

## 茅台学院学生参与教师科研项目情况统计表2

序号	学生姓名	参与项目名称	指导老师
1	黄雪梅	逆散射理论中非均匀介质传输特征值问题高精度数值方法及其应用	邹水木
2	王子谦	赤水河流域白酒旅游产业高质量发展研究	卜建东
3	郭鹏	赤水河流域白酒旅游产业高质量发展研究	卜建东
4	冉茂文	赤水河流域白酒旅游产业高质量发展研究	卜建东
5	任承宗	赤水河流域白酒旅游产业高质量发展研究	卜建东
6	程诚	基于体验经济模式下的白酒旅游提升发展研究	李觅
7	李新春	基于体验经济模式下的白酒旅游提升发展研究	李觅
8	童应豪	基于体验经济模式下的白酒旅游提升发展研究	李觅
9	杨歆睦	基于体验经济模式下的白酒旅游提升发展研究	李觅
10	杨伟良	基于体验经济模式下的白酒旅游提升发展研究	李觅
11	高秀杰	基于空间感知的贵州省茅台镇酒旅融合发展研究	吴婷婷
12	潘兴娅	基于空间感知的贵州省茅台镇酒旅融合发展研究	吴婷婷
13	张崇林	基于空间感知的贵州省茅台镇酒旅融合发展研究	吴婷婷
14	陈坤	基于空间感知的贵州省茅台镇酒旅融合发展研究	吴婷婷
15	陈沙沙	基于地格理论的茅台镇旅游品牌基因研究	吴晓鹏
16	王宇	基于地格理论的茅台镇旅游品牌基因研究	吴晓鹏

17	徐祥	基于地格理论的茅台镇旅游品牌基因研究	吴晓鹏
18	王秋妮	基于地格理论的茅台镇旅游品牌基因研究	吴晓鹏
19	顾兰	基于地格理论的茅台镇旅游品牌基因研究	吴晓鹏
20	白旭	基于卫星影像的茅台集团高粱生产基地土壤养分与重金属含量空间分布特征绘图研究	郝广平
21	刘园园	基于卫星影像的茅台集团高粱生产基地土壤养分与重金属含量空间分布特征绘图研究	郝广平
22	陈水珍	基于卫星影像的茅台集团高粱生产基地土壤养分与重金属含量空间分布特征绘图研究	郝广平
23	侯雅静	基于卫星影像的茅台集团高粱生产基地土壤养分与重金属含量空间分布特征绘图研究	郝广平
24	王秀丽	窖底香风味有机酸调味源的研究与开发	甘广东
25	胡波涛	窖底香风味有机酸调味源的研究与开发	甘广东
26	余永茂	窖底香风味有机酸调味源的研究与开发	甘广东
27	莫 垚	掺Fe介孔纳米污泥生物炭的制备及其三维电芬顿降解酿酒废水性能研究	郭举
28	秦 欢	掺Fe介孔纳米污泥生物炭的制备及其三维电芬顿降解酿酒废水性能研究	郭举
29	宋莎	茅台镇酱香型白酒堆积发酵过程中微生物多样性及风味功能微生物的研究	郭敏
30	释云云	茅台镇酱香型白酒堆积发酵过程中微生物多样性及风味功能微生物的研究	郭敏
31	叶安安	茅台镇酱香型白酒堆积发酵过程中微生物多样性及风味功能微生物的研究	郭敏
32	吴焕琼	茅台镇酱香型白酒堆积发酵过程中微生物多样性及风味功能微生物的研究	郭敏
33	郑爽	果渣多联产生物炼制过程模拟及碳足迹研究	郭志君
34	钟若云	酱香型大曲中功能酵母的筛选及应用研究	何珺珺

35	旷发磷	酱香型大曲中功能酵母的筛选及应用研究	何珺珺
36	林璐东	酱香型大曲中功能酵母的筛选及应用研究	何珺珺
37	赵雨霄	基于代谢工程改造酿酒酵母从头合成阿魏酸的机制研究	胡智慧
38	宋倩汶	基于代谢工程改造酿酒酵母从头合成阿魏酸的机制研究	胡智慧
39	刘紫威	基于代谢工程改造酿酒酵母从头合成阿魏酸的机制研究	胡智慧
40	张塬基	基于代谢工程改造酿酒酵母从头合成阿魏酸的机制研究	胡智慧
41	唐家乐	基于代谢工程改造酿酒酵母从头合成阿魏酸的机制研究	胡智慧
42	卢清青	蝗绿僵菌孢子表面疏水蛋白MacHYD3诱导东亚飞蝗免疫反应机制的研究	蒋泽元
43	杨博	酱香丢糟高附加值资源提取及工艺优化	李芳香
44	王桂元	酱香丢糟高附加值资源提取及工艺优化	李芳香
45	郑小敏	基于半理性设计的耐高温淀粉酶多参数优化研究	李红霞
46	刘春晖	基于半理性设计的耐高温淀粉酶多参数优化研究	李红霞
47	褚玲艺	基于半理性设计的耐高温淀粉酶多参数优化研究	李红霞
48	罗凯	基于半理性设计的耐高温淀粉酶多参数优化研究	李红霞
49	张晁羽坤	基于半理性设计的耐高温淀粉酶多参数优化研究	李红霞
50	王才英	炔烃参与的C-H键活化构建轴手性联烯的研究	李宏河
51	刘威	酿酒高粱耐逆性分析	李琼
52	胡荣	酿酒高粱耐逆性分析	李琼

