|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **年级** | **姓名** | **满足的条件** | **基础分** | **学习成绩分数（**平均成绩，乘以0.3**）****【毕业年级学习成绩记0分】** | **科研加分项目** | **总分** |
| **博士** | 冯孔龙 | **2** | 班级互评：20分； | 0分 | （1）30分（SCI 一区，Immobilization of Aspergillus niger lipase onto a novel macroporous acrylic resin: Stable and recyclable biocatalysis for deacidification of high-acid soy sauce residue oil[J]. Bioresource Technology, 202002） （2）30分（SCI 一区，Hepatic Lipidomics Analysis Reveals the Antiobesity and Cholesterol-Lowering Effects of Tangeretin in High-Fat Diet-Fed Rats. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 202006） （3）30分（SCI 一区，Dietary citrus peel essential oil ameliorates hypercholesterolemia and hepatic steatosis by modulating lipid and cholesterol homeostasis. Food & Function，202008) | 110 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **18级硕士** | 赵梓军 | 1，2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）24分（SCI 二区，Modulation of interfacial phenolic antioxidant distribution in Pickering emulsions via interactions between zein nanoparticles and gallic acid，2020.6.1） （2）24分（SCI 二区，Interfacial Engineering of Pickering Emulsion Co-Stabilized by Zein Nanoparticles and Tween 20: Effects of the Particle Size on the Interfacial Concentration of Gallic Acid and the Oxidative Stability ，2020.5.30） (3)4分，发明专利（CN111534110A. 一种醇溶蛋白-酚型抗氧化剂纳米粒子及其制备的皮克林乳液，2020.8.14） （4）0.1分,2019-2020年度文献综述大赛参与分 | 72.1 |
| 卜玲玲 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）24分（SCI 二区，Negative Mood Is Associated with Diet and Dietary Antioxidants in University Students During the Menstrual Cycle: A Cross-Sectional Study from Guangzhou, China，2020.1） （2）7分（一级核心，DEHP 经 sirt1/pgc-1α通路诱导的 HepG2 细胞线粒体损伤效应 ，《中国环境科学》，2020.8） | 51 |
| 张小英 | 2 | 班级互评：20分； | 0分 | （1）30分（SCI 一区，Mechanism of Pentagalloyl Glucose in Alleviating Fat Accumulation in Caenorhabditis elegans. Journal of Agricutural and Food Chemistry, 2019, 67(51), 14110-14120.（2）0.1分 （参加2019年丁颖杯发明创意大赛） | 50.1 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **19级硕士** | 吴钰琳 | 1,2 | 班级互评：20分； | 27.04分 | （1） 24分 （Structural features, interaction with the gut microbiota and anti-tumor activity of oligosaccharides, RSC ADVANCES, 2020.4） | 71.04 |
| 陆颖芳 | 1，2 | 班级互评：20分； | 27.01分 | （1） 24分（SCI 二区，Marine unsaturated fatty acids: structures, bioactivities, biosynthesis and benefits, 2019.11.3) | 71.01 |
| 张司南 | 1，2 | 班级互评：20分； | 27.65分 | （1） 12分（SCI 四区，Ultrahigh pressure extraction of polysaccharide from Morinda officinalis and effect on the polysaccharide structure，《Separation Science and Technology》,2020.7） | 59.65 |
| 林锦铭 | 1，2 | 班级互评：20分； | 26.58分 | （1） 7分（一级核心，美藤果加工与综合利用研究进展《食品工业科技》，2020.8.14）（2） 3分（一般期刊，烘干温度对铁皮石斛叶多糖抗氧化活性影响的研究 《粮食与食品工业》，2020.8.15） | 56.58 |