



高梦霏

毕业学校：江南大学

学 历：硕士

联系方式：18645736662

出生年月：2000 年 5 月 18 日

专 业：食品工程

政治面貌：中共预备党员

电子邮箱：1209346879@qq.com

籍 贯：黑龙江省大兴安岭

教育背景

2022.09—至今	江南大学 (211)	食品工程	硕士学业一等奖学金	硕士
2018.09—2022.07	东北农业大学 (211)	食品质量与安全	校三好学生奖学金	本科

科研项目经历

2023.09—至今 全麦面包淀粉消化性调控及其品质改良研究 课题负责人

- 项目概述：通过不同改良手段改善全麦面包体外淀粉消化性及其品质，开发适合糖尿病和肥胖人群的慢消化功能主食。
- 项目职责：独立设计实验，分析全麦面包淀粉消化性，面包品质的测定，机理探究 (TGA/RVA/SEM/DSC 等)。
- 项目成果：有效降低全麦面包淀粉消化性，期间以第一作者身份完成一篇 SCI 论文 (一区) Effect of different molecular weight β -glucan hydrated with highland barley protein on the quality and in vitro starch digestibility of whole wheat bread[J]. International Journal of Biological Macromolecules, 2024, 以第二作者身份完成一篇中国发明专利 (一种面包消化性改良剂及其在耐酶解全麦面包生产中的应用)，另有一篇 SCI 和一篇专利在投。

2022.09—2023.09 亲水胶体对黑麦面包的品质提升 核心成员

- 项目概述：添加亲水胶体于黑麦面包中，探究其对黑麦面包烘焙品质及消化性的影响程度及机理。
- 项目职责：调研市场需求和相关产品分析，完成部分实验。
- 项目成果：通过添加不同种类的亲水胶体有效改善黑麦面包品质，以第三作者身份发表专利 (一种改善黑麦面包烘焙品质的方法)。

2020.10-2021.05 “天食杯” 第二届食品研究与开发创新创意大赛 负责人

- 项目概述：以南极磷虾和沙丁鱼的深海海鲜为主要原料，并在其中添加 Omega-3 含量丰富的奇亚籽，采用低盐固态发酵制作出富含 Omega-3 的低盐即食海鲜酱，令营养、美味与便捷兼并，更符合大众化需求。
- 项目成果：获得天食杯食品研发与开发创新创意大赛产品创新类三等奖。

2020.09—2021.04 第八届播种杯大学生学术科技作品竞赛 核心成员

- 项目概述：可食型米渣蛋白保鲜膜的开发和基础研究，对保鲜膜外观、厚度进行测定，并将其应用于水果保鲜中。
- 项目成果：可食型米渣蛋白保鲜膜项目获得校级三等奖，团队成员感情良好。

实习经历和学生工作

2024.05-2024.09 北京连界创新科技股份有限公司 科技行研实习生

- 调研食品领域前沿热点技术和成分，与高校老师对接，辅助专利技术投入实际生产，协助中国好成分年度盛典筹备工作，撰写食品科研文章。输出食品行业调研文章 10 余篇，单篇文章浏览量达 1w+。

2019.09-2021.07 东北农业大学食品学院青年传媒中心 影像部部长

- 统筹影像部，辅助运营学院网站、公众号等新媒体的建设，负责校运动会、辩论赛等赛事中拍照、录像工作，管理学院公众号粉丝增长了 50%，单篇文章阅读量达 5000+。

技能荣誉

- 语言技能：大学英语 CET-6
- 专业技能：公共营养师三级、全国二级计算机证书、熟练运用 Office 软件，熟练使用 Ps、Pr 等软件，熟练使用科研软件 (Origin、Ominic、SPSS、PowerBI)
- 所获荣誉：天食杯食品研发创意大赛优秀奖、盼盼烘焙大赛优秀奖