53	罗化兰	酿酒高粱耐逆性分析	李琼
54	王雪	酱香型红心曲酿造特性及形成机理研究	李喆
55	黄嘉雯	酱香型红心曲酿造特性及形成机理研究	李喆
56	刘锐	酱香型红心曲酿造特性及形成机理研究	李喆
57	刘天绪	酱香型红心曲酿造特性及形成机理研究	李喆
58	穆洪斌	酱香型红心曲酿造特性及形成机理研究	李喆
59	刘迪	贵州地区酿酒葡萄引种的适应性及野生葡萄的抗性鉴定研究	刘庆
60	马明册	贵州地区酿酒葡萄引种的适应性及野生葡萄的抗性鉴定研究	刘庆
61	繆远远	贵州地区酿酒葡萄引种的适应性及野生葡萄的抗性鉴定研究	刘庆
62	蒋丽	贵州地区酿酒葡萄引种的适应性及野生葡萄的抗性鉴定研究	刘庆
63	林启凤	贵州地区酿酒葡萄引种的适应性及野生葡萄的抗性鉴定研究	刘庆
64	王克梅	富含健康因子四甲基吡嗪的酱香型调味酒研制及开发研究	龙亚飞
65	杨培香	富含健康因子四甲基吡嗪的酱香型调味酒研制及开发研究	龙亚飞
66	张静嵩	富含健康因子四甲基吡嗪的酱香型调味酒研制及开发研究	龙亚飞
67	董子锐	富含健康因子四甲基吡嗪的酱香型调味酒研制及开发研究	龙亚飞
68	李春波	一款新型红枣酱香白酒的研制	陆海波
69	谢志凌	一款新型红枣酱香白酒的研制	陆海波
70	王明远	基于酱香型白酒酿酒微生物的苯丙素类天然产物合成研究	罗贞标

71	何红蕾	基于酱香型白酒酿酒微生物的苯丙素类天然产物合成研究	罗贞标
72	熊岱蔚	冬、夏酱香型大曲储存期质量变化分析研究	孟卓妮
73	牟江波	冬、夏酱香型大曲储存期质量变化分析研究	孟卓妮
74	刘凡	冬、夏酱香型大曲储存期质量变化分析研究	孟卓妮
75	唐凯	外源独脚金内酯对葡萄渍水胁迫的缓解效应及其分子机制	闵卓
76	牛欣瑶	外源独脚金内酯对葡萄渍水胁迫的缓解效应及其分子机制	闵卓
77	陈雪	酱香型白酒重要甜香物质及产香优势微生物的分离筛选	莫新良
78	任伟霖	酱香型酒醅中产纤维素酶菌株的多组学联合纤维素酶特性研究	冉光耀
79	袁佳億	酱香型酒醅中产纤维素酶菌株的多组学联合纤维素酶特性研究	冉光耀
80	李明玉	酱香型酒醅中产纤维素酶菌株的多组学联合纤维素酶特性研究	冉光耀
81	单余文	茅台镇环境因子对酱香大曲曲香风味形成的影响机制研究	时伟
82	王晓蕾	茅台镇环境因子对酱香大曲曲香风味形成的影响机制研究	时伟
83	邹双强	茅台镇环境因子对酱香大曲曲香风味形成的影响机制研究	时伟
84	李享	茅台镇环境因子对酱香大曲曲香风味形成的影响机制研究	时伟
85	张盼盼	茅台镇环境因子对酱香大曲曲香风味形成的影响机制研究	时伟
86	宋万东	资源化利用酿酒固体废弃物“以废治废”吸附水中污染物研究	史天柱
87	周天雄	资源化利用酿酒固体废弃物“以废治废”吸附水中污染物研究	史天柱
88	罗太林	资源化利用酿酒固体废弃物“以废治废”吸附水中污染物研究	史天柱

89	姜世兴	资源化利用酿酒固体废弃物“以废治废”吸附水中污染物研究	史天柱
90	文亚林	酱香型白酒大曲微生物群落结构特征及其对风味影响的研究	宋丹丹
91	陈雄	酱香型白酒大曲微生物群落结构特征及其对风味影响的研究	宋丹丹
92	吴越	酱香型白酒大曲微生物群落结构特征及其对风味影响的研究	宋丹丹
93	何翔	酱香型白酒大曲微生物群落结构特征及其对风味影响的研究	宋丹丹
94	吕定坤	酱香型白酒酿造过程中氨基甲酸乙酯形成机制及消除策略的研究	宋露露
95	赵启航	酱香型白酒制曲环节菌种资源收集评价研究	唐佳代
96	刘新婷	酱香型白酒制曲环节菌种资源收集评价研究	唐佳代
97	周芷柔	酱香型白酒饮后舒适度相关风味物质 的研究	唐取来
98	牟建豪	酱香型白酒饮后舒适度相关风味物质 的研究	唐取来
99	程清林	酱香型白酒饮后舒适度相关风味物质 的研究	唐取来
100	杨威	陶坛在酱香白酒贮存老熟过程中改善酒体功能的本质研究	滕明德
101	王千春	陶坛在酱香白酒贮存老熟过程中改善酒体功能的本质研究	滕明德
102	向建军	陶坛在酱香白酒贮存老熟过程中改善酒体功能的本质研究	滕明德
103	黄未	基于高通量测序的不同贮存期酱香大曲的菌种资源研究	王芙蓉
104	程春艳	基于高通量测序的不同贮存期酱香大曲的菌种资源研究	王芙蓉
105	徐荣	基于高通量测序的不同贮存期酱香大曲的菌种资源研究	王芙蓉
106	杨江波	酱香型白酒中乙缩醛、糠醛的形成途径研究	王先桂

