013671,钱文静/2017013768,邹启元/2018013783	4	杨晓兵	良好

# 2020年大学生创新创业训练计划

17	花色苷体外抑制胰腺淀粉酶活性的作用和机制研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712243	两年期	2018013663	赵亚萍	武雪艳/2018013667,何宣毅/2018013652	3	韩富亮	合格
18	NAT1点突变对低温条件下NatA酶功能的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712250	一年期	2018013693	职瑞佳	何紫妍/2018013722,韩淼淼/2019010732,张艺玫/2019013620,黄靖佳/2018013724	5	刘延琳	良好
19	黑果腺肋花楸果酒新产品创新研发	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712237	一年期	2017013675	王悦	郑羽柔/2018013815,赵琰/2018013745,曹永浩/2019013494,潘祖彬/2019013491	5	孙翔宇	良好
20	有机酸对红葡萄酒酿造和储藏过程中颜色稳定性的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712320	一年期	2017013731	张扬	李坤一/2018013782,徐学蕾/2017014369	3	郭安鹤	良好
21	甜型葡萄酒射频处理工艺的开发与示范	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712238	一年期	2018013792	周敏	吴海星/2018013734,丁杉/2018013735	3	靳国杰	良好
22	单宁酸与里那醇及其糖苷互作的结构特征与机制研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712244	一年期	2017013684	刘汝薇	张嘉璇/2017013683	2	李运奎	良好
23	品酒笔记APP	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	S202010712057	一年期	2018013650	饶博涵	尚明翰/2018013797,范梓晴/2018013776,顾圆圆/2018013355,朱添汐/2018013786	5	刘延琳	优秀
24	鲜食葡萄酒物流过程保鲜技术集成示范与推广	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712229	一年期	2018013804	谢琦	苗倩倩/2018013672,高思焯/2018013668,井一泽/2018013705	4	孙翔宇	良好
25	基于本土优选酵母的苹果酒基酒混菌发酵时序精准化控制的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712234	一年期	2017013671	周倩羽	马钰华/2018013749,石孟羽/2018013769,邢玉莹/2017013653,陈思雨/2018013779	5	姜娇	良好

26	中华优秀传统文化与大学生人格培养研究——以西农为例	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712246	一年期	2018013723	陈亚琳	王水婷/2018013726,赵思慧/2018011571	3	商晓辉	良好
27	复合型气体对开瓶葡萄酒品质的保护作用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712228	一年期	2018013754	李湘云	杨月/2018013751, 杨安琪/2018013755,于露/2018013753	4	郭安鹤	良好
28	红葡萄酒花色苷对 $\alpha$ -葡萄糖苷酶活性的抑制作用与机制研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	S202010712232	两年期	2019015260	翁心怡	伍兴杰/2019015262	2	韩富亮	良好
29	赤霞珠甜白和桃红葡萄酒的研制及其质量分析	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712245	一年期	2018013818	尹文靖	刘羽佳/2018013819,邹瑞霖/2018013799,翁玉月/2018013803,胡玉杰/2018013821	5	鞠延仑	良好
30	氮素营养调控混合酵母发酵的果香酯类物质生成机制研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712366	两年期	2018013781	熊思瑞	朱子健/2019051051,赵文星/2018013365,张洁柔/2018013746	4	陶永胜	优秀
31	基于适应性驯化选育耐高糖高酒精低氮的美极梅奇酵母	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202010712412	一年期	2018013760	王政媛	南琼/2018013789, 刘冠彤/2018013651,张芮/2019013633, 刘哲航/2019013611	5	姜娇	良好
32	法压壶酿造红葡萄酒的特性及其实用性探究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	S202010712035	两年期	2018013750	丁康仪	魏夕卜/2018013778,孙文腾/2019013556,丁瑞/2019013554, 司雨璇/2018013807	5	姜娇	优秀
33	红曲霉萃取发酵产四种新黄色素的结构鉴定及其应用特性评价	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712241	两年期	2020013431	孙鹏	李家驹/2021013792,康雪婷/2018013732,孙昶/2021013796	4	石侃	良好
34	葡萄中干旱转录因子VvDREB2功能验证	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712239	一年期	2017013690	李正华	贾辰昱/2019013625,张鸿雁/2019013540,李旺泽/2019013549	4	陈可钦	良好

35	外源独角金内酯对葡萄花色苷的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712235	一年期	2018013795	常淞瀚	张瀚文/2018013765, 闻瑞/2018013642, 王添沧/2018013794, 刘若含/2018013767	5	房玉林	良好
36	葡萄酒非花色苷多酚体外抑制淀粉酶活性的作用与机制研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202010712236	两年期	2018010691	杨卢烨	李泓奇欣/2018013686, 徐诗音/2017013708	3	韩富亮	良好

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	户太葡萄不同阶段疏除果及果穗制干利用	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712313	一年期	2019013606	曹宇	付佳明/2019013535, 温新宝/2020013617	3	王华	良好
	2	低醇/无醇葡萄酒生产工艺研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712657	一年期	2019013601	张越	郭琳/2019013592, 王路元/2020012285, 高岚/2020011293, 姜雨晨/2019013589	5	张克坤	优秀
	3	葡萄酒多酚对乙醇引起的肝细胞损伤的保护作用及机制研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712660	一年期	2019013572	潘荆凯	孙美晨/2019013516, 崔宇辉/2019013573, 朱青/2019013566	4	段婧	良好
	4	桃红贵腐葡萄酒的酿造及感官特征分析	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712653	一年期	2018013716	周润宇	江理广/2018013721, 谢莉莎/2020012606, 杨佳睿/2020014645, 屈嘉燕/2019013539	5	王雪飞	良好
	5	“学党史，迎百年”团学青年党史学习创新机制研究	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712314	一年期	2018013795	常淞瀚	马海汪/2020011018, 宋雪文/2020012269, 余枫妮/2020013809, 黄佳骏/2020014846	5	赵星宇	良好
	6	赤霞珠LDOX基因的克隆、表征以及表达规律分析	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712659	一年期	2019013533	刘泳涓	王庶/2019013527, 于易可/2019013528, 钱槿晖/2019013525	4	鞠延仑	良好
	7	VvDREB2A与VvSIZ1的互作验证	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712656	一年期	2019013549	李旺泽	李正华/2017013690, 贾辰昱/2019013625, 颜魁/2019013602, 朱婷婷/2019013541	5	陈可钦	良好

