

陈颖

申请职位：产品研发

出生年月：2000年8月

电话：13203805990

邮箱：982065494@qq.com

最高学历：硕士（在读）



教育经历

2022.9-至今	江南大学	食品科学与工程专业	硕士
2018.9-2022.6	南京财经大学	食品科学与工程专业	本科（GPA 专业前 5%）

项目经历

2023.7-2024.7 GtfB 型 α -葡萄糖基转移酶产物键型特异性研究 项目负责人

项目概述：探究作用淀粉的 Lf2970 GtfB 酶产物结构特异性影响因素，通过分子生物学技术实现了产物特异性转变。

项目职责：调研 GtfB 酶的研究进展及其产物在生产中的应用，独立设计实验，探究改造酶对淀粉的加工作用及影响机制和潜在应用。

项目成果：为淀粉精深加工提供理论指导和酶工具。已发表 SCI 一区论文一篇，发明专利一项（进入实审）。

2022.1-2022.5 优质食味粳米粉质流变学研究 项目负责人

项目概述：创新使用流变学方法对粳米的食味品质进行评估。

项目职责：独立设计实验，对不同来源的粳米进行流变学测试和感官评定实验，建立二者相关性。

项目成果：为筛选优质食味粳米提供依据，助推粮食产业高质量发展。

2019.5-2020.5 藜麦蛋白 Pickering 乳液添加对鱼糜蛋白凝胶冻融稳定性的影响 协作者

项目概述：通过添加植物源配料替代传统食品添加剂，增强鱼糜制品冻融稳定性，降低运输、贮藏过程中的损失。

项目职责：前期配合团队调研资料，进行项目可行性分析，参与设计实验。在过程中能够及时发现问题，并及时与老师和同伴沟通解决。

项目成果：乳液添加量为 7.5% 时能够显著降低鱼糜凝胶的水分流失，提高冻融稳定性。期间发表综述一篇，核心期刊论文一篇。

实习/工作经历

2022.4-2022.6 南京华测检测 食品微生物检测

工作内容：检测食品（面包）中微生物指标（菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌等），依照国标分析样品的合格率。

成果：完成了十余家企业，共 30 余种产品的微生物检测，为其提供检测报告。

2022.6-2023.5 上海朝夕考研教育科技有限公司 生物化学课程讲师

工作内容：通过社交媒体、直播等形式宣传；整理考试大纲、协助编写真题资料；制作 ppt 并进行线上直播课程；课下课程群交流答疑。

成果：有 20 余名同学报名参加课程，指导的考生中一半以上通过考研初试。

校园经历

2019.6-2020.6 南京财经大学食品学院学生会组织部 部长

- 对接学院团支部，完成学院团费缴纳、团员学习活动（青年大学习）。任职期间组织各团支部举办团日活动每月一次、组织菁英人才计划讲座/活动、科研培优课程 10 余次，及“雨花台环保行动”等志愿活动。
- 获得荣誉：**2019-2021 三年连续获得学业一等奖学金（排名 1/70）；2019 年优秀大学生；2019 年素质拓展奖学金；2020 年优秀共青团员；2020 年优秀学生干部；2023 年学业三等奖学金（前 50%）

技能证书

证书：英语 CET6（560 分）；计算机二级证书（等级：优秀）；机动车驾驶证（C1）

技能：熟练使用 Microsoft Office 办公软件、CAD 制图软件；熟练掌握实验室基本操作技能、分子生物学相关技能、数据分析和绘图软件的使用。

自我评价

创新应变，仰望星空：在本硕期间的科研项目中，常常能借鉴先进研究中的方法和思路，并思考运用在自己的课题中。

注重细节，脚踏实地：硕士期间负责课题组财务报销工作，在整合各类材料时严谨细心，从未出差错。

善于沟通，有同理心：曾任辅导员助理，能够向各班班长准确传达事项，并及时与老师反馈。