107	张兵乾	植物内生菌促高粱生长机制研究	王新叶
108	何劭懿	我国酿酒葡萄农业气候资源对气候变化的响应及应对策略研究	王雪秋
109	陈怡霖	基于多色发光型快速可视化检测白酒及原材料中重金属荧光探针的研究及应用	吴福勇
110	乔展	基于多色发光型快速可视化检测白酒及原材料中重金属荧光探针的研究及应用	吴福勇
111	周怡	酒糟高值转化制备过渡金属磷化物及其催化活性研究	谢艺
112	朱涛瑞	酒糟高值转化制备过渡金属磷化物及其催化活性研究	谢艺
113	王丹	酒糟高值转化制备过渡金属磷化物及其催化活性研究	谢艺
114	王青青	红缨子地方糯高粱对低温胁迫的响应特征及生理机制研究	杨红丽
115	肖中倩	红缨子地方糯高粱对低温胁迫的响应特征及生理机制研究	杨红丽
116	申丽佳	红缨子地方糯高粱对低温胁迫的响应特征及生理机制研究	杨红丽
117	胡康	红缨子地方糯高粱对低温胁迫的响应特征及生理机制研究	杨红丽
118	秦青松	红缨子地方糯高粱对低温胁迫的响应特征及生理机制研究	杨红丽
119	曾堃然	酱香型白酒酿造过程中酒醅微生态与异嗅物质时空相关性研究	杨亮
120	周美迪	酱香型白酒酿造过程中酒醅微生态与异嗅物质时空相关性研究	杨亮
121	许翔宇	以不同轮次酒糟为氮源下红曲霉代谢产物的研究	岳倩倩
122	李春伟	以不同轮次酒糟为氮源下红曲霉代谢产物的研究	岳倩倩
123	陈明星	聚磷酸铵水溶肥的制备及其对高粱生长的影响研究	张莉
124	甘培芳	聚磷酸铵水溶肥的制备及其对高粱生长的影响研究	张莉

125	邓捷	聚磷酸铵水溶肥的制备及其对高粱生长的影响研究	张莉
126	陈梓奇	聚磷酸铵水溶肥的制备及其对高粱生长的影响研究	张莉
127	戴泰豪	聚磷酸铵水溶肥的制备及其对高粱生长的影响研究	张莉
128	杨军庆	探究不同酵母甘露糖蛋白对刺梨酒品质提升的影响	张阳
129	孔甜甜	枳椇果梗多糖抗酒精性脑损伤作用研究及系列食品开发	张玉超
130	袁春花	枳椇果梗多糖抗酒精性脑损伤作用研究及系列食品开发	张玉超
131	任文	枳椇果梗多糖抗酒精性脑损伤作用研究及系列食品开发	张玉超
132	刘中富	枳椇果梗多糖抗酒精性脑损伤作用研究及系列食品开发	张玉超
133	王宁	产蛋白酶芽孢杆菌的筛选及蛋白酶热稳定性分子改造的研究	张璋
134	高茂修	产蛋白酶芽孢杆菌的筛选及蛋白酶热稳定性分子改造的研究	张璋
135	赵靖梅	产蛋白酶芽孢杆菌的筛选及蛋白酶热稳定性分子改造的研究	张璋
136	余浩源	产蛋白酶芽孢杆菌的筛选及蛋白酶热稳定性分子改造的研究	张璋
137	余浩源	产蛋白酶芽孢杆菌的筛选及蛋白酶热稳定性分子改造的研究	张璋
138	邹长亮	西南本地糯高粱生长过程中根系微生物区系形成机制研究	赵亮
139	易萍	西南本地糯高粱生长过程中根系微生物区系形成机制研究	赵亮
140	杨丹丹	浓香型白酒“混蒸混烧”过程中特征粮食香气的化学本质及形成机制研究	赵腾飞
141	杨雯雯	浓香型白酒“混蒸混烧”过程中特征粮食香气的化学本质及形成机制研究	赵腾飞
142	周波兵	浓香型白酒“混蒸混烧”过程中特征粮食香气的化学本质及形成机制研究	赵腾飞



143	赵林	浓香型白酒“混蒸混烧”过程中特征粮食香气的化学本质及形成机制研究	赵腾飞
144	杨钰	浓香型白酒“混蒸混烧”过程中特征粮食香气的化学本质及形成机制研究	赵腾飞
145	陈浩	辅色素在葡萄酒颜色稳定中的作用评价研究	赵益梅
146	左凯文	辅色素在葡萄酒颜色稳定中的作用评价研究	赵益梅
147	左亚平	辅色素在葡萄酒颜色稳定中的作用评价研究	赵益梅
148	刘婷婷	辅色素在葡萄酒颜色稳定中的作用评价研究	赵益梅
149	胡骞月	辅色素在葡萄酒颜色稳定中的作用评价研究	赵益梅
150	石垚	基于非靶向代谢组学分析大曲内代谢产物变化规律	钟艳霞
151	倪小龙	基于非靶向代谢组学分析大曲内代谢产物变化规律	钟艳霞
152	张浩	基于非靶向代谢组学分析大曲内代谢产物变化规律	钟艳霞
153	毕丞瑜	葡萄籽提取物的应用研究	周晓秋
154	冯远铃	葡萄籽提取物的应用研究	周晓秋
155	邹景锐	葡萄籽提取物的应用研究	周晓秋
156	陈忠林	葡萄籽提取物的应用研究	周晓秋
157	敖洪晓	葡萄籽提取物的应用研究	周晓秋
158	张宇	添加苦艾对酱香大曲发酵机制影响的研究	王相勇
159	游云萍	添加苦艾对酱香大曲发酵机制影响的研究	王相勇
160	李雨珊	刺梨基因组和群体重测序揭示其进化特征与品质形成的遗传机制	安焱林