8	旧工厂改造-以葡萄酒文化为核心的创意产业园规划与设计	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202110712166	一年期	2019013526	何承霖	李睿祎/2019013536,于颖琪/2020012218,崔乾清/2018011511	4	杨继红	优秀
9	Karrikin对葡萄组培苗根系生长与根尖干细胞相关基因表达的影响	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202110712164	两年期	2019013511	肖佳璇	高媛媛/2019013509,车冲/2019013544,贾苇鹏/2019013498,刘思睿/2019013478	5	孟江飞	优秀
10	瓶贮条件对红葡萄酒颜色稳定性和抗氧化活性的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202110712058	两年期	2018013726	王水婷	王雨露/2020010869,周雨璐/2018013660	3	郭安鹤	良好
11	不同产地杏子酒的微生物结构与风味特征的关联	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712650	一年期	2019013594	杨涵钰	马原/2020012390,王格/2020012504,王彤心/2020012771	4	刘延琳	良好
12	葡萄酒萜烯类物质分子重排机制的理论研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712649	一年期	2018013778	魏夕卜	职瑞佳/2018013693,孙晨舒/2019013612,崔慧萍/2019013538,高思焯/2018013668	5	李运奎	良好
13	基于果实综合品质与经济收益的渭北旱源新优鲜食葡萄合理负载量评估	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202110712312	一年期	2019013476	张小蕾	潘祖彬/2019013491,边皓雪/2020012826,刘介/2020010862,曹永浩/2019013494	5	孙翔宇	良好
14	基于葡萄皮渣中花青素提取、纯化及可食用抑菌膜的制备与应用	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712315	一年期	2020015198	刘琰	赵晨诚/2020010527,吴金娜/2020011294	3	杨继红	良好
15	赤霉素调控的蛋白GAST与葡萄芽形成的功能验证	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712658	一年期	2020011651	董学习	王璐/2020013236,能瑞子涵/2020012028,苏怡/2020011522,陈芯怡/2020013618	5	房玉林	优秀
16	一种霞多丽酒泥面膜的制备方法及其功效评价	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712320	一年期	2019013598	王子琦	孙晨舒/2019013612,张筱滢/2019013569,陈允然/2019013583,张渊博/2019013629	5	袁春龙	良好

## 2021年大学生创新创业训练计划

17	基于本土优选菌株混菌发酵的葡萄酒提质增效工艺研发	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712651	一年期	2019013502	冯卓君	周一帆/2020013808,陈卓磊/2020015290,安子扬/2019013555,黄灿/2019013510	5	胡凯	良好
18	葡萄转录因子VibZIP30调控花青苷生物合成的机制研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202110712309	两年期	2019013618	赵睿康	冷梦雪/2019013617,杨沐晓/2019013570,王柳清/2020011236,刘星雨/2019013593	5	王现行	良好
19	泡制型树莓保健酒的工艺研究与开发	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712321	一年期	2019013587	姜帆	梁声棋/2020010945,冯欣晨/2019013595	3	靳国杰	良好
20	酵母多糖延滞葡萄酒果香半衰期的机理研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202110712165	两年期	2019013575	黄杰	冯林/2019013474,王一清/2019013473,严忻怡/2019013475,孙子牛/2019013497	5	陶永胜	优秀
21	多糖物质对赤霞珠干红葡萄酒颜色品质的影响	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712318	一年期	2019015264	宋英琨	李根/2019015275,王齐旗/2020011210,刘宇翔/2020011286,任向博/2019015263	5	李运奎	良好
22	干旱胁迫条件下外源腐胺对不同葡萄砧穗组合光合特性及果实品质的影响	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712317	一年期	2019013480	贾佳	姚昕俣/2020014424,刘葭玥/2020014989,蓝凤/2020011850	4	惠竹梅	良好
23	摘叶处理对红地球葡萄果实品质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202110712311	一年期	2019013504	高钰祺	徐帅扬/2019013512,吴广/2019013628,高媛媛/2019013509	4	谢沙	良好
24	老藤葡萄酒的研发与应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202110712059	一年期	2019013590	马晓宇	索雨洁/2019013591,尹拍燃/2020013672,李凯/2020011068,张潇予/2019013515	5	刘旭	良好
25	高糖条件下植物乳杆菌与酿酒酵母混合发酵对葡萄酒品质的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712289	两年期	2019013534	张艾霞	吴逸天/2020010502,苏飞翔/2020011441,田敏/2019013487	4	姜娇	优秀

26	酒日——中国传统酒文化传播平台	创业训练项目	省级	葡萄酒学院	2021012208B	一年期	2019013478	刘思睿	马琳琳/2019014253,李沐莞/2020011200	3	杨和财	未结题
27	酒理Eureka--葡萄酒文化推广品鉴室与产业交汇学习平台的建立	创业训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712022X	一年期	2018013798	蒙伟	于露/2018013753,钟清怡/2019013567	3	徐三友	未结题
28	陕西典型鲜食葡萄蒸馏酒风味特征及其分子基础	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712654	一年期	2019013578	胡加梁	张洋/2019013581,常雨微/2019013564	3	靳国杰	优秀
29	钾肥通过钾离子通道蛋白VvAKT2/3促进葡萄果实着色的机理研究	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712316	一年期	2020013945	刘佳玮	吴潇颖/2020012299,张子涵/2020013422	3	陈可钦	优秀
30	单宁组分对花色苷反应活性及形成的聚合色素特性的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712652	一年期	2019013609	梁涛	王文睿/2019013584,刘馨阳/2020013923,郭欣晨/2019013597,刘泽华/2019013604	5	袁春龙	合格
31	控水处理对不同砷穗组合水分高效利用的影响	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202110712168	两年期	2019013479	李亦然	杜甜甜/2019013477,光艺云/2020011682,方杨泽/2019013492	4	惠竹梅	优秀
32	‘赤霞珠’葡萄叶片缺磷胁迫的VIS/NIR 光谱快速无损诊断方法	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202110712655	一年期	2019013547	高登禧	宋昌泽/2019013548,黎厚材/2019013550,何鹏飞/2019013546,刘文华/2019013545	5	白雪冰	良好
33	不同葡萄品种枝条材料抗寒性鉴定	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712319	一年期	2019013608	兰锦涛	徐成果/2020012168,王辉焱/2019013496,王嘉茜/2021013719	4	惠竹梅	良好
34	中药提取物对鲜食葡萄保鲜效果的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202110712324	一年期	2019013557	崔偲旻	任航/2019013560,崔芳竹/2019013562,李和芳/2019013614,刘清逸/2019013558	5	孟江飞	优秀

35	负载银纳米粒子的壳聚糖膜的制备及在葡萄储藏中的应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202110712310	一年期	2019013585	周靖怡	田若菲/2019013586	2	赵茜茜	优秀
36	外源氨基酸干预下优选酵母混合发酵产乙酸酯的工艺设计	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712323	一年期	2019013620	张艺玫	韩淼淼/2019010732,马轶彬/2019013610,蒋庆玲/2019013571	4	陶永胜	良好
37	酚类物质在模拟胃肠环境下的降解产物及途径研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202110712167	两年期	2018013766	赵英博	刘格辛/2020010423,李鸿宇/2020012427	3	韩富亮	良好
38	贺兰山东麓葡萄酒香气指纹图谱表征技术研究	创新训练项目	校一般	葡萄酒学院	X202110712322	一年期	2019013501	练冬金	张康洁/2019013503,周也勤/2019013485	3	陶永胜	良好

