

# 卫媛媛

24岁 | 硕士研究生  
联系电话: 188-0346-8716  
邮箱: 1255983629@qq.com



## 教育背景

江南大学	食品学院	食品工程	硕士	2022.09-2025.06
河北经贸大学	生物科学与工程学院	食品质量与安全	本科	2018.09-2022.06

## 科研经历

### 实施项目:

- ◇ **蜂蜜西瓜皮汁乳酸发酵饮料的工艺研究** 独立研究 2021.09-2022.04
  - 基于西瓜皮丰富的营养价值,为了更大程度变废为宝,以西瓜皮、蜂蜜为主要原料,借助微生物发酵技术,研制一款口感清新、营养价值丰富的西瓜皮汁蜂蜜乳酸发酵饮料,并确定其最佳生产工艺。
- ◇ **博西合作项目——烧焦风味实验** 项目实施者 2022.10-2023.01
  - 基于市场需求,预设计一款食品烧焦程度超过一定值时,可自动断电的厨房电器。
  - 烹饪食物以采集从开始产生焦味直至完全烧焦过程中产生的气体,进行GC-MS分析,找出食品在不同烧焦程度下的特征性挥发性物质。
  - 建立出食品烧焦过程与电器传感器间的线性关系,为电器传感器研发提供数据支持。
- ◇ **《限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品》标准制定** 项目参与者 2023.02-2023.04
  - 为响应国家标准化管理委员会限制商品过度包装号召,起草编制食用农产品的包装标准。
  - 调研农产品市场,收集产品包装信息(包装层数、大小、价格等),进行分类汇总,数据处理。
  - 编制完成GB 43284-2023,且该标准已于2024年4月1日起正式实施。
- ◇ **仲景宛西合作项目——山药深加工产品生产技术研发** 项目实施者 2023.05-2023.07
  - 在无添加的情况下,制备出具有山药本味、可冲调性的山药粉。
  - 确定熟制山药的干燥粉碎工艺,从口感、气味方面,最大程度保留山药熟制后的原有风味。
  - 进行多种工艺改进,成功制备出可冲调性的山药粉,可规模化生产。
- ◇ **基于虾红变机理的虾青蛋白指示标签的制备及应用** 硕士课题 2023.05-至今
  - 基于虾储存过程中腐败变红的现象,及虾青蛋白在食品新鲜度监测应用上的空白,旨在开发一种天然、可食的新型新鲜度指示剂。
  - 首次提出将虾青蛋白与食品腐败变质过程耦合,利用圆二色谱、傅里叶红外、分子模拟等手段,探究影响虾青蛋白变色的因素及其作用规律。
  - 制作出具备防扩散、高粘性的虾青蛋白指示油墨,该研究成果已成功申报国家发明专利。

**参与项目:** 参与国家自然科学基金项目《表面增强拉曼光谱检测过程中蛋白冠形成与信号干预机制研究》及横向开发项目《新疆典型地理标志农产品特征品质挖掘技术研究》。

**科研成果:** 国内专利1项(实审中);参与撰写兽药残留国标申请书。

## 获奖经历

**河北经贸大学:** 第七届“互联网+”大学生创新创业大赛二等奖(校级)、国家励志奖学金、校一等奖学金、校优秀学生干部、校三好学生、校优秀团员。

**江南大学:** 二等学业奖学金、新生奖学金。

## 综合技能

**实验技能:** 能够熟练使用实验室常规仪器(高效液相色谱、气质联用仪、流变仪、圆二色谱等)。

**语言能力:** CET-6; 普通话二级甲等。

**软件技能:** 熟练掌握Office办公软件(全国计算机二级证书);能够使用Origin、SPSS等数据分析软件和PS、AI等设计软件。

## 校园经历

**2018.09-2022.06** 学习委员及学生会学习部部长

- 教务协助: 对接任课教师,完成作业收发、课程通知、学生反馈、成绩登记及评优等工作。
- 活动组织: 策划组织4场学院主题性活动,包括制定策划方案,监控预算,分配成员任务等。

**2023.03-至今**

实验室助管

- 对接洽谈: 协助老师和企业对接横向项目,负责双方间合同签订、交接及沟通反馈等工作。