|  |
| --- |
| **2018年大连工业大学资助项目清单** |
| **序号** | **院系所** | **负责人** | **项目名称** | **项目类别** | **直接经费（万元））** |
| 1 | 轻工与化学工程学院 | 董晓丽 | 具有氧空位的In2O3/In2S3异质结光催化剂的设计合成及其可见光催化固氮性能研究 | 面上项目 | 66 |
| 2 | 轻工与化学工程学院 | 马红超 | 亚化学计量钛氧化物一体化光电极构筑及其光电协同作用机制研究 | 面上项目 | 65 |
| 3 | 轻工与化学工程学院 | 李娜 | 基于造纸污泥环境瘤胃微生物水解酸化木质纤维素制取挥发性脂肪酸（VFAs）机制及性能研究 | 青年科学基金项目 | 25 |
| 4 | 轻工与化学工程学院 | 李尧 | 木质素-乙酸纤维素基碳纤维中共价键连接对其形貌、相演变及性能调控机制的研究 | 青年科学基金项目 | 24 |
| 5 | 轻工与化学工程学院 | 盛雪茹 | 木质纤维素平台化合物丙酮高产率合成支链十二醇的研究 | 青年科学基金项目 | 24 |
| 6 | 轻工与化学工程学院 | 王彩印 | 面向保真印刷的彩色图像鲁棒水印研究 | 青年科学基金项目 | 25 |
| 7 | 轻工与化学工程学院 | 张江华 | 基于构效关系揭示甘油磷脂型DHA的吸收利用机制 | 青年科学基金项目 | 25 |
| 8 | 生物工程学院 | 陈晓艺 | 酿酒酵母内源性蔗糖转化酶SUC2的高效表达调控机制研究 | 青年科学基金项目 | 25 |
| 9 | 食品学院 | 董亮 | 结合量子理论计算的十八碳脂肪酸热氧化风味形成机制研究 | 面上项目 | 59 |
| 10 | 食品学院 | 董秀萍 | 加热诱导海参体壁易变胶原组织水分吸附及“锁水”机制的研究 | 面上项目 | 59 |
| 11 | 食品学院 | 侯红漫 | 蜂房哈夫尼菌群体感应luxI/luxR基因致腐调控机制研究 | 面上项目 | 59 |
| 12 | 食品学院 | 宋亮 | 糖基化BSA-RES纳米乳液稳定性及消化吸收特性研究 | 面上项目 | 59 |
| 13 | 食品学院 | 谭明乾 | 烤肉纳米粒子与人血清白蛋白的结合特性及诱导细胞凋亡机制研究 | 面上项目 | 60 |
| 14 | 食品学院 | 周大勇 | 多酚烃基酯用于牡蛎抗氧化的构效关系和作用机理 | 面上项目 | 59 |
| 15 | 食品学院 | 陈冬 | 香菇热风干燥过程中含硫氨基酸与含硫香气成分生成关系及分子机制研究 | 青年科学基金项目 | 23 |
| 16 | 食品学院 | 刘潇阳 | 海参多肽与锌螯合的分子机制及其促锌吸收机理研究 | 青年科学基金项目 | 22 |
| 17 | 食品学院 | 于翠平 | 高压均质对紫贻贝蛋白乳化特性的影响及其机制研究 | 青年科学基金项目 | 25 |
| 18 | 纺织与材料工程学院 | 王晓 | 棉织物可控接枝核苷酸/氨基酸梯度聚合物的成炭行为和阻燃机理 | 青年科学基金项目 | 24 |
| 19 | 管理学院 | 曲小瑜 | 中国情境下小微企业朴素式创新实现机理、扩散路径及相关政策研究 | 青年科学基金项目 | 19 |
| 注：以上项目按照学院顺序排序。 |