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	赤霞珠葡萄高效再生体系的建立	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712392	两年期	2020015070	杜嘉媛	刘琰/2020015198,胡美倩/2019013514,苏珉子/2020015082	4	曾青青	良好
	2	葡萄酒中植物性香气的感官分析贡献	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712398	一年期	2020011905	彭紫茵	李东/2020015185,窦翔艺/2020012313,原嘉杰/2021013859	4	孙翔宇	不合格
	3	乙酰化修饰对沙蒿葡甘聚糖理化性质及益生元特性的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712403	一年期	2020013702	陈胡林	苏飞翔/2020011441,田菲儿/2021013873,吴思琳/2021013876,康晨坤/2020013332	5	李俊俊	良好
	4	胶红酵母发酵健康营养型西梅酒的工艺开发	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712217	两年期	2020014345	王逸凡	周一帆/2020013808,林浩然/2020011780,刘乐/2020014553,闫琦雨/2021013786	5	陶永胜	良好
	5	葡萄籽提取物壳聚糖复合材料的制备	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712212	两年期	2019013586	田若菲	周靖怡/2019013585	2	赵茜茜	良好

6	特色玫瑰香型起泡酒的研发	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712700	一年期	2020012601	刘逸品 骥	张欣雨/2020014926,王澳洁/2021013842,张璇翔/2021014953,孙昶/2021013796	5	刘旭	合格
7	禽疫新苗-基于新型禽IV腺病毒疫苗的推广和应用	创业训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712020X	一年期	2021013850	查继镛	兰锦涛/2019013608,张莞/2018010934,崔一鸣/2021013270,张丽境/2021010455	5	王兴龙	未结题
8	户太八号干化葡萄酒新产品的开发	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712703	一年期	2020014846	黄佳骏	刘雅静/2020014943,董燕妮/2021013833,张文博/2021013860,尹拍燃/2020013672	5	刘树文	良好
9	产酸本土乳酸菌的筛选及其应用	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712715	一年期	2019013541	朱婷婷	马海汪/2020011018,李鑫/2020010870,杨旭/2020011016	4	姜娇	优秀
10	甲基化抑制剂对酿酒葡萄果实和葡萄酒品质花色苷合成积累的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712388	一年期	2020012269	宋雪文	穆远航/2020011521,韩靛萱/2020012566,郭长江/2020012195,杨超辉/2020011930	5	鞠延仑	合格
11	夏黑六倍体种质材料的创制	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712710	一年期	2020011294	吴金娜	杨莉莉/2020012693,曲柏东/2020012308,张祎/2020011230,柴金丽/2020010621	5	孟江飞	良好
12	利用酵母表面展示单宁酸酶水解提取皮渣中的酚类物质的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712396	一年期	2020012168	徐成果	王淑欣/2020015203,陈子婧/2020010049,白润雨/2021013772,查继镛/2021013850	5	宋育阳	合格
13	不同刺葡萄品种果实品质及其酒特性研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712218	两年期	2020015179	祝潇	赵高俊/2020012760,魏艺杰/2021013829,李卓益/2021013836,连学良/2021013823	5	张振文	良好
14	基于低温浸渍发酵的苹果-猕猴桃复合果酒工艺研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712704	两年期	2020014645	杨佳睿	冯司琦/2020015294,徐梦璐/2021013845,李依扬/2019013561	4	郭安鹤	优秀

15	茉莉酸甲酯影响葡萄成熟机理的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712397	一年期	2020013618	陈芯怡	董学羽/2020011651,马嘉琳/2021013839,赵心可/2020011598	4	张克坤	合格
16	“秦冠”苹果酒酿造工艺研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712706	一年期	2020014765	张雪茹	龚泉蓉/2021013711,李智清/2020011211,邱煜昊/2020010908	4	张克坤	良好
17	贺兰山东麓葡萄酒品质数据库的构建	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712216	两年期	2020012771	王彤心	刘培南/2021013855,杨仕旭/2020013303,吕乔悦/2021013781	4	秦义	良好
18	不同过滤方式对葡萄酒品质的影响研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712702	一年期	2019013536	李睿祎	袁雅楠/2019013542	2	杨继红	良好
19	高糖葡萄酒精发酵后期间歇性曝气对酵母氨基酸利用的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712391	一年期	2019013535	付佳明	刘泳涓/2019013533,刘宇翔/2020011286,刘馨阳/2020013923,曹宇/2019013606	5	胡凯	良好
20	葡萄梗、葡萄皮以及葡萄籽纳米纤维素的制备及应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712400	一年期	2021013857	骆嘉豪	欧阳博恒/2021013703,赵明敏/2021013879,张洋康/2021013861,杜颖祺/2021013865	5	李俊俊	良好
21	单宁系列指标的光谱特性分析及干红葡萄酒涩感快速表征	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712399	一年期	2021013748	刘桐	许容郡/2021013752,张志强/2021013739,万丽萍/2021013749,张彤鑫/2021013756	5	白雪冰	良好
22	金属元素对干红葡萄酒色泽品质的影响	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712213	两年期	2019013613	黄雨珊	勾叙衡/2020014173,董博轩/2020011048,欧贝妮/2020013649,王雨露/2020010869	5	李运奎	优秀
23	蔗糖调控酿酒葡萄果实花色苷和原花色苷合成积累稳态的机制	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712716	一年期	2020014441	李佳怡	梁妍妍/2020014520,杨栋翔/2021011426,黄润祥/2021013790,张弋涵/2020014260	5	刘旭	良好

# 大学生创新创业训练计划

24	拐枣发酵果酒的 酿制及其抗氧化 活性研究	创新训 练项目	省级	葡萄酒学院	S20221071 2708	一年期	2019013488	朱博婷	罗香玥/2020014924	2	郭安鹊	优秀
25	有机酸对干红葡 萄酒色泽品质与 成分的影响	创新训 练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712 211	两年期	2020011850	蓝凤	王羽萌/2020011303,崔 慧萍/2019013538,王家 琪/2020013697,潘祈亮 /2021013766	5	李运奎	优秀
26	磷肥通过 VvPHR1促进葡 萄果实着色的机 理研究	创新训 练项目	省级	葡萄酒学院	S20221071 2712	一年期	2020013422	张子涵	张诗琪/2020014644,石 雅茜/2021013410,景海 洋/2021013727,周肖楠 /2020014841	5	陈可钦	合格
27	一种集物理、生 物与化学转换方 法的复合式葡萄 酒增香酿造工艺 研发	创新训 练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712 215	两年期	2020012072	吴依然	练冬金/2019013501,王 雅婷/2020013406,罗善 东/2020012159,张康洁 /2019013503	5	陶永胜	良好
28	酒理Eureka--葡 萄酒文化推产品 鉴室与产业交汇 学习平台的建立	创业训 练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712 022X	一年期	2020014118	郑静怡	张俊森/2020014110	2	徐三友	未结题
29	《听醉八月》大 学生创业项目	创业训 练项目	省级	葡萄酒学院	S20221071 2241X	一年期	2019013584	王文睿	梁涛/2019013609, 颜魁 /2019013602	3	董树萌	未结题
30	葡萄Karrikins信 号调控因子 SMAX1互作蛋白 挖掘及其生物学 功能分析	创新训 练项目	省级	葡萄酒学院	S20221071 2707	一年期	2020014439	马淑婷	史扬靖/2020014497,贾 彦雪/F20210166,赵晨诚 /2020010527,梁声棋 /2020010945	5	孟江飞	良好
31	葡萄酒生产过程中 OTA的迁移规 律及吸附控制研 究	创新训 练项目	校级	葡萄酒学院	X20221071 2405	一年期	2019013544	车冲	肖佳璇/2019013511	2	刘满顺	合格
32	基于模拟体系的 植物乳杆菌-优选 酵母混菌增酸酿 造特性研究	创新训 练项目	省级	葡萄酒学院	S20221071 2714	一年期	2020010502	吴逸天	石霖/2021013795, 石溟 锦/2020015157,郎天 /2020015190	4	姜娇	优秀

