

姓名 张锦
现居 安徽省合肥市
电话 17856657048
邮箱 3582891328@qq.com

出生年月 1998.03
政治面貌 共青团员
毕业院校 南昌大学
学历 硕士研究生



教育背景

2021.09-2024.06 南昌大学²¹¹ 生物与医药（食品工程方向）（硕士）
2017.09-2021.07 宿州学院 食品质量与安全（本科）
主修课程：分子生物学、微生物学、生物化学、基因工程、酶工程、生物统计学、有机化学等。

科研经历

计算机辅助理性设计提高米黑根毛霉脂肪酶热稳定性

利用同源建模和基于FoldX等多种计算机辅助的理性设计方法，结合不同效应的定点突变技术对米黑根毛霉脂肪酶进行热稳定性改造，筛选获得热稳定性改良且具有更强工业适应性的酶催化剂。通过重叠延伸PCR技术定点突变脂肪酶基因，利用原核表达系统对野生型脂肪酶及突变体进行蛋白表达纯化，测定酶学性质。利用分子对接和分子动力学模拟分析突变体热稳定性原因。

农杆菌介导的米曲霉转化文库的构建

基于惯性聚焦和确定性侧向位移的微流控分离米曲霉单孢子

米曲霉孢子有多种核型，其多核特性给菌株改造和工业育种带来了挑战。本试验利用微流控被动分选平台仅依靠含有不同细胞核数目的孢子直径不同的这一物理特性来分离单核孢子。利用较低的成本以及较短的时间实现高通量的对不同大小的孢子无标签无损的分离。

青麦仁中功能性成分提取及其抗氧化活性的研究

青麦仁中活性成分可溶性膳食纤维和总黄酮有较好的抗氧化活性。提取研究青麦仁活性成分可溶性膳食纤维和总黄酮，实现精深加工，能够提高其综合利用价值。

大豆分离蛋白提取及其植酸脱除的研究[J].农产品加工,2020(02):31-34+38.

参与撰写基于惯性聚焦和确定性侧向位移的微流控单孢分离专利

荣誉奖励

第三届全国大学生生命科学竞赛二等奖
第四届安徽省“互联网+”三等奖
第五届“互联网+”二等奖
第三届食品设计创新大赛三等奖
多次荣获研究生二等奖学金

综合技能

语言能力：大学英语四级（CET-4），较好的听说读写能力良好和文献查阅能力；

办公技能：熟练使用Oligo、SnapGene、Pymol、FoldX、Word、Excel、PPT

实验技能：引物设计、DNA/RNA提取、PCR、重叠延伸PCR、SDS-PAGE、定点突变、琼脂糖凝胶电泳、载体构建和转化、感受态细胞制备、蛋白表达和纯化；无缝克隆；

自我评价

研究生期间主要研究方向为计算机辅助理性设计提高脂肪酶热稳定性，能够独立进行理性设计以及熟练掌握分子克隆以及蛋白的表达，分离纯化。

具有较强的实验动手能力和数据分析能力；认真完成上级交代任务，能够很快调整情绪投入新的工作；善于总结学习新知识新技能；善于合理分配工作流程；具有良好沟通能力，可以有效协调资源完成目标。