161	龚兰兰	刺梨基因组和群体重测序揭示其进化特征与品质形成的遗传机制	安焱林
162	李贤	刺梨基因组和群体重测序揭示其进化特征与品质形成的遗传机制	安焱林
163	孙阳阳	用于检测重金属, 氧化阴离子及抗生素等污染物的MOF材料及装置的研究	卜洋
164	虞朝航	酱香型大曲微生物群落演替规律及核心功能菌代谢特征研究	李东
165	杨胜宇	酱香型大曲微生物群落演替规律及核心功能菌代谢特征研究	李东
166	尤卫国	贵州特色中药制剂药渣开发平菇新型栽培基质关键技术研究	田多
167	敖江南	基于ICT等机理制备快速可视化检测白酒及原材料中重金属荧光探针的研究及应用	余梅
168	胡世玉	基于ICT等机理制备快速可视化检测白酒及原材料中重金属荧光探针的研究及应用	余梅
169	孙甜	养殖鲟鱼鱼片冰温保鲜关键技术研究	喻仕瑞
170	邵涵	养殖鲟鱼鱼片冰温保鲜关键技术研究	喻仕瑞
171	刘容	养殖鲟鱼鱼片冰温保鲜关键技术研究	喻仕瑞
172	胡饶里那	养殖鲟鱼鱼片冰温保鲜关键技术研究	喻仕瑞
173	潘迪	基于碳纳米管介孔内壁碳空穴掺氮修饰调控Cu <sub>2</sub> O形成和稳定及甲醇氧化羰基化反应机制	张国强
174	杨艳琳	基于碳纳米管介孔内壁碳空穴掺氮修饰调控Cu <sub>2</sub> O形成和稳定及甲醇氧化羰基化反应机制	张国强
175	蔡贵东	基于碳纳米管介孔内壁碳空穴掺氮修饰调控Cu <sub>2</sub> O形成和稳定及甲醇氧化羰基化反应机制	张国强
176	赵娇	基于碳纳米管介孔内壁碳空穴掺氮修饰调控Cu <sub>2</sub> O形成和稳定及甲醇氧化羰基化反应机制	张国强
177	莫春妮	基于碳纳米管介孔内壁碳空穴掺氮修饰调控Cu <sub>2</sub> O形成和稳定及甲醇氧化羰基化反应机制	张国强
178	苏豪	含氨基结构的TEMPO催化剂选择性催化氧化醇性能的研究	赵晶晶

179	周兰	酿酒固体废物高效催化合成乙醇研究	郑华艳
180	王元泽	酿酒固体废物高效催化合成乙醇研究	郑华艳
181	龚兰兰	酿酒固体废物高效催化合成乙醇研究	郑华艳
182	兰小琴	酿酒固体废物高效催化合成乙醇研究	郑华艳
183	康业倩	黔地药食同源拐枣多糖缓解2型糖尿病作用机制研究	朱思洁
184	杨莹	高粱响应低磷高铝毒的分子机制	蒋思峡
185	宋志英	高粱核心种质筛选及再生遗传机制的解析	张丰
186	龙开菊	改性竹笋及笋壳膳食纤维的性质及在食品中的应用研究	毕韬韬
187	肖杨杨	李子酒酿造工艺的研究	陈娟
188	冯水容	李子酒酿造工艺的研究	陈娟
189	胥睿	李子酒酿造工艺的研究	陈娟
190	李梅	李子酒酿造工艺的研究	陈娟
191	王欣甜	李子酒酿造工艺的研究	陈娟
192	袁小敏	贵州野生刺梨遗传多样性及适生区分布研究	李仕泽
193	胡饶里那	酱酒产业集聚对赤水河生物群落结构的影响研究	李雪
194	何芮	酱酒产业集聚对赤水河生物群落结构的影响研究	李雪
195	郑燕玲	氦气冷等离子处理对红缨子高粱种子储藏品质变化影响研究	刘莉
196	李超	氦气冷等离子处理对红缨子高粱种子储藏品质变化影响研究	刘莉