33	基于产区地域特色文化的葡萄酒品牌形象设计	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712214	两年期	2020012504	王格	曹柯然/2021011616,李星纬/2020013971,马原/2020012390,曹羽涵/2021011627	5	李甲贵	优秀
34	化肥减施配合有机肥和生物菌剂对葡萄园土壤和葡萄酒品质的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712705	一年期	2019013486	徐池清	肖宜龙/2021013737,张青羽/2019013537,董良倩/2019013619	4	王雪飞	合格
35	鲜食葡萄特征香气、单体糖和酸品种间差异分析	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202210712219	两年期	2020011298	郭淑晨	杨佳明/2020014220,刘亦菲/2021013838,王晓阳/2020011134,王泽轩/2020011097	5	鞠延仑	良好
36	中国葡萄酒旅游指南App应用软件的开发与实践	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712401	两年期	2020010814	杨茗微	刘葭玥/2020014989,谭羽航/2021013733,苏靖轩/2021013732	4	董树萌	优秀
37	乙烯信号通过ERFs调控葡萄果皮花色苷合成机制的研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712699	一年期	2020012971	李洋	李月垣/2020010248,童煜藩/2020013859,何海宇/2020014567,冯致远/2021013761	5	房玉林	良好
38	植物激素对葡萄冬芽休眠与萌发的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712701	一年期	2019013540	张鸿雁	屈嘉燕/2019013539,李少华/2020010992	3	房玉林	优秀
39	酒酒球菌突变株 $\beta$ -葡萄糖苷酶糖苷水解特性及在葡萄酒中应用研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712390	一年期	2019013588	姚李娜	郭琳/2019013592,谈晓晓/2020010892,邓宏斌/2020011945,翟耀远/2019013607	5	石侃	良好
40	葡萄籽不同形态多酚对葡萄座腔菌的抑制效果及在防治猕猴桃软腐病上的应用潜力	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712395	一年期	2019013607	翟耀远	魏小靖/2020015040,姚李娜/2019013588,陈思蒙/2020013943,薛瑞丰/2020011623	5	石侃	未结题
41	A38耐热克鲁维酵母的定向驯化	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712389	一年期	2019013556	孙文腾	宋昌泽/2019013548,王家乐/2019013521,肖庆/2019013489,丁瑞/2019013554	5	宋育阳	合格

42	ABA通过ABI3调控葡萄果皮着色的机制研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712394	一年期	2020012433	张文通	梁宇航/2020011244,周文淇/2021013819,马欣灵/2021013714	4	陈可钦	合格
43	4个刺葡萄品种与赤霞珠葡萄酿造的酒的品质差异研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712404	一年期	2020011586	叶郑汉	姚秋迟/2020012501,白章宗/2021013820,赵瑞杰/2021013831,张李一如/2020011056	5	谢沙	合格
44	在模拟发酵条件下酵母影响花色苷稳定性的作用与机制研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712393	一年期	2019015248	程祎琳	张锐/2019013631,陈秋雨/2019013630	3	韩富亮	良好
45	CHIP-seq和RNA-seq联合解析bZIP30抗旱调控机制	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202210712402	一年期	2020011822	荆畅	贾续/2020013380,吴兰/2021013722,李少雄/2020014331	4	王现行	合格
46	不同氮素条件对酿酒酵母高糖发酵延滞期的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712713	一年期	2019013615	王丹	马晓宇/2019013590,杨小贤/2021013799,宋怡凡/2020014133	4	苏莹	良好
47	温度和光照对葡萄果实花色苷降解的影响及其分子调控机制	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712709	一年期	2020010327	张爱华	张胜格/2020010753,杨永裕/2017013670,陈文惠/2020013307,高洁/2020012722	5	谢沙	良好
48	优选非酿酒酵母酒精发酵定向强化葡萄酒热带水果型香气	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202210712711	一年期	2020014214	樊博源	伍泽昊/2020014341,吕盛韵/2020011728,寇东柏/2020013155,周依镔/2020013694	5	胡凯	良好

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	果梗保留对赤霞珠干红葡萄酒风味物质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712459	一年期	2021013712	李佳琳	刘亦菲/2021013838,赵欣茹/2021013787,刘家月/2021013713	4	孙翔宇	良好
	2	圆红冬孢酵母利用葡萄枝条合成柠檬烯	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712460	两年期	2021013819	周文淇	张瑜/2021013817,张程程/2021013769,张馨予/2021013816	4	杨晓兵	良好

3	葡萄酒酒种和饮用频率对小鼠糖脂代谢的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712461	一年期	2021013805	郭芸菲	田希元/2021013809	2	韩富亮	良好
4	叶面源氮在酿酒葡萄树体主要器官的迁移、转化、累积与再利用时空规律解析	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712690	两年期	2021013841	田悦	张雯/2021013847,王忠涛/2021013828,白章宗/2021013820,谢甜甜/2021013844	5	孙翔宇	良好
5	嗜果糖酵母的选育及其在葡萄酒发酵中的应用	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202310712034	两年期	2020012427	李鸿宇	刘格辛/2020010423,赵英博/2018013766	3	宋育阳	良好
6	基于Python语言的葡萄酒多酚成分快速分析系统开发	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202310712087	两年期	2021013839	马嘉琳	范锦文/2021013207,曹真耀/2021013268,毕荣睿/2021013020	4	李运奎	优秀
7	葡萄酒酿造过程中发酵废气回收装置的研发	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202310712133	两年期	2021013730	钱京都	袁军帅/2021013709,黄林繁/2022014013,胡泽鹏/2022013900	4	杨继红	优秀
8	基于低温联合超声技术的美乐葡萄酒风味品质解析	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202310712181	两年期	2021013716	唐钰琢	吴雪颜/2021013785,刘瀚钰/2022013956,张文通/2020012433,罗轻艳/2021013780	5	鞠延仑	优秀
9	美极梅奇酵母与油菜素内酯对葡萄采后保鲜效果的研究和应用	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202310712218	两年期	2020010621	柴金丽	刘丽姣/2022014005,苗静钰/2022014037,贺家祺/2022013919,孟凡喆/2022013903	5	王雪飞	优秀
10	基于低温浸渍发酵的低度甜型拐枣猕猴桃复合果酒工艺研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712271	一年期	2020014924	罗香玥	李晗钰/2021013776	2	郭安鹊	良好
11	杏酒的工艺优化及优良菌株筛选	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712318	一年期	2021013872	孙鲁星	高如鑫/2021013866,李秋怡/2021013869,屈二雄/2021013824,陈炬平/2021013851	5	刘延琳	良好

