



基本信息

民族: 汉

年龄: 24

电话: 18173319854

毕业院校: 华南农业大学

邮箱: CHENNING1126@163.com

导师: 吴清平院士



教育背景

- 2022.09—2025.06 华南农业大学 (双一流) 食品加工与安全 硕士学位
- 获三次校级三等学业奖学金
- 2018.09—2022.06 湖南人文科技学院 食品科学与工程 学士学位
- GPA3.48 (2%)

主修课程: 食品化学、食品风味化学、食品储运与保鲜、食品工艺学、食品微生物学、工业微生物育种等

科研经历

- 硕士课题-抗衰老植物乳杆菌LP124遗传稳定性与生产工艺研究**
基于团队抗衰老的专利菌株进行遗传稳定性的验证与工艺优化, 保证其产品应用功能的稳定性。
- 参与广东省重点研发项目-重要健康微生物菌种定向选育及功能产品研发**
掌握功能益生菌的分离、鉴定、筛选, 中试生产工艺研究以及菌粉产业化, 熟悉相关功能的益生菌的国家标准和动物实验。
- 微生物实验的基本操作:** 益生菌相关物质的分离与鉴定、DNA的提取纯化、浓度测定、琼脂糖凝胶电泳、PCR、高效液相色谱、抑菌实验、PMA等。

项目实习经历

- 2023.8-2023.11 广东科环生物科技有限公司
- 熟练仪器:** 中试生产菌粉设备、真空冷冻干燥机
- 掌握了工业益生菌的菌种配方设计、中试生产工艺以及相关功能的国家标准、行业标准, 熟悉功能菌粉的生产工艺流程。
- 2023.7-2023.8 中试发酵车间全程供应链管理
- 熟悉整个发酵过程的发酵菌种选择、原料筛选、成本控制、物流跟进、数据记录与反馈等。
- 2023.7-至今 广东省科学院微生物研究所、华南微生物重点实验室
- 熟练仪器:** 高效液相色谱、流式细胞仪、二代测序平台、显微镜、maldi-tof质谱仪、酶标仪等。
- 文字撰写与检索能力:** 已投稿一篇中文核心论文、每月1-2篇微生物安全与健康网热点资讯文章供稿。
- 数据分析软件:** SPSS、Origin、Graphpad、Design -Expert等。

技能证书

- 英语六级、普通话二乙、熟练使用Office办公软件

自我评价

- 吃苦耐劳、踏实肯干。** 曾为探究菌种特性与对其功能物质的检测, 48小时取样。
- 思维活跃, 具有创新精神与团队意识。** 参与功能益生菌团队中试生产工艺探究以及功能菌株专利的撰写。
- 勤奋好学, 工作严谨。** 在研究所实习期间参加多次学术讲座、打卡制度下做到全勤。