

黄洁纯



☎ 电话: 13538604317

📧 微信: 13827371673

✉ 邮箱: HuangJC97@163.com

📅 出生年月: 1997.11

👤 政治面貌: 中共预备党员

📍 籍贯: 广东潮州

🏢 应聘岗位: 研发工程师

教育背景

2021.9-至今

华南农业大学

食品加工与安全 (硕士)

研究方向: 利用脂质自组装构建油凝胶、凝胶乳液、乳液泡沫等新型胶体体系及其在食品、化妆品中的应用

毕业课题: 可食性非水泡沫体系的构建及其稳定性和摩擦学机制研究

2015.9-2019.6

广东医科大学

食品质量与安全 (本科)

专业成绩: GPA (4.1/5.0, 专业前 5)

主修课程: 食品微生物学、分析化学、有机化学、无机化学、生物化学、仪器分析、食品理化检验等

项目经历

2021.9-至今

基于功能脂质的超分子油凝胶构建及相关研究 (省基)

项目研究员

主要工作: 基于功能脂质的超分子油凝胶及乳液泡沫体系的构建, 探究内外因素对乳液泡沫稳定性和摩擦学特性/口感的影响, 并探究其在食品、化妆品中的应用

成果: 探究了晶型对油凝胶及油泡沫性质的影响机制; 构建了进一步降脂且改善口感的新型乳液泡沫; 已公开发明专利 1 篇, 正在撰写 SCI 2 篇

2022.10-至今

特色功能油脂结构化新产品研发 (省基)

项目研究员

主要工作: 完成特色功能油脂配方开发, 并完成上述配方在食品中的应用示范与产品体验

成果: 目前正在研究特色功能结构化油脂配方在搅打稀奶油中的应用; 预计发表发明专利 1 篇

2021.9-2022.6

植物基牛油产品研发及稳定性评价 (横向)

项目研究员

主要工作: 成功研发出三款植物基牛油产品 (油凝胶、双凝胶、高内相乳液基低饱和脂肪酸肉丸)

成果与荣誉

荣誉: 多次获得国家励志奖学金、一等/二等学业奖学金、三好学生、优秀学生干部、优秀团员等

成果: 参与专利发表 3 项 CN117179069A 一种微凝胶基乳液泡沫及其制备方法与应用 (No.2, 撰写人)

CN115226852B 一种低饱和脂肪酸肉丸及其制备方法 (No.4)

CN115316648A 一种可食用双凝胶泡沫及其制备方法与应用 (No.5)

工作与实践经历

2019.5-2020.7

广州迈达康医药科技有限公司

分析研究员/微生物研究员

工作描述: 负责原辅料和成品的质量分析, 主要包括样品含量、溶出曲线等方法的开发及检验; 负责工业微生物发酵生产, 主要参与菌种复苏复壮、小试中试、发酵生产、质量检测、菌种保藏等流程

2016.11-2019.6

广东医科大学公共卫生学院

科技部副部长兼年级科技部部长

负责收集和审核科研申报书; 负责开展学院科研讲座, 制定活动方案、统筹安排工作、对接老师等; 协助举办校级急救技能大赛、益力多讲座

2021.9-至今

华南农业大学食品学院

班级心理委员/课题组财务员

技能与证书

技能证书: CET-6(508分), 能够流畅阅读英文文献; 全国计算机二级(优秀>90); 机动车驾驶证(C1)

办公技能: 熟悉 Office、Origin、Photoshop、SPSS 等软件

仪器技能: 流变仪、质构仪、激光粒度仪、偏光/倒置荧光显微镜、DSC、XRD、HPLC 等