## 2023年大学生创新创业训练计划

12	嗜杀酵母的筛选及在葡萄酒中的应用	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712369	一年期	2021013745	郭洁	刘德明/2021013729,沈思衡/2021013731,张瑾/F20220158, 吴朋瑜/2022013996	5	赵茜茜	良好
13	基于Vis/NIR光谱技术的酿酒葡萄成熟期酚类物质快速无损检测方法研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712414	一年期	2020012597	刘汐颖	杨雅帆/2020011542,王雪萌/2022013914,白庭屹/2022013905,李凯/2020011068	5	刘文政	良好
14	基于电子舌的干红葡萄酒涩味感官量化分析	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712463	一年期	2020013809	余枫妮	俎浩磊/2022013935	2	白雪冰	良好
15	葡萄酒复合抗氧化剂的开发及其护香技术研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712511	一年期	2020012693	杨莉莉	杨超辉/2020011930,刘硕/2020013168, 王羽萌/2020011303,于颖琪/2020012218	5	陶永胜	良好
16	新型酵母“生物胶囊”的制备、粘附机制及其在葡萄酒发酵中的应用	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712560	两年期	2021013772	白润雨	贾雅婷/2021013775	2	陆瑶	良好
17	发酵生防酵母的筛选及其发酵性能研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712605	两年期	2021013765	牛子儒	刘星宇/2022014055,徐心颖/2022014071,师子滢/2022014069,邓国忠/2022014049	5	陶永胜	良好
18	葡萄独脚金内酯信号转导关键基因VvD14互作蛋白的筛选与验证	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712655	一年期	2021013802	陈淑雅	王悠扬/2021013797,董力源/2021013697,何佳倪/2022013978	4	鞠延仑	良好
19	混菌发酵产甘露糖蛋白改善葡萄酒色泽与风味的研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202310712702	两年期	2021013761	冯致远	刘桐/2021013748, 龙基/2022013898, 罗琪暄/2022013916,黄星硕/2022013909	5	何英霞	良好
20	谷物发酵甜醅中优势微生物的鉴定及发酵特性研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712449	一年期	2021013779	刘曼情	罗仪颖/2021013807,俞彤/2021013815, 吴嘉仪/2021013810,桑雯静/2021013783	5	刘延琳	良好

21	避雨设施和秸秆覆盖条件下不同行间生草对梅尔诺葡萄品质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712450	一年期	2021013850	查继镛	赵怡婷/2016014386,刘若宸/2021013856,杜颖祺/2021013865	4	惠竹梅	良好
22	超微粉碎与亚临界水协同制备葡萄皮渣纳米纤维素的工艺研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712451	一年期	2021013857	骆嘉豪	刘嘉琪/2020015102	2	李俊俊	良好
23	苹果酸乳酸发酵对苹果酒风味的调控	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712452	两年期	2020014331	李少雄	李佳怡/2020014441,刘琳/2022013998	3	张克坤	良好
24	葡萄皮渣超微粉低糖饼干的研制	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712453	一年期	2020011682	光艺云	彭霞/F20220101,张腾/2022013945,刘雅静/2020014943	4	袁春龙	良好
25	增酸乳酸菌的葡萄酒发酵安全特性研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712454	一年期	2021013795	石霖	齐广云/2021013767,孙睿祺/2022013972,师宇桐/2021013840,刘璐/2021013837	5	姜娇	良好
26	果酒高效降酸乳酸菌的筛选及降酸工艺优化	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712455	两年期	2020013431	孙鹏	李家驹/2021013792,董钰莹/2021013804	3	石侃	合格
27	基于优选酵母复配发酵改良低酸高醇葡萄酒的风味特征	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712456	一年期	2020013649	欧贝妮	翟一闻/2022013950,罗纯/2022013949,韩珂/2022013924	4	胡凯	良好
28	葡萄花色苷调节高糖饮食小鼠肠道菌群的作用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712457	两年期	2021013814	杨子轩	张志愿/2021013801	2	韩富亮	良好
29	简易避雨栽培模式下摘叶处理对酿酒葡萄梅尔诺果实品质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202310712458	一年期	2021013786	闫琦雨	董瑄/2021013803,赵瑞杰/2021013831,朱嘉怡/2021013788,邹国鹏/2021013771	5	惠竹梅	良好

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	基于光谱数据的酿酒葡萄叶片生化参量反演模型研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712616	一年期	2022013905	白庭屹	王雪萌/2022013914李旻灿/2023013737石昕灵/2023013957梁贵鑫/2023013968	5	刘文政	良好
	2	谷氨酸脱羧酶在植物乳杆菌响应葡萄酒生境胁迫中的作用研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712618	一年期	2022014015	班晓敏	苗创毅2022014025, 韩珂2022013924	3	石侃	合格
	3	葡萄籽原花青素爽肤水的制备	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712373	一年期	2022014011	陈怡静	常雅睿/2022014012马妍洁/2022014009韩文欣/2022013921	4	袁春龙	良好
	4	基于适应性驯化增强本土酵母产花香能力的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712619	一年期	2022013950	翟一闻	邹植琴/2022013943,刘宇琛/2022014045,姬嘉旺/2022014044	4	姜娇	良好
	5	基于户太8号与赤霞珠混酿新品的研发	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	X202410712228	一年期	2021013743	董彤	李冠洁/2021013746杨宇璐/2022014133马田/2022013923	4	李运奎	良好
	6	本土优良葡萄酒乳酸菌体外益生特性及果蔬汁发酵应用评价	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712058	一年期	2021013804	董钰莹	赵晓婕2021043818, 陈小洋2021013710, 蔡雅雯2022014060	4	石侃	良好
	7	葡萄酒质量解析在线系统	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202410712130	一年期	2021013790	黄润祥	李昌焱/2022014046 翁欣欣/2022013913 王晨佳/2023014071 邢彤/2023014066	5	白雪冰	优秀
	8	优选非酿酒酵母参与酵母—植物乳杆菌共发酵工艺优化与研发	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712622	一年期	2022013909	黄星硕	刘雨薇/2023013916许珂源/2023013941程子涵/2023013924张浩然/2023013932	5	赵红玉	良好
	9	抑制 $\alpha$ -淀粉酶活性的酚类物质的筛选与验证	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712623	一年期	2022013895	李颖	刘丁壬/2022013987	2	韩富亮	良好
	10	废弃葡萄枝条制浆造纸工艺研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202410712039	一年期	2021013823	连学良	樊昊林/2021013822张璐宁/2020015000曹琪雅/2022014041王金金/2022013911	5	孟江飞	优秀

