



## 廖博群

求职意向：食品研发和生产岗

### 基本信息

- 生日：1999.09
- 身高：158 cm
- 政治面貌：共青团员
- 现居：广东省珠海市香洲区
- 学历：学硕
- 专业：食品科学与工程
- 手机：13770938265
- 微信：lbqkxzyo
- 邮箱：2223542326@qq.com



PERSONAL RESUME

## 自我介绍

本科和硕士期间均为食品科学与工程专业，热爱食品相关行业，专业知识储备丰富。此外，硕士期间的研究经历让我更加深刻地认识到了从原料到成品的复杂过程，拓宽了知识面的深度和宽度，思维方式和行动能力得到了极大的提升。细心严谨、善于观察和思考并付出行动。

**通用技能**：英语六级、普通话二级乙等、C1 驾驶证、全国计算机二级、熟练运用 office 相关软件

**专业技能**：熟练应用 zotero origin SAS SPASS 等文献管理和数据分析软件

**活动荣誉奖励**：院级三等学业奖学金、英语竞赛一等奖

## 教育背景

2017.09 -- 2021.06 衡阳师范学院 食品科学与工程专业 / 工学学士

毕业论文：**酶法制取芹菜渣中可溶性膳食纤维的研究**

2021.09 -- 2024.06 南京农业大学 (211) 食品科学与工程专业 / 工学硕士 (学硕)

研究方向：**肉品加工与质量控制 (调理牛排嫩度改善及机制研究)**

研究课题：**物理场协同氯化钠对宰后牛背最长肌嫩化过程中肌内结缔组织特性的影响及机制研究**

## 兼职经历

2019.12-- 2020.02 广东珠海永旺集团 超市促销员

- 负责坚果、饼干和鲜奶的销售，开展产品的试吃活动，月销售额达到三万。
- 负责产品的来货验收、上架排列、补货、退货等日常工作。

## 校园经历

- 2023.07 积极参加志愿者活动，在 2023 年《食品科学》年会中协助编辑组进行报告老师的接送。
- 2022.09 - 2024.03 负责整个课题组的报账、项目材料整理和项目盖章和经费入账。
- 2023.10 -- 2024.01 负责与企业合作的产品制作，包括物理嫩化牛排、低盐火腿、绿色制造系列酱卤牛肉、牛肉干。

## 科研经历

2021.11 -- 2022.06 物理场产生机理的研究 课题负责人

- 在牛肉宰后成熟过程中开展物理场的应用研究，与工程师沟通建立研究方法。
- 将收集的数据进行统计分析，查阅大量的相关文献确定最终的物理场处理参数。
- 发表综述——《肉类研究》中文核心期刊；《肉品物理嫩化技术的研究进展》第一作者。
- 该新型物理嫩化技术获得美国专利，参与专利申请过程中意见陈述书的回复。

2022.7 --2022.11 低盐条件下物理场联合碱性氨基酸调控宰后牛肉嫩度改善的研究 课题负责人

- 制定实验方案、确定取样途径、组织小组成员开展实验、进行实验数据的整理和分析。
- 通过代谢组学测定物理场和静置条件下组氨酸嫩化过程中的差异代谢途径，为低盐条件下碱性氨基酸调控宰后牛肉的嫩化提供理论依据。

2022.07 -- 2022.11 小鼠实验 参与者

- 高盐、低盐以及低钠复合盐对小鼠健康状况的影响研究，负责对小鼠组织样本进行取样。

2022.09 -- 2023.09 肌内胶原蛋白特性及影响机制的研究 课题负责人

- 通过酶联免疫法测定 $\beta$ -半乳糖苷酶、 $\beta$ -葡糖醛酸苷酶、组织蛋白酶 L、赖氨酰氧化酶在牛肉宰后 72 小时内的活性变化。
- 通过近红外光谱仪、差示扫描量热仪、酶标仪、聚丙烯酰胺凝胶电泳、扫描电镜分析牛肉胶原蛋白在宰后 72 小时内的分子结构和显微结构的变化。
- 通过蛋白免疫印迹法测定牛肉核心蛋白多糖在宰后 72 小时内的表达情况。
- 发表研究性文章——《食品科学》中文核心期刊；《宰后氯化钠处理对牛肉肌内胶原蛋白特性及相关内源酶活性的影响》第一作者。