197	杨一峰	氦气冷等离子处理对红缨子高粱种子储藏品质变化影响研究	刘莉
198	孙国顺	八月瓜果皮可溶性多糖的提取、结构表征及生理活性初探	宋亚
199	陈瑾	八月瓜果皮可溶性多糖的提取、结构表征及生理活性初探	宋亚
200	陈宏亮	八月瓜果皮可溶性多糖的提取、结构表征及生理活性初探	宋亚
201	冯树伟	挤压处理对高粱淀粉理化性质及分子结构的影响研究	吴广辉
202	郇建军	挤压处理对高粱淀粉理化性质及分子结构的影响研究	吴广辉
203	周洪波	贵州本土高耐酸性刺梨果酒酿酒酵母筛选及发酵特性研究	张小勤
204	刘霞	贵州本土高耐酸性刺梨果酒酿酒酵母筛选及发酵特性研究	张小勤
205	杨梨	贵州本土高耐酸性刺梨果酒酿酒酵母筛选及发酵特性研究	张小勤
206	赵碧峰	废弃酒糟基分级多孔炭材料的制备及应用	马利娜
207	陈才蕊	废弃酒糟基分级多孔炭材料的制备及应用	马利娜
208	贺莎莎	废弃酒糟基分级多孔炭材料的制备及应用	马利娜
209	陈云霞	废弃酒糟基分级多孔炭材料的制备及应用	马利娜
210	郑立飞	废弃酒糟基分级多孔炭材料的制备及应用	马利娜
211	季芸旭	酶对淀粉水解的单分子研究	张松
212	董娟	酶对淀粉水解的单分子研究	张松
213	许梦	酶对淀粉水解的单分子研究	张松
214	朱映梦	TREM2-NO 信号通路在小胶质细胞-神经元交互作用介导的聚苯乙烯纳米微球致认知功能障碍中的作用研究	刘旭东

215	王金亮	TREM2-NO 信号通路在小胶质细胞-神经元 交互作用介导的聚苯乙烯纳米微球致认知 功能障碍中的作用研究	刘旭东
216	王建云	TREM2-NO 信号通路在小胶质细胞-神经元 交互作用介导的聚苯乙烯纳米微球致认知 功能障碍中的作用研究	刘旭东
217	陈江燕	TREM2-NO 信号通路在小胶质细胞-神经元 交互作用介导的聚苯乙烯纳米微球致认知 功能障碍中的作用研究	刘旭东
218	张佳欣	TREM2-NO 信号通路在小胶质细胞-神经元 交互作用介导的聚苯乙烯纳米微球致认知 功能障碍中的作用研究	刘旭东
219	陈亚婷	刺梨根活性成分的提取分离及活性研究	陈雅妮
220	冉冲	刺梨根活性成分的提取分离及活性研究	陈雅妮
221	宋玉刚	六环石对酱香型白酒老熟的影响	冯艳斐
222	胡忠毅	六环石对酱香型白酒老熟的影响	冯艳斐
223	毛永鑫	六环石对酱香型白酒老熟的影响	冯艳斐
224	袁华浩	六环石对酱香型白酒老熟的影响	冯艳斐
225	杨祁	六环石对酱香型白酒老熟的影响	冯艳斐
226	陆静	挥发性有机物（VOCs）在土气界面的行为机理研究	刘亚曦
227	江化华	挥发性有机物（VOCs）在土气界面的行为机理研究	刘亚曦
228	杨斌	挥发性有机物（VOCs）在土气界面的行为机理研究	刘亚曦
229	李高城	挥发性有机物（VOCs）在土气界面的行为机理研究	刘亚曦
230	裴正伟	挥发性有机物（VOCs）在土气界面的行为机理研究	刘亚曦
231	方浪	糯高粱低碳栽高效培管理技术研究	张宝成
232	刘锐	糯高粱低碳栽高效培管理技术研究	张宝成

233	龙麟	糯高粱低碳栽高效培管理技术研究	张宝成
234	刘欢	茅台酒用有机高粱安全种植关键技术研究及应用	潘自平
235	邓招稳	茅台酒用有机高粱安全种植关键技术研究及应用	潘自平
236	郭双燕	茅台酒用有机高粱安全种植关键技术研究及应用	潘自平
237	张南	茅台酒用有机高粱安全种植关键技术研究及应用	潘自平
238	隋璐瑶	茅台酒用有机高粱安全种植关键技术研究及应用	潘自平
239	张国祥	水稻基因 GS10 通过 BR 信号通路调控粒型的机制研究	陈玉宇
240	刘青锋	酒用高粱植物学特征及生物量的研究	潘昌滨
241	陈明登	利用酿酒废水培养小球藻关键技术研究	夏伟
242	陈 静	利用酿酒废水培养小球藻关键技术研究	夏伟
243	雷 淼	利用酿酒废水培养小球藻关键技术研究	夏伟
244	吴 行	利用酿酒废水培养小球藻关键技术研究	夏伟
245	周贵林	利用酿酒废水培养小球藻关键技术研究	夏伟
246	石浪琴	利用酿酒废水培养小球藻关键技术研究	夏伟
247	尚永芳	安息香环化反应的动态组合化学与新型骨架结构多孔分子晶体	吉庆
248	曹佳丽	安息香环化反应的动态组合化学与新型骨架结构多孔分子晶体	吉庆
249	陈彦州	安息香环化反应的动态组合化学与新型骨架结构多孔分子晶体	吉庆
250	赵娇	一种新颖琼胶酶的挖掘、鉴定和应用研究	袁德志

