

商婉晴

求职意向：研发

电话：15272674203

邮箱：shangwanqing3@163.com



教育背景

- | | | | |
|--------------------|--------|---------|----|
| ● 2022.09--2025.06 | 江南大学 | 食品工程 | 硕士 |
| ● 2017.09--2021.06 | 湖北民族大学 | 食品科学与工程 | 学士 |

项目经历

- 2023.01--至今** **豌豆乳清蛋白的提取及发酵工艺的研究** **硕士课题**
- 用**阴离子多糖**提取豌豆乳清废水中的蛋白，**研发**制备**高抗氧化活性高消化率**的豌豆酸奶
 - **回收**豌豆乳清中的蛋白质资源，**避免**了环境污染，**提高**了豌豆加工的附加值，每周完成一次**周报**，每月汇总成**月报**
 - 查阅文献**300余篇**，**独立设计**实验方案，**精通**蛋白提取、**豌豆酸奶发酵**等实验方法
 - 投递**1项专利**“一种具有高抗氧化活性及高消化率的豌豆乳清蛋白酸奶的制备方法”
- 2023.07--2023.08** **植物蛋白饮料&发酵植物乳饮料的产品开发** **横向课题**
- 参与海底椰冰柠茶的**研发与制作**、累计**感官评价**统计与分析**30余次**
 - 用**植物蛋白**代替酪蛋白酸钠，通过配方设计及工艺优化解决豆腥味，产出**3种类型**发酵植物乳饮料
- 2024.03** **中国国际饮料工业科技展 (CBST)** **参展代表**
- **负责**参展样品大豆酸奶产品的生产计划制定、样品制备，并完成展台布置
 - 参与**产品宣传讲解**，吸引**百余位**业内外人士对产品进行了解，整理**20余家**企业需求
- 2023.07--2023.10** **《植物乳与科学技术》书籍撰写** **参与者**
- 查阅了**100余篇**相关文献，对**发酵植物乳酸奶的加工**展开撰写
 - 围绕发酵植物乳酸奶的**标准要求、工艺流程、品质以及营养特性**等撰写**1万余字**
- 2020.05--2021.05** **湖北民族大学“豆腐黄浆水乳饮料稳定性的研究”** **项目参与者**
- 担任项目**实验设计**，**理化指标的测定**以及实验报告的撰写
 - 具体对豆腐黄浆水乳饮料的**发酵特性、稳定性、感官以及流变特性**进行检测

实习经历

- 2019.07--2019.08** **黄鹤楼酒业有限公司** **质检部实习生**
- 对白酒的**理化性质**（总酸，总酯，固形物和酒精度等）进行测定
 - 独立完成白酒的**卸货、取样**，对白酒的**品质**进行检查并完成相关报告的撰写
- 2024.01--2024.03** **北京连界创新技术股份公司** **消费事业部科技行研实习生**
- **负责**收集食品行业和科研的热点和前沿信息，**每周**进行**科研洞察文章撰写**，累计负责文章**10余篇**并于公众号发表
 - **每周**进行行业热点选题会议，负责过**两次**相关会议和论坛科研人员**项目对接**和**包装**

校园经历

- 2023.01--2024.01** **江南大学植物蛋白实验室** **学生负责人**
- 负责实验室大型仪器的**管理培训**、日常维护及基础维修，实验室内部**危化品试剂分类和管理**
 - 负责实验室物资采购及每月劳务等报账工作
- 2022.09--2023.06** **学生会新闻与宣传部** **成员**
- 负责**海报制作**、微信公众号**推送制作**以及微信公众号**日常维护**
 - 完成海报制作及推送制作**10余次**，参与“520 鹊桥相约”交友派对、“研途印象”摄影大赛**活动策划**
- 2018.10--2020.05** **校学生会公寓部** **部长**
- 负责**每周两次**的卫生检查以及不定期的安全排查，**每年一次**的文明寝室及标兵寝室的**评选**及公寓文化节系列活动的**举办**，被评为“优秀学生干部”

技能、奖项 & 特长

- 技能：普通话二级甲等，机动车驾驶证（C1），熟练掌握数据及图像处理软件（Office、SPSS、Origin 等）
- 奖项：多次获得“校优秀学生奖学金”，获得 2018 年暑期社会实践“优秀团队”，2019 年“优秀辩论队队员”等