

# 张哲铭

25岁 | 江苏苏州 | 15045816459 | z1020682734@163.com |



## 教育背景

- 2022.9-2025.6 江南大学 | 211 高校 双一流 食品科学与工程 | 硕士  
研究方向: 淀粉基乳液制备 功能因子递送 健康食品开发 食品主粮化生产应用 食品物性分析  
成果: SCI 论文 2 篇 (第一作者, 中科院 1 区, IF: 7.7), 发明专利 1 项, 学业奖学金, 校优秀研究生 (校前 8%)
- 2022.9-2025.6 华东理工大学 | 211 高校 双一流 食品科学与工程 | 学士  
成绩 Top 15%, 主修: 食品胶体、淀粉化学、高级营养学、高级仪器分析、食品工程原理、食品机械设备

## 工作经历

- 2024.5-至今 嘉兴未来食品研究院 (江南大学陈坚院士与市政府合办) 助理研究员  
校企对接转化成果, 推动淀粉基功能乳液、低脂冰淇淋、高直链玉米面包投放市场, 预计新增收入 20 万元  
改良米糕产品风味, 降低米糕回生特性以延长货架期, 预计每季度节约库存费用 2 万元
- 2022.9-2024.3 江南大学 淀粉质资源开发与利用研究室 仪器设备管理员  
与专业工程师及经销商对接, 学习仪器设备使用, 开展仪器操作及数据分析讲座, 总场次 10+  
安装调试新设备, 建立 SOP 并组织操作培训与考核, 定期保养并自修设备
- 2021.9-2021.10 上海立旺食品有限公司 实习生  
负责旺旺软糖、旺仔牛奶品评, 学习生产原料安全检测知识; 进行车间流水线包装操作, 定期整理数据并撰写工作报告

## 项目经历

- 2023.7-至今 “十四五”项目: 果蔬高速分切、汁液高效获取关键技术及智能装备研发 助理研究员  
结合酶解与剪切均质改善果蔬汁聚沉问题, 延长货架期 2 周; 采用环糊精包埋法、涂膜法保留营养成分高效获取汁液
- 2023.7-至今 “十四五”项目: 食品高效低损前处理技术集成及智能装备生产线示范 助理研究员  
探究加工条件对多纤维果蔬物性及切丝效率的影响; 辊磨加工玉米糝并优化筛选, 减少营养成分损失
- 2022.9-至今 国家自然科学基金项目: 食品功能因子稳态化淀粉-亲水胶体的构建及机理探究 助理研究员  
利用变性淀粉与亲水胶体复配包埋疏水活性物 (虾青素, 姜黄素等), 制备功能饮料及特医食品  
通过蛋白质、变性淀粉稳定乳液, 探究界面稳定机理与乳液的体内缓释控释机制, 评价产品稳定性
- 2021.9-2021.12 第七届“丰岛杯”食品创新大赛: “泡泡玛特”谷物代餐泡腾片 项目负责人  
负责产品工艺及包装设计, 将豆类与谷物与崩解剂结合压片制备早餐便捷式泡腾片, 获优胜奖
- 2019.11-2021.9 大学生创新创业训练项目: GC-MS 用于鉴别茶油掺伪的研究 项目负责人  
调研茶油市场, 结合 GC-MS 与 PCA 建立辨伪模型, 为市场监管提供参考, 获第六届全国“互联网+”校三等奖

## 校园经历

- 2022.9-2024.9 江南大学 班级团支部 班长  
协调院团委与支部成员, 组织破冰、团日、科研经验分享活动 20+次; 协助入党, 总人次 100+
- 2023.7-2024.6 江南大学“食品安全进社区”志愿者团队 讲解员  
与社区联合举办科普活动, 讲解营养膳食、过敏食品、保健食品、进口食品、粮食安全知识, 总场次 10+
- 2022.9-2023.6 江南大学食品学院 研究生学生会 办公室干事  
负责统筹各部门开展文体活动、学术讲座及就业指导会, 协调财务调配及商业合作等事宜
- 2020.9-2022.6 华东理工大学 校宣传部 供稿员  
考察时事热点, 学习理论投稿文章, 开展读书交流会, 有《城市化》、《论阅读》等 20+份作品
- 2018.9-2022.6 华东理工大学 班级团支部 学习委员

## 个人技能

- 语言能力: 英语雅思 (6.5), CET-6, 具备优秀的英文读写及交流能力; 普通话二级甲等
- 计算机能力: 全国计算机二级 (Office), 熟练使用 SPSS、Origin、CAD、PS, 合理结合 ChatGPT 等 AI 辅助工作
- 专业技能: 论文专利撰写, 熟练使用 GC-MS、GPC、CLSM、FT-IR、DSC、XRD、SAXS、SEM、流变仪、均质机等