



廖博群

求职意向：食品研发和生产岗

基本信息

- 生日：1999.09
- 身高：158 cm
- 政治面貌：共青团员
- 现居：广东省珠海市香洲区
- 学历：学硕
- 专业：食品科学与工程
- 手机：13770938265
- 微信：lbqkxzyo
- 邮箱：2223542326@qq.com



PERSONAL RESUME

自我介绍

本科和硕士期间均为**食品科学与工程专业**，热爱食品相关行业，专业知识储备丰富。此外，硕士期间的研究经历让我更加深刻地认识到了从原料到成品的复杂过程，拓展了**知识面的深度和宽度**，思维方式和行动能力得到了极大的提升。**细心严谨、善于观察和思考并付出行动。**

通用技能：英语六级、普通话二级乙等、C1 驾驶证、全国计算机二级、熟练运用 office 相关软件

专业技能：熟练应用 Zotero Origin SAS SPASS 等**文献管理和数据分析软件**

活动荣誉奖励：院级三等学业奖学金、英语竞赛一等奖

教育背景

2017.09 -- 2021.06 衡阳师范学院 食品科学与工程专业 / 工学学士

毕业论文：酶法制取芹菜渣中可溶性膳食纤维的研究

2021.09 -- 2024.06 南京农业大学 (211) 食品科学与工程专业 / 工学硕士 (学硕)

研究方向：**肉品加工与质量控制 (调理牛排嫩度改善及机制研究)**

研究课题：**振动协同 NaCl 对牛肉宰后成熟过程中肌肉结缔组织特性的影响及机制研究**

兼职经历

2019.12-- 2020.02 广东珠海永旺超市 超市促销员

- 负责坚果、饼干和鲜奶的销售，开展产品的**试吃活动**，月销售额达到三万。
- 负责产品的来货验收、上架排列、补货、退货等日常工作。

校园经历

- 2023.07 积极参加志愿者活动，在 2023 年《食品科学》年会中协助编辑组进行报告老师的接送。
- 2022.09 - 2024.03 负责整个课题组的**报账、项目材料整理和项目盖章和经费入账**。
- 2023.10 - 2024.01 负责与企业合作的**产品制作**，包括物理嫩化牛排、低盐火腿、绿色制造系列酱卤牛肉、牛肉干。

科研经历

2021.11 - 2022.06 一种新型物理嫩化技术——共振物理场的应用研究 课题负责人

- 在牛肉宰后成熟过程中开展**共振物理场的应用研究**，与工程师沟通建立研究方法。
- 将收集的数据进行统计分析，查阅相关文献确定最终的**振动处理参数**。
- 发表一篇**综述**——《肉类研究》中文核心期刊；《肉品物理嫩化技术的研究进展》第一作者。
- 该新型物理嫩化技术获得**美国专利**，参与专利申请过程中意见陈述书的回复。

2022.7 - 2022.11 低盐条件下振动协同碱性氨基酸调控宰后牛肉嫩度改善的研究 课题负责人

- 制定实验方案、确定取样途径、组织小组成员开展实验、进行实验数据的整理和分析。
- 通过**代谢组学**测定物理场和静置条件下组氨酸嫩化过程中的差异代谢途径，为低盐条件下碱性氨基酸调控宰后牛肉的嫩化提供理论依据。

2022.07 - 2022.11 低钠复合盐对小鼠肾脏代谢的影响研究 课题参与者

- 研究高盐、低盐以及**低钠复合盐**喂养条件下小鼠肾脏代谢的差异变化。
- 对小鼠血液、肾脏、肝脏以及小肠进行取样。

2022.09 - 2023.09 振动协同 NaCl 对牛肉肌内胶原蛋白特性的影响及机制研究 课题负责人

- 通过**酶联免疫法**测定相关**内源酶活性**在牛肉宰后 72 小时内的变化。
- 通过**近红外光谱仪、差示扫描量热仪、酶标仪、聚丙烯酰胺凝胶电泳、扫描电镜**分析牛肉胶原蛋白特性和显微结构在宰后 72 小时内的变化。
- 通过**蛋白免疫印迹法**测定牛肉**核心蛋白多糖**在宰后 72 小时内的**表达**情况。
- 发表一篇**研究性文章**——《食品科学》中文核心期刊；《宰后 NaCl 处理对牛肉肌内胶原蛋白特性及相关内源酶活性的影响》第一作者。