251	李佳旭	纳米硒对逆境胁迫下红缨子高粱生长发育及产量的影响	张海燕
252	刘红琴	纳米硒对逆境胁迫下红缨子高粱生长发育及产量的影响	张海燕
253	胡娜	赤水河流域两栖动物多样性及分布格局研究	程彦林
254	刘飞燕	利用酿酒废水生产丝状真菌源高附加值产物的研究	王茹雪
255	杨迪	利用酿酒废水生产丝状真菌源高附加值产物的研究	王茹雪
256	周欣	利用酿酒废水生产丝状真菌源高附加值产物的研究	王茹雪
257	李炎坤	利用酿酒废水生产丝状真菌源高附加值产物的研究	王茹雪
258	申琴	酒糟成型燃料制备工艺及其理化性能研究	曹忠耀
259	刘从梅	酒糟成型燃料制备工艺及其理化性能研究	曹忠耀
260	王莉	氯化钙诱发菜豆植株抗害虫的生化及分子机制	曾广
261	谭国江	氯化钙诱发菜豆植株抗害虫的生化及分子机制	曾广
262	樊浪	氯化钙诱发菜豆植株抗害虫的生化及分子机制	曾广
263	简永川	氯化钙诱发菜豆植株抗害虫的生化及分子机制	曾广
264	蒋天丽	氯化钙诱发菜豆植株抗害虫的生化及分子机制	曾广
265	杨明贵	灯盏花EbbHLH36转录因子调控灯盏乙素生物合成的分子机制研究	陈莫
266	蔡娜娜	灯盏花EbbHLH37转录因子调控灯盏乙素生物合成的分子机制研究	陈莫
267	胡锦涛杰	灯盏花EbbHLH38转录因子调控灯盏乙素生物合成的分子机制研究	陈莫
268	吴显婷	灯盏花EbbHLH39转录因子调控灯盏乙素生物合成的分子机制研究	陈莫

269	胡艺轩	秸秆和生物炭配施对农田土壤—大气气态汞交换的影响研究	高宇
270	班雨雯	秸秆和生物炭配施对农田土壤—大气气态汞交换的影响研究	高宇
271	王赞梦	秸秆和生物炭配施对农田土壤—大气气态汞交换的影响研究	高宇
272	张倍滋	秸秆和生物炭配施对农田土壤—大气气态汞交换的影响研究	高宇
273	陆峰	秸秆和生物炭配施对农田土壤—大气气态汞交换的影响研究	高宇
274	周铝	贵州臭蛙种群分化与谱系地理演化时空模式研究	刘京
275	赵丽娅	酒糟生物炭可控制备及对几种典型重金属离子吸附研究	王贤晨
276	冯庆庆	酒糟生物炭可控制备及对几种典型重金属离子吸附研究	王贤晨
277	杨思祎	酒糟生物炭可控制备及对几种典型重金属离子吸附研究	王贤晨
278	胡欢欢	微塑料在红缨子高粱基地的分布特征及其与重金属复合污染机理和毒性效应	许华杰
279	郑兰	微塑料在红缨子高粱基地的分布特征及其与重金属复合污染机理和毒性效应	许华杰
280	曾安敏	微塑料在红缨子高粱基地的分布特征及其与重金属复合污染机理和毒性效应	许华杰
281	屠娴	赤水河水体微塑料对重金属吸附特征及机理研究	杨应增
282	刘俊坤	赤水河水体微塑料对重金属吸附特征及机理研究	杨应增
283	陈研	赤水河水体微塑料对重金属吸附特征及机理研究	杨应增
284	韦天书	赤水河水体微塑料对重金属吸附特征及机理研究	杨应增
285	汪治涛	赤水河水体微塑料对重金属吸附特征及机理研究	杨应增
286	张文东	酒糟抑制性土壤及其提高酿酒高粱抗病性和产量的研究	张冰



287	刘兴影	酒糟抑制性土壤及其提高酿酒高粱抗病性和产量的研究	张冰
288	崔帅典	酒糟抑制性土壤及其提高酿酒高粱抗病性和产量的研究	张冰
289	杨君粉	酒糟抑制性土壤及其提高酿酒高粱抗病性和产量的研究	张冰
290	吴刚红	酒糟抑制性土壤及其提高酿酒高粱抗病性和产量的研究	张冰
291	李柏翰	利用酱香白酒废弃物生产新型系列发酵源化妆品原料的研究	郑羽西
292	杨鸿湖	新型化学传感器的研究及其在白酒酒醅中糖类物质检测中的应用	朱其建
293	陈杰	新型化学传感器的研究及其在白酒酒醅中糖类物质检测中的应用	朱其建
294	曾祥林	新型化学传感器的研究及其在白酒酒醅中糖类物质检测中的应用	朱其建
295	王浩	新型化学传感器的研究及其在白酒酒醅中糖类物质检测中的应用	朱其建
296	王佳海	基于无人机多模态遥感数据和机器学习算法的高粱叶面积指数估算	王敏姿
297	张之浩	基于无人机多模态遥感数据和机器学习算法的高粱叶面积指数估算	王敏姿
298	房琪霖	基于无人机多模态遥感数据和机器学习算法的高粱叶面积指数估算	王敏姿
299	罗阳	基于无人机多模态遥感数据和机器学习算法的高粱叶面积指数估算	王敏姿
300	程胤浩	基于无人机多模态遥感数据和机器学习算法的高粱叶面积指数估算	王敏姿
301	刘幸杰	高粱与辣椒间作体系的氮磷利用特征及机理研究	吴开贤
302	罗胜	高粱与辣椒间作体系的氮磷利用特征及机理研究	吴开贤
303	高伟青	高粱与辣椒间作体系的氮磷利用特征及机理研究	吴开贤
304	刘月	高粱与辣椒间作体系的氮磷利用特征及机理研究	吴开贤