2024年大学生创新创业训练计划

11	金属络合物对瓶装红葡萄酒的抗氧化保护及减少二氧化硫使用量	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712625	一年期	2022014000	廖渝	王佳璇/2022014006 蒋鑫怡/2023014065	3	郭安鹊	良好
12	优选酵母产谷胱甘肽的特性及其葡萄酒酿造应用的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712099	一年期	2022013906	刘承秀	孙佳茵/2022014064 胡泽鹏/2022013900 吕伟/2023014001 朱雨欣/2023013980	5	陶永胜	良好
13	高产中链脂肪酸乙酯非酿酒酵母菌株的筛选及其在葡萄酒增香酿	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712647	一年期	2022014001	刘乙谔	徐林婷/2022014003 许乐嘉/2023014073	3	靳国杰	良好
14	茉莉酸甲酯调控葡萄单萜合成分子机理的初探	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712626	一年期	2022013932	刘溢伦	喻茂文/2023014025 王瑶璐/2023014048 李滩轩/2023014086	4	张克坤	优秀
15	圆红冬孢酵母转化葡萄枝条生产番茄红素的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712627	一年期	2022013949	罗纯	孟婕/2022013944 马圆月/2022013948 熊晓琴/2022013946	4	杨晓兵	良好
16	酿酒葡萄果实增酸内生菌复合菌剂的开发及应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712013	一年期	2021013781	吕乔悦	刘曼情/2021013779 郭嘉仪/2022014067 洪怡涵/2023013983	4	陆瑶	优秀
17	非可见光对赤霞珠葡萄果实花色苷合成的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712628	一年期	2021013714	马欣灵	王雪池/2021013751 王弘睿/2021013750	3	惠竹梅	良好
18	葡萄VvHD-Zip5与VvHD-Zip31基因抗旱功能鉴定	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202410712270	一年期	2022013994	莫海斌	高一凡/2022013991 刘世绅/2023014060 刘姝含/2023014068	4	惠竹梅	良好
19	糜子黄酒中微生物多样性研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712629	一年期	2022014034	时光丽	尹田琳/2022014018 郑喆/2022014023, 胡鹏/2022014019	4	刘延琳	良好
20	谷胱甘肽稳定葡萄酒果香酯呈香的工艺设计	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712630	一年期	2022013959	宋卓	杨祥文/2022013957 郭子桓/2022013958 朱秀慧/2023013952	4	白雪冰	合格
21	太白酒曲微生物种质资源库构建及多样性研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712631	一年期	2022013951	危雯轩	葛田宇/2022014051 辛皓天/2022014054	3	秦义	良好

22	基于低温浸渍工艺的低甲醇红葡萄酒酿造及其应用研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712510	一年期	2021013811	吴林芝	吴昌祥/2022014021张宇彬/2023013996	3	郭安鹤	良好
23	乙醛脱氢酶细胞表面展示生物传感器及其应用研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院		一年期	2021013723	伍岳		1	宋育阳	合格
24	陕西杨凌地区葡萄霜霉病预测机理模型构建及优化	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712632	一年期	2021013737	肖宜龙	陈传圣/2021013696	2	王雪飞	良好
25	基于Alternaria sp.MG1苯丙烷途径抑制葡萄酒中挥发性酚类的机	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712553	一年期	2021013845	徐梦璐	孙昶/2021013796,王鹤洁/2022014032,吴岳霖/2023014051,唐君昊/2023014054	5	陆瑶	良好
26	基于酵母互作的增香酿酒酵母的改造与应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712620	一年期	2021013812	徐铭慧	崔航航/2021013789高恬鑫/2021013774	2	靳国杰	良好
27	抑制 $\alpha$ -葡萄糖苷酶活性酚类物质的筛选与验证	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712624	一年期	2022013984	闫拓	梁钊榛/2022010440	2	韩富亮	良好
28	Oak@HA 纳米复合材料固定化 $\beta$ -葡萄糖苷酶用于葡萄酒增香	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712617	一年期	2022014017	姚涵宇	王祎/2022014008 从雪晨/2022014026	3	刘树文	良好
29	基于即时面部表情表征白兰地口感品质差异的方法研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712321	一年期	2021013707	姚自超	何晨2021013700,潘祈亮2021013766,黄献文2023014021	4	何英霞	良好
30	葡萄园行间生草对土壤有机碳库和葡萄酒品质的影响	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712411	一年期	2022013941	张海燕	樊国涛/2022014014魏梦媛/2022013947宋盈熹/2022013953王玉玥/2022013952	5	王雪飞	优秀
31	葡萄酒多酚快速检测设备研发	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202410712180	一年期	2021013847	张雯	田悦/2021013841 于佳玄/2021013846杨金萍/2021012863	4	李运奎	优秀
32	耐乳酸酿酒酵母的筛选及其与增酸乳酸菌的复合发酵应用初探	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	X202410712621	一年期	2022013931	张煜科	罗琪暄/2022013916 陈相成/2022014027 王煜泽/2023014057 孙鲁星/2021013872	5	姜娇	优秀

33	葡萄组织特异性启动子的发掘与应用	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712364	一年期	2021013801	张志愿	徐艺珊/2022014059 王莉萍/2022013999 黄佳文/2023013943 李博文/2023014022	5	王现行	优秀
34	干白葡萄酒成雾蛋白稳定性的研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202410712465	一年期	2022014065	朱芊樾	高子涵 2022014062 麻俐彬 2023014037	3	刘树文	良好
35	基于离心导流弹射导速的葡萄破碎机设计	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202410712086	一年期	2022013935	俎浩磊	孟士杰/2022013936 宋子腾/2023013965 李涵迪/2023013969	4	苏媛	优秀

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	利用葡萄枝条水解液生产三乙酸内酯	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202510712316	两年期	2023014089	张珂睿	张珂睿, 黄卢子紫, 李佳航, 任佳兴	4	杨晓兵	在研
	2	葡萄原花青素转运相关基因GST家族筛选及其功能研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202510712226	两年期	2023014001	吕伟	吕伟, 余美兔, 孙佳茵, 刘承秀	4	张克坤	在研
	3	葡萄VvBIMI调控果实生长的功能研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202510712083	两年期	2023014042	刘亚莉	刘亚莉, 闫宇涵, 陈静, 黄天义	4	惠竹梅	在研
	4	宁夏甘城子产区乳酸菌的筛选及酿造学特性研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202510712271	两年期	2022014066	周佳宁	周佳宁, 危雯轩, 杨孟熹, 朱芊樾, 徐润轩	5	秦义, 宋育阳	在研
	5	本土优选耐热拉钱斯氏酵母A38在干红葡萄酒增酸提质酿造中的应用	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202510712128	两年期	2023013952	朱秀慧	张怡珊, 王怡颖, 石环毓, 朱秀慧, 魏子祥	5	姜娇	在研
	6	基于口腔摩擦学的葡萄酒多糖对赤霞珠鲜酒涩感的影响及其调控	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202510712178	两年期	2022013898	龙基	龙基, 郭涛, 计若彤, 王心悦	4	孙翔宇	在研
	7	发酵前添加复合有机酸提升赤霞珠红葡萄酒颜色稳定性的研究	创新训练项目	国家级	葡萄酒学院	202510712035	两年期	2022014012	常雅睿	常雅睿, 廖渝, 张璐宁	3	郭安鹤	在研

