

温志瑞



电话: 18612186298 微信: wzr2169 邮箱: wenzhirui92@163.com

教育背景

中国农业大学 (985)	食品科学与工程/硕士	2022年09月-2025年07月
主修课程: 食品工艺学、食品化学、食品添加剂、食品质量与安全控制、动物实验方法、农业与企业食品管理等		
山西大学 (双一流)	食品科学与工程/本科	2018年09月-2022年07月

研究课题

- 课题名称:** 黑木耳多糖、苦荞黄酮与维生素三种活性成分的降糖降脂功效及联合作用研究
- 主要内容:**
 - 模型构建:** 采用 STZ 联合烟酰胺构建稳定且可重复的糖尿病 II 型小鼠模型
 - 实验设计:** 设置高、中高、中、中低、低五个剂量组并给予相应的受试物, 检测并计算不同营养组别的降糖率及 ED₅₀, 根据联合作用系数法判断联合作用类型, 并通过测定血清生化等指标对具体机制进行初步探究
 - 成果:** 本项目成功揭示了三者活性成分在复配使用时的降糖降脂功效及联合作用机制, 在《食品研究与开发》期刊上发表了题为《烟酸铬与 B 族维生素对糖尿病小鼠的影响》一文, 为相关产品的开发提供了科学依据; 本人在过程中学习并掌握了灌胃、注射、眼眶取血、解剖等基本的动物实验操作技能, 能够熟练地运用 SPSS 等数据分析软件处理实验数据

实习经历

一、金木集团有限公司	研发岗	2023年06月-2023年09月
------------	-----	-------------------

- 工艺改进:**
 - 优化原料的预处理工艺, 最大程度地保留营养成分
 - 根据消费者需求合理调整用料比例, 增加产品口感和营养价值, 提高市场竞争力
 - 采用膨化谷物粉, 提高研磨细度, 显著提升产品风味和溶解性
 - 根据产品特性选用适配的增稠剂、抗氧化剂等添加剂, 以改善产品质地和稳定性, 延长保质期, 确保添加剂的使用量在安全范围内, 符合法规要求
- 跨部门沟通合作:**
 - 与采购部门紧密合作, 确保选用符合产品需求的优质原料, 有效控制成本
 - 与生产部门沟通协调, 确保工艺改进方案的实施可行性, 提升了生产效率
 - 与销售部门保持密切联系, 了解市场动态和竞品信息, 为产品研发提供有力支持
- 项目成果:**
 - 对产品抗氧化、酸价、过氧化值、极性组分等指标进行测定, 制定产品货架期的预测方案
 - 建立完善的食品安全管理体系, 有效预防食品安全事故的发生
 - 撰写了完整的研发报告, 为不同系列的产品功能提供理论依据, 并为消费者提供使用指导建议等
 - 制定出两款产品的改良配方和工艺标准流程
 - 实现了降本增效的企业目标, 创造显著的经济效益

二、中国产学研合作促进会	行政助理	2023年03月-2024年03月
--------------	------	-------------------

- 会务管理:** 成功策划并举办两次超 2000 人规模的大型会议, 负责流程设计、活动现场布置、人员接待及物资保障工作
- 日常事务:** 负责报名信息归纳整理与审核; 管理票据与账务; 处理电话、邮件等沟通工作

实习经历

三、雀巢中国有限公司

婴儿营养部门（医疗代表）

2024年06月-2024年09月

• 数据收集和整理：

- ① 从品牌官网和电商平台等渠道收集市面上有关早产/低出生体重、无乳糖、乳蛋白部分水解等特殊医学用途配方粉的营养成分、宣传卖点及适用人群等信息，并完成数据的归纳整理
- ② 通过查阅相关文献、国标及指南等资料，并结合自己的专业背景，分析不同疾病所需营养成分及含量要求，确保了结果的科学性，并将其准确地传达给医生和消费者

• **活动策划和执行：**通过组织医院科室会、研讨会和消费者活动，完成对医生和消费者的教育，即产品知识和理念的渗透，并深入一线了解客户实际需求

• 跨部门沟通合作：

- ① 将收集到的消费者问题和产品反馈整理成报告，传达到研发部门，为后续产品的改进提供有力支持
- ② 通过线上交流、实地考察等方式，了解医院和门店的货物配送时效、库存情况、需求变化等，并及时向销售部门反馈，与销售部门共同制定下一步的销售策略，确保产品能够及时、准确地送达消费者手中

• **成果：**成功组织 16 场人数 150+ 的线下“妈妈班”的活动以及 8 场线上直播，平均每场转化率 25%+；共拜访 8 家医院和 4 家门店，完成产品知识的传播与售后问题的解决，并对 SNC 进行定期培训；成功主持一场消费者教育活动，并辅助 SNC 完成现场流量的承接，累计开新客 10+

校内经历

本科生教务科助管

2023年2月-2024年8月

• **工作内容：**作为助管组长，负责学生劳务薪资的审核和发放；学院官网平台的新闻发布及网站维护；本科生各项资料和档案的审核及分类整理

本科生课程助教

2022年9月-2023年1月

• **工作内容：**辅助《基础营养学》主讲老师教学、指导本科生平时作业及答疑解惑、协助主讲教师批改作业以及检验同学们最后的课程收获

自我评价

MBTI: ENFJ

专业能力：拥有七年的食品行业专业背景，具备扎实的理论基础和丰富的实践经验，熟悉食品加工工艺、产品感官评价、国内外食品安全法律法规等相关知识，并掌握动物实验方法技能，具备良好的跨部门沟通与协调能力，了解项目管理的流程和方法，能够有效推动项目进展

技能证书：语言水平：CET-6，普通话二级，日语入门

软件技能：计算机二级，精通 Word、Excel、PowerPoint 等办公软件，能高效完成各类文档的处理，并具备 SPSS 等数据分析软件的使用能力

兴趣爱好：滑板（多次参加滑板赛事，勇于挑战自己）

调酒（提高了自己的创新思维和学习能力）