305	李柏翰	利用酱香白酒废弃物生产新型系列发酵源化妆品原料的研究	郑羽西
306	徐景展	遵义市高粱主要真菌病害的绿色防控和技术研究	郭继元
307	郭胤祯	遵义市高粱主要真菌病害的绿色防控和技术研究	郭继元
308	陈润	遵义市高粱主要真菌病害的绿色防控和技术研究	郭继元
309	刘心宇	遵义市高粱主要真菌病害的绿色防控和技术研究	郭继元
310	吴燕子	酿酒工业过程数据的宽度随机化认知模型应用研究	张成龙
311	蔡义波	酱香型白酒工业厂房屋顶光储微电网协调控制研究	李浪
312	祁博鑫	酱香型白酒工业厂房屋顶光储微电网协调控制研究	李浪
313	唐茂怡	基于数据驱动与机理模型相结合的发酵过程状态监测与参数估计	杨小柳
314	刘瑞	基于数据驱动与机理模型相结合的发酵过程状态监测与参数估计	杨小柳
315	冯泽林	基于数据驱动与机理模型相结合的发酵过程状态监测与参数估计	杨小柳
316	赵佳豪	基于数据驱动与机理模型相结合的发酵过程状态监测与参数估计	杨小柳
317	周建成	基于数据驱动与机理模型相结合的发酵过程状态监测与参数估计	杨小柳
318	安昕钰	仁怀白酒生产厂区10kV等级分布式能源协调控制策略研究	田鹏
319	孙明跃	基于深度神经网络的瓶装白酒异常检测算法研究	彭天昊
320	张仁雪	茅台领域知识库构建及其应用技术研究	刘赞
321	汪康	茅台领域知识库构建及其应用技术研究	刘赞
322	殷峰	面向酿酒行业的智能上料设备作业系统研究	潘有顺

323	徐嘉伟	上甑过程中自动探汽方法研究	何国锋
324	张正辉	上甑过程中自动探汽方法研究	何国锋
325	谢德毅	上甑过程中自动探汽方法研究	何国锋
326	姜平军	上甑过程中自动探汽方法研究	何国锋
327	赵宇栋	上甑过程中自动探汽方法研究	何国锋
328	龙恒	上甑过程中自动探汽方法研究	何国锋
329	黄帅	上甑过程中自动探汽方法研究	何国锋
330	查吉贵	茅台酒瓶厚度测量的关键技术研究	母应坤
331	龙丹	茅台酒瓶厚度测量的关键技术研究	母应坤
332	杨华杰	茅台酒瓶厚度测量的关键技术研究	母应坤
333	靳腾龙	茅台酒瓶厚度测量的关键技术研究	母应坤
334	谭旭	酿酒包装设备数字化升级改造关键技术的研究及实现	周克
335	路春红	数字孪生在酿酒智能生产过程中的应用研究	李相臣
336	赵飞跃	主动助力外骨骼机器人在制酒上甄场景下的力学行为分析及应用研究	张磊磊
337	黄钱川	主动助力外骨骼机器人在制酒上甄场景下的力学行为分析及应用研究	张磊磊
338	马月月	酱香型白酒废弃窖泥无害化处理与资源化利用关键技术及装备研发	余朝静
339	方开千	酱香型白酒废弃窖泥无害化处理与资源化利用关键技术及装备研发	余朝静
340	谢泽楷	酱香型白酒废弃窖泥无害化处理与资源化利用关键技术及装备研发	余朝静

341	邓超	酱香型白酒废弃窖泥无害化处理与资源化利用关键技术及装备研发	余朝静
342	李首豪	酱香型白酒废弃窖泥无害化处理与资源化利用关键技术及装备研发	余朝静
343	陈梦雪	酱香型白酒废弃窖泥无害化处理与资源化利用关键技术及装备研发	余朝静
344	罗欣	酱香型白酒废弃窖泥无害化处理与资源化利用关键技术及装备研发	余朝静
345	刘涛	白酒酒花物理特性相关性分析与消散机理研究	罗奎
346	唐世虹	白酒酒花物理特性相关性分析与消散机理研究	罗奎
347	钟铁成	白酒酒花物理特性相关性分析与消散机理研究	罗奎
348	彭施曼	酱香型白酒生产过程节能降耗关键技术研究	沈仕巡
349	李佳琦	酱香型白酒生产过程节能降耗关键技术研究	沈仕巡
350	袁彪	酱香型白酒生产过程节能降耗关键技术研究	沈仕巡
351	林详	工业机器人的智能控制	闫庚龙
352	余源	工业机器人的智能控制	闫庚龙
353	王泽斌	工业机器人的智能控制	闫庚龙
354	靳琪	工业机器人的智能控制	闫庚龙
355	吴思锐	工业机器人的智能控制	闫庚龙
356	李婉婷	基于智能包装技术的管控型包装设计实证研究	王远志
357	陈佳迪	基于智能包装技术的管控型包装设计实证研究	王远志
358	肖欣林	柔性化白酒瓶自动装箱系统关键技术研究	任广