8	VvHD-ZIP19基因调控茉莉酸合成提高葡萄抗寒性机制研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712511	一年期	2023014068	刘姝含	刘姝含, 吕玥彤, 南云轩, 莫海斌, 毕瑞成	5	涂明星	在研
9	本土优良产膜酵母的筛选及适配雪利酒酿造工艺的研发	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712844	一年期	2022013930	任泽	任泽, 张煜科, 葛田宇, 韩文欣, 刘溢伦	5	陆瑶	在研
10	提高酿酒酵母高糖耐受性的复合氮素营养制剂研发	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712938	一年期	2022014042	唐誉菡	唐誉菡, 吴朋谕, 付蓉	3	苏莹	在研
11	葡萄VvNUP93A基因在盐胁迫中的功能解析	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712746	一年期	2022013978	何佳倪	何佳倪, 马遥, 程刘龙飞, 李佳柔, 翟一闻	5	鞠延仑	在研
12	高乙醇耐受酒球菌对西北产区高酒度葡萄酒的酿造特性评价	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712891	一年期	2023014082	柳致遥	柳致遥, 胡高媛, 李洋哲	3	刘树文	在研
13	基于自适应空间特征融合的高精度葡萄识别定位研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712698	一年期	2023013967	邹凯宇	邹凯宇, 刘贝贝, 蔡景锐, 夏润涛, 闫世果	5	苏媛	在研
14	不同鲜食葡萄花粉活力及贮藏特性研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712463	一年期	2022013923	马田	马田, 杨洋, 郑梦鑫	3	曾青青	在研
15	葡萄采摘机器人深度视觉伺服手-眼协调规划研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712368	一年期	2023014002	王子豪	王子豪, 樊国涛, 彭辉, 朱璁, 付欣杰	5	刘文政	在研
16	CDPK基因家族的鉴定、系统进化及表达分析	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712606	一年期	2023014012	王楠	王楠, 赵芯语, 刘一藤, 孟好	4	王现行	在研
17	葡萄酒浸渍发酵过程中果胶多糖和酚类物质的提取及其动态平衡	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712414	一年期	2023013989	刘书衡	刘书衡, 黄颖, 戴茜茹, 瞿菲璠, 贾如丁	5	段冰冰, 刘旭	在研
18	利用葡萄皮渣制作唇泥工艺研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712795	一年期	2022013910	常莉洋	苏泽昀, 贾静雯, 洪怡涵, 常莉洋	4	孟江飞	在研

# 创新训练计划

19	油菜素内酯对葡萄采收后呼吸作用调控机制的研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712651	一年期	2023014022	李博文	李博文, 徐艺珊, 张海燕, 张予曦, 陶思含	5	王雪飞	在研
20	白色酿酒葡萄综合品质指标构建及其无损检测方法研究	创新训练项目	省级	葡萄酒学院	S202510712556	一年期	2023013949	车佳	车佳, 王苑舒, 樊子靖, 金榕煜	4	刘文政	在研
21	多功能复合膜的形成机理及其在鲜食葡萄包装中的应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012033	一年期	2023014037	麻俐彬	麻俐彬, 许存青, 晏杨楠	3	刘树文, 颀向红	在研
22	基于红葡萄酒光谱特征的贺兰山东麓产区红色酿酒葡萄品种区域	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012007	一年期	2022014002	赵晓萱	赵晓萱, 王祎, 白津毓, 张卓然, 朱稀丞	5	李运奎	在研
23	毕赤酵母多糖类物质的制备与光谱特征解析	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012008	一年期	2023014013	邢博	邢博, 陈顺妍, 冯新瑜, 董达运, 吕柏安	5	陶永胜	在研
24	香格里拉地区青稞品种功能成分研究及其威士忌产品研发	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012009	一年期	2023013986	朱炜民	朱炜民, 陈洪涛, 钟宁, 陈思宇	4	惠竹梅	在研
25	游离态萜烯化合物与谷胱甘肽互作的光谱解析	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012010	一年期	2023013984	武颀涵	罗家进, 马博浩, 宋悦, 武颀涵, 徐国祯	5	陶永胜	在研
26	本土优选增酸植物乳杆菌的酿造学特性研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012014	一年期	2022014068	魏雨彤	魏雨彤, 祁海涵, 刘宇琛, 孙宇格, 罗之轩	5	秦义, 姜娇	在研
27	苹果酒中酵母的筛选及其在果酒酿造中的应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012016	一年期	2023013920	许嘉颖	许嘉颖, 张歆悦, 马馨蕊, 胡晓红	4	宋育阳	在研
28	酵母 $\beta$ -葡聚糖-葡萄皮酚类复合物热稳定性的研究及其固体饮料	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012021	一年期	2022013998	刘琳	刘琳, 刘乙谔, 苗静钰, 陈怡静, 徐林婷	5	李俊俊	在研
29	一种猕猴桃利口酒的酿造工艺研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012023	一年期	2023013928	谢元祯	谢元祯, 黄玉杰, 马妍洁, 李越, 朱瑞祥	5	胡凯	在研

30	DNA甲基化/去甲基化剂处理对乙烯调控葡萄果皮花色苷的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012025	一年期	2022013912	曹敏	曹敏,孙阳,张佳仪,宋卓,李国蕊	5	鞠延仑	在研
31	利用风干与冷冻浓缩技术酿造葡萄类冰酒工艺探究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012028	一年期	2023014000	杨琛	杨琛,柴思俊,陈嘉禾,刘翔宇	4	陈可钦	在研
32	糖化和发酵对油莎豆蒸馏酒品质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012030	一年期	2023013978	郭婷婷	郭婷婷,杨坤,郭嘉仪	3	韩富亮	在研
33	酵母甘露糖蛋白的提取及其在葡萄酒苦味控制中的应用	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012031	一年期	2023014046	胡子璇	胡子璇,罗晶今,刘罗生,刘旺琪	4	刘延琳	在研
34	关于中国不同产区陈酿干红葡萄酒颜色衰变机制的初探	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012034	一年期	2022014047	汪天睿	汪天睿,金妍汐,可然然	3	孙翔宇	在研
35	葡萄蓝光受体CRY抗逆性功能分析	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2025012002	一年期	2022014041	曹琪雅	王金金,翁欣欣,曹琪雅,蒋程程,蔡雅雯	5	孟江飞	在研

