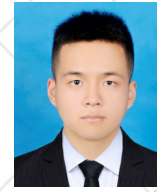


刘振恒

电话: 15009177420 | 邮箱: lzh12301@outlook.com
年龄: 23岁 | 籍贯: 陕西省宝鸡市



教育经历

贵州大学 211 双一流	2018.09 - 2022.06
食品科学与工程 本科 酿酒与食品工程学院	贵阳
江南大学 211 双一流	2022.09 - 2025.06
食品科学与工程 硕士 食品学院	无锡

荣誉奖项

校级优秀志愿者	2019.05
校级一等奖学金、三好学生	2019.12
校级优秀共青团员	2020.05
校级二等奖学金、三好学生	2020.11
校级学业三等奖学金	2023.09

校园经历

- 担任院级青年志愿者协会组织部部长, 协调协会内各部门工作, 举办并参加多次志愿服务活动, 如食品安全进校园、敬老院活动、母亲节大声说爱、义务清扫活动等;
- 担任短期班长, 负责班级校级优秀班集体的申请, 积极协调班级同学共同参与, 最终获奖。

项目经历

不同菌株发酵醇香豆渣面条的制备 (国家级)	2019.12 - 2021.09
参与者 优秀结题, 本项目主要提升了豆渣的利用价值, 通过不同菌株发酵和工艺的优化, 提升豆渣的营养品质和感官品质, 将其添加到面条中制备出风味更醇香的面条。	
挤压拉丝蛋白的制备及其取向效果研究	2021.12 - 2022.05
负责人 本项目通过各类蛋白原料的优选、食品添加剂的选择及添加量的确定、挤压参数的优化, 制备出内部纤维较好的植物拉丝蛋白产品, 为植物肉产品的工业化生产提供依据。	
酿香微生物筛选及烟叶发酵醇化研究	2023.08 - 2024.09
参与者 负责烟叶中微生物的筛选及发酵后烟叶风味指标的检测, 参与结题报告的撰写和答疑, 独立完成一篇论文。	
低盐快速发酵芥菜的菌株筛选及快速发酵工艺研究	2023.04 - 至今
负责人 本项目旨在制备出低亚硝酸盐快速发酵泡菜, 加快发酵进程, 提升发酵品质。通过发酵优良菌株的筛选与鉴定、发酵工艺的优化等方式, 制备出低盐快速发酵泡菜产品, 独立完成两篇专利和两篇论文。	

科研成果

论文: 均匀设计优化酿酒酵母液态发酵豆渣工艺及其风味分析 《中国酿造》(中文核心)	2022.04
专利: 一种低亚硝酸盐快速发酵芥菜的制备方法	2024.03
专利: 一种菌株及两阶段快速发酵芥菜的应用	2024.06
论文: 泡菜中乳酸菌的筛选鉴定及其发酵工艺的优化 《食品生物与技术学报》(中文核心)	2024.08
论文: Screening of strains from pickles and evaluation of characteristics of different methods of fast and low salt fermented mustard leaves 《Food Research International》(一区SCI)	2024.08

专业技能

- 通过计算机二级, 熟练掌握Word、Excel、Powerpoint等办公软件;
- 通过英语六级, 能熟练进行英文材料的阅读与书写;
- 熟悉食品专业相关知识, 具备实验操作能力, 如GC-MS、HPLC、分子生物学、普通生化实验等。

个人总结

- 热爱食品行业, 对食品研发、食品安全检测、供应链、市场营销等有兴趣;
- 具有良好的沟通能力, 人际交往能力强, 具有团队合作精神;
- 有上进心, 善于思考, 执行力强, 做事认真负责。