359	王鑫	柔性化白酒瓶自动装箱系统关键技术研究	任广
360	樊均琪	轨迹记忆型机械臂在酿酒上甑过程中的技术研究	肖杰
361	王园园	智能溯源防伪包装设计理论及应用研究	庞传远
362	黄钱川	智能溯源防伪包装设计理论及应用研究	庞传远
363	刘仁燕	智能溯源防伪包装设计理论及应用研究	庞传远
364	王尧	微晶结构茅型玻璃瓶制备关键技术研究	王银龙
365	杨雪芳	微晶结构茅型玻璃瓶制备关键技术研究	王银龙
366	袁志芬	酱酒包装品牌设计与印刷技术应用系统研究	刘璐
367	曹仕悦	酱酒包装品牌设计与印刷技术应用系统研究	刘璐
368	聂瑾琛	新时代爱国主义教育研究	张世明
369	魏彩霞	新时代爱国主义教育研究	张世明
370	张婷	新时代爱国主义教育研究	张世明
371	姚晨星	马克思恩格斯家庭伦理思想研究	徐毅文
372	唐茂怡	马克思恩格斯家庭伦理思想研究	徐毅文
373	李红霞	新时代民办高校大学生政治认同培育路径研究	李莎莎
374	杨欣	新时代民办高校大学生政治认同培育路径研究	李莎莎
375	张佳乐	新时代民办高校大学生政治认同培育路径研究	李莎莎
376	罗明丽	新时代民办高校大学生政治认同培育路径研究	李莎莎

377	陈安涛	旅游开发与包装设计融入白酒文化传播过程的作用及方法探究	余彩云
378	杨明磊	旅游开发与包装设计融入白酒文化传播过程的作用及方法探究	余彩云
379	王金一	旅游开发与包装设计融入白酒文化传播过程的作用及方法探究	余彩云
380	罗铎	旅游开发与包装设计融入白酒文化传播过程的作用及方法探究	余彩云
381	蔡亦琳	大数据可视化技术在茅台酒感知质量评价研究中的应用	黄显斌
382	芦佳俪	大数据可视化技术在茅台酒感知质量评价研究中的应用	黄显斌
383	丁爱	大数据可视化技术在茅台酒感知质量评价研究中的应用	黄显斌
384	陈天勇	大数据可视化技术在茅台酒感知质量评价研究中的应用	黄显斌
385	郭国华	大数据可视化技术在茅台酒感知质量评价研究中的应用	黄显斌
386	朱惠喆	基于“产出导向教学法”的大学英语混合式教学研究	黄敏
387	杨雨默	基于“产出导向教学法”的大学英语混合式教学研究	黄敏
388	刘慧	茅台集团供应链金融发展研究	张孝蔚
389	朱惠喆	茅台集团供应链金融发展研究	张孝蔚
390	肖紫寒	茅台集团供应链金融发展研究	张孝蔚
391	吴秀英	茅台集团酒类产品云仓布局与优化研究	张晓莲
392	吴笑怡	茅台集团酒类产品云仓布局与优化研究	张晓莲
393	张源	贵州省酱香型白酒品牌化视觉营销策略研究	余洪
394	陈思思	贵州省酱香型白酒品牌化视觉营销策略研究	余洪

395	罗运霞	贵州省酱香型白酒品牌化视觉营销策略研究	余洪
396	赵历珈	贵州省酱香型白酒品牌化视觉营销策略研究	余洪
397	周春丽	贵州省酱香型白酒品牌化视觉营销策略研究	余洪
398	张思媛	贵州省白酒企业数字化营销指标体系构建及发展策略研究	谢文锦
399	肖湘	贵州省白酒企业数字化营销指标体系构建及发展策略研究	谢文锦
400	雷佳佳	贵州省白酒企业数字化营销指标体系构建及发展策略研究	谢文锦
401	吴树平	IBM Food Trust 对贵州茅台溯源系统建设的启示研	刘文
402	李金	IBM Food Trust 对贵州茅台溯源系统建设的启示研	刘文
403	朱裕香	IBM Food Trust 对贵州茅台溯源系统建设的启示研	刘文
404	王飞	IBM Food Trust 对贵州茅台溯源系统建设的启示研	刘文
405	郑泰	IBM Food Trust 对贵州茅台溯源系统建设的启示研	刘文
406	张浩	贵州省酱香型白酒区域品牌化：形成机制、推进模式与行动策略	刘敬伟
407	夏体豪	贵州省酱香型白酒区域品牌化：形成机制、推进模式与行动策略	刘敬伟
408	王秋林	贵州省酱香型白酒区域品牌化：形成机制、推进模式与行动策略	刘敬伟
409	臧晓丽	贵州茅台股份有限公司内部控制有效性研究	兰洋
410	陈丹	贵州茅台股份有限公司内部控制有效性研究	兰洋
411	李丹	贵州茅台股份有限公司内部控制有效性研究	兰洋
412	胡岩琦	白酒企业高质量发展行为方案研究	傅清华

413	白义龙	白酒企业高质量发展行为方案研究	傅清华
414	肖婷	白酒企业高质量发展行为方案研究	傅清华
415	付国豪	白酒企业高质量发展行为方案研究	傅清华
416	刘见勇	白酒企业高质量发展行为方案研究	傅清华
417	李晨旭	数字经济促进赤水河流域白酒产区绿色低碳化发展的路径研究	陈雪
418	李家佳	数字经济促进赤水河流域白酒产区绿色低碳化发展的路径研究	陈雪
419	周宇	中国古代酒器发展历史研究	邹中才
420	徐丰	中国古代酒器发展历史研究	邹中才
421	刘璇	川盐入黔道路上酒文化发展研究	刘芷杺
422	罗艺	川盐入黔道路上酒文化发展研究	刘芷杺
423	郭家宇	川盐入黔道路上酒文化发展研究	刘芷杺
424	刘波	川盐入黔道路上酒文化发展研究	刘芷杺