



陈家凤

求职意向：研发岗

出生年月：2000年7月

籍贯：广东省揭阳市

电话：15018212230

邮箱：15018212230@139.com

教育背景

2022.09-2025.06	华南农业大学（双一流）	食品工程	硕士
荣誉：获得1次学业奖学金一等奖			
2018.09-2022.06	佛山大学	食品质量与安全	本科
荣誉：获得1次校级奖学金一等奖、1次校级奖学金二等奖			

科研经历

2022.09-2024.12	秀珍菇蛋白理化及其凝胶性质的研究	硕士课题
内容：1、通过碱溶方法提取秀珍菇蛋白，利用圆二色谱、荧光分光光度计等仪器测定蛋白质的结构性性质，探究碱溶酸沉获得的秀珍菇蛋白低溶解度的机理。与传统的碱溶酸沉方法相比，蛋白的溶解度有效提高了33.33%，时间显著缩短了55.56%。		
2、通过改变温度、蛋白浓度的方式调控蛋白凝胶特性，明确不同温度条件的热处理对秀珍菇蛋白高级结构和理化性质的影响，并探讨秀珍菇蛋白凝胶形成后凝胶特性和结构的变化，揭示秀珍菇蛋白热诱导制备凝胶的形成机理。		
成果：论文 Structure and functionality of <i>Pleurotus geesteranus</i> protein isolate as a function of pH. <i>Journal of Food Science</i> . (JCR Q2, IF 3.2, 第一作者, 已接收)		
论文 Mechanistic study on heat-induced gel formation of <i>Pleurotus geesteranus</i> protein isolate. (第一作者, 撰写中)		
2024.06-2024.12	秀珍菇蛋白酸奶的制备	研发项目
内容：采用秀珍菇蛋白替代脱脂奶粉，研究酸奶的理化性质、质构以及风味物质等，设计出一款能够准确模拟液态酸奶的各种感官、质地同时营养健康的高蛋白酸奶。预计撰写一篇相关专利。		
2022.09-2023.06	高生物量食用菌的筛选	研发项目
内容：对蛹虫草、秀珍菇、白灵菇、华平菇、平菇等十几种食用菌进行筛选、分离，筛选出高生物量食用菌以应用食用菌人造肉的制备。		
2020.05-2021.05	四指马鲛的活性肽提取	本科大创项目
内容：通过碱溶酸沉和气浴辅助提取并纯化四指马鲛（马友鱼）蛋白，并采用不同蛋白酶（木瓜蛋白酶、胰蛋白酶、胃蛋白酶和碱性蛋白酶）进行酶解，成功获得短肽类产品，经电泳检测得到蛋白肽分子量在30-300kD之间。		
成果：国家级大学生创新创业项目立项成功，获得10000元财政支持经费。		

实习经历

2022.01-2022.02	广东东泰食品有限公司	实习生
样品检测：针对公司及外部送测的乳制品进行微生物及营养成分（菌落总数、大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、维生素C、蛋白质等）检测，每日检测20+份样品，且样品检测均为合格。		
资料整理：撰写检测报告，并对相关资料进行整理、归档、分类及更新。		

个人技能

语言能力：CET-6，具有良好的听说阅读能力；

专业技能：熟练掌握 Origin、SPSS、peakfit、Office、Endnote 等软件进行数据统计与分析；

实验技能：熟练使用 CLSM、SEM、FTIR、CD、HPGPC、UV、流变仪、激光粒度仪、多功能酶标仪、荧光分光光度计、均质机等。

自我评价

熟悉蛋白实验及凝胶形成机理，了解蛋白相关产品（酸奶、饮料、乳液等）的设计及开发；

能够独立完成相关课题，具备撰写能力和文献检索能力；

善于沟通和制定任务完成计划，有较强的执行能力，新事物接收能力强。