

易欢

性别：女

电话：13426692737

出生年月：1999-10

邮箱：1751943774@qq.com



教育经历

2022.09-2025.06

华中农业大学 (211)

食品科学 | 硕士

- 主修课程：食品化学专题、食品工程专题、食品微生物进展、高级微生物学、食品安全风险与评估等
- 研究课题：中华传统与民族特色食品品质形成机理及调控技术研究
- 荣誉：二等学业奖学金 (2)

2018.09-2022.06

中南林业科技大学

食品质量与安全 | 本科

- 主修课程：生物化学，食品化学，食品工艺学，食品微生物学，食品添加剂，食品分析等
- 毕业设计：《年产 500 吨桑葚果酒工厂设计》
- 荣誉：国家励志奖学金，校一等奖学金，2022 届优秀毕业生

项目经历

2022.09-至今

中华传统与民族特色食品品质形成机理及调控技术研究

- 项目背景：针对传统禽肉类食品质构、风味、色泽等品质形成机理不清，调控技术缺乏等现状，阐明不同品种禽肉原料在煮制、卤制、烤制等典型加工工艺下感官品质形成的分子机制
- 主要工作：利用蛋白质-多糖复配降低鸡肉肠中盐含量，并从蛋白角度探究其品质变化的分子机制。利用红外光谱仪、荧光光谱仪、低场核磁共振、扫描电镜等仪器独立完成低盐鸡肉肠的质构、色差、水分含量，流变特性，蛋白结构等理化性质测试实验，阐明低盐鸡肉肠在煮制工艺下品质形成的分子机制，开发出有效的低盐鸡肉肠品质调控技术
- 发表论文：易欢 等. Effect of sodium alginate and egg white protein combinations on the functional properties and structures of chicken myofibrillar protein. Food Research International, 196, 115071. (SCI; IF=7)

2022.09-2024.06

柑橘花精油的提取与纯化

- 主要工作：利用旋蒸，超临界流体萃取等方法提取柑橘花、叶、皮精油，提高柑橘花精油提取率
- 设计响应面实验进行工艺优化，采用气相色谱质谱联用仪、电子鼻对香味物质进行分析

实习经历

2019.10-2019.11

湖南和畅食品科技有限公司

质检员

- 主要负责对采购的原材料进行质量检验，确保原材料质量符合生产要求
- 对不合格品进行标识、隔离和处置，防止不合格品被误用或流入市场

2021.06-2021.07

麻辣王子&岳阳中远化工有限公司 (参观实习)

- 参观麻辣王子车间生产工厂，了解工厂规模、生产工艺和生产流程
- 了解化工企业生产线、工厂设计，绘制工厂平面设计图；了解企业产品设计和生产设备

在校经历

2018.09-2020.06

院学生会规划部干事

中南林业科技大学

- 负责学生会各项活动的策划工作，包括活动主题、内容、形式、时间、地点等的确定
- 主要负责企业招聘活动的策划和组织，进行会场布置，确定活动地点、时间并进行宣传推广
- 负责学院大小活动的颁奖和迎宾工作

2022.09-2025.05

研究生院助管

华中农业大学

- 主要负责协助学位办老师完成学位、导师、学位点相关工作，及时解决毕业生的各项问题

相关技能

- 办公技能：擅长办公软件 (Office)、熟练使用做图与数据分析软件 (Origin、CAD、Zotero、SPSS)
- 其他技能：英语 CET-6 (503)、C1 驾照、全国计算机考试二级、普通话水平测试二级甲等