时间	序号	项目名称	类型	项目等级	所属学院	项目编号	项目周期	负责人学号	负责人	项目其他成员信息	参与学生数	指导老师	结题成果
	1	浸渍发酵过程中果胶寡糖对玫瑰香型葡萄酒特征香气控释的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012042	一年期	2024014002	瞿菲璠	韩欣如/2024014001,巴桑拥珍/2024013992,迪娜尔·阿芒别克/2024013998,陈瑞希	5	白雪冰	在研
	2	增香低产高级醇酿酒酵母的杂交育种	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012046	一年期	2024014008	石佳珺	王怡茹/2024014009,王宣茹/2024014010,魏博雅/2025014193,郭宇欣/2025014121	5	涂明星	在研
	3	植物源多酚修饰植物乳杆菌表面:改善抗高酸能力及强化酒体	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012047	一年期	2023014034	晏杨楠	王怡雯/2025014223,周轶翔/2025014147,麻俐彬/2023014037	4	葛青	在研
	4	行间枝条覆盖厚度对葡萄园微环境及葡萄与葡萄酒品质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012048	一年期	2024013991	郑亚萌	党思情/2024013971,邓诚波/2024013932	3	胡凯,赵红玉	在研

5	发酵基质理化性质对植物乳杆菌增酸酿造的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012049	一年期	2024014039	夏晨风	杨有付/2024014044, 赵洲翔/2024014049, 葛芳雨/2024013975	4	苏媛	在研
6	不同聚合度葡萄籽原花青素的分级制备及其对葡萄酒品质的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012051	一年期	2023013972	刘浚怿	王怡颖/2023013944, 康鑫怡/2024013936	3	石侃	在研
7	云南红梨酿酒专用酵母的筛选及其酿造特性评价	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012054	一年期	2024013972	付欣杰	常馨耀/2024013964, 郑巧翼/2024015350	3	秦义	在研
8	鞣花酸-L-脯氨酸表面活性剂闪涂层对葡萄保鲜的影响研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012055	一年期	2024014006	李喆豪	文天逸/2024014013, 张心怡/2024014021, 王菁蕾/2022013938	4	王现行	在研
9	VvHD-ZIP6 基因调控脱落酸合成提高葡萄抗寒性机制研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012057	一年期	2023014057	王煜泽	牛娜/2024014034, 王子豪/2023014002, 武颀涵/2023013984	4	陆瑶	在研
10	低氮素需求野生酵母菌种筛选及酿造特性分析	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012058	一年期	2024013981	王佳欣	孟庆雯/2024013978, 陈墨涵/2025014150	3	朱琳, 何英霞	在研
11	天然新型抗冻剂提升植物乳杆菌冻干存活率的优化研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012061	一年期	2024014038	王璇	李淳/2024014029, 杨傅羽/2024013986, 杨子凌/2025014232, 隋语涵/2025014217	5	陶永胜	在研
12	基于ZigBee物联网的葡萄园AI智慧监测系统开发	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012063	一年期	2023013992	柴思俊	杨琛/2023014000, 刘明哲/F202501052, 李越/2023014036, 朱炜民/2023013986	5	韩富亮	在研
13	陕西关中葡萄酒产区酿酒微生物多样性及优良酿酒酵母菌株筛选	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012064	一年期	2024013934	郭怡彤	刘淇/2024013939, 房凌鑫/2025014091, 马雨/2025014192	4	韩富亮	在研
14	葡萄籽原花青素靶向富集肠道特征菌的筛选及代谢特性分析	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012065	一年期	2024013945	南云轩	程晓煜/2024013930, 石环毓/2024013948, 林桢辉/2025014132	4	石侃	在研
15	基于高光谱技术的多品种葡萄果实花色苷无损检测模型构建	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012067	一年期	2024014026	胡佳蕊	高霖芊/2024013974, 陈建澎/2024013994, 尚文静/2024014036, 杨娇/2024014041	5	苏媛	在研

# 生创新训练计划

16	面向生态栽培的酿酒葡萄栽培技术分析与评价	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012069	一年期	2023013970	蔡景锐	戴茜茹/2023013979,潘和颖/2024014065	3	惠竹梅	在研
17	低温耐受葡萄酒乳酸菌选育及应用:破局西北产区低温苹乳发酵	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012070	一年期	2023014039	陈乐	陈星帆/2024013931,杨泽田/2024014042,洪永春/2023013988,赵邢帅/2025014177	5	李俊俊	在研
18	酒杯形状和体积及静置时间对葡萄酒香气品评的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012071	一年期	2023014077	孙婧慧	魏伊阳/2023014005,郭婷婷/2023013978,杨坤/2023013935	4	刘文政	在研
19	葡萄蒸馏酒陈酿过程中醛酮类物质变化规律及其对刺激口感的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012072	一年期	2023014060	刘世绅	元洋龙/2023014024,鲁思博/F202501053	3	刘树文,石侃	在研
20	侍酒温度和降温方式对葡萄酒感官质量及特征的影响	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012073	一年期	2023014043	赵佳馨	孙子雯/2023014040,张婕瑞/2023014070	3	颀向红	在研
21	葡萄酒中不同聚合度多酚对酯类物质挥发呈香的表观基质效应	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012074	一年期	2024014032	罗家进	张馨元/2024014046,秦梓童/2025014106	3	苏莹	在研
22	南果梨酒风味品质提升的关键酿造技术研究 with 工艺优化	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012075	一年期	2023013950	陈顺妍	罗晶今/2023013953,夏润涛/2023013956	3	惠竹梅	在研
23	BR信号传导因子VvBEE3整合光信号因子调控葡萄细胞伸长的分子	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012076	一年期	2024014019	闫宇涵	胡高媛/2024014027,刘亚莉/2023014042,马兴贤/2024014007,李嘉盈/2025014188	5	刘树文	在研
24	西北地区葡萄特征品质与功能物质挖掘及评价体系与模型构建	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012077	一年期	2023013943	黄佳文	计若彤/2022011403,董思轩/2023013954,姚俊宇/2025014144,翟家瑜/2025014116	5	姜娇	在研
25	海南大宗水果复合果酒酿造及调配工艺研发	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012078	一年期	2024014077	张润恒	杨盛雯/2024014043,杜阳/2024014024,戴梓童/2024014054,徐艺轩/2023014038	5	李俊俊	在研
26	基于葡萄原料特性的西南高山产区葡萄酒酿造工艺优化与风味解	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012080	一年期	2024014080	张劭洋	张予曦/2024014081,王金岭/2025014112,戴家欣/2025014090	4	刘延琳	在研

27	低温浸渍与混菌发酵对杏酒品质影响的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012081	一年期	2023013925	李佳航	刘雨薇/2023013916, 任佳兴/2023013936, 徐喆/2023013926, 吴宗祥/2025014226	5	孟江飞	在研
28	转录中介体亚基VvMED与VvHY5互作参与酿酒葡萄花色苷积累的功	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012082	一年期	2024014057	豆昊宇	王龙齐/2023011121, 王文雨/2024014137, 魏子祥/2024014015	4	颀向红	在研
29	内质网应激诱导剂对葡萄抗旱性影响的研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012083	一年期	2024014022	毕瑞成	于子泚/2025014114, 李泮哲/2024014063, 李嘉盈/2024014004	4	宋育阳	在研
30	干红葡萄酒陈酿涩感演变分子机制及量化感知方法研究	创新训练项目	校级	葡萄酒学院	XN2026012084	一年期	2023014065	蒋鑫怡	郭怡彤/2023014067, 吴洋洋/2024014012, 黄卢子紫/2023014063	4	刘旭, 段冰冰	在研