

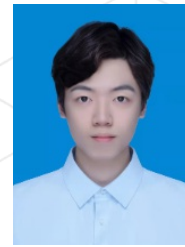
王嘉炜

+86 139-2359-2201 | 1074274725@qq.com | 广州市

微信: w13923592201 | QQ: 1074274725

兴趣爱好: 吉他、绘画、羽毛球

男 | 23岁 | 广东汕尾



教育经历

华南农业大学(双一流) - 食品学院 - 广东省功能食品活性物重点实验室 - 食品加工与安全 - 硕士 2022.09 - 2025.06

- 研究方向: 功能食品的开发与应用
- 荣誉/奖项: 三次华南农业大学硕士研究生学业奖学金
- 校园经历: 课题组研会外联部副部, 多次组织课题组大型活动, 负责调动人员、布场工作等

韶关学院 - 食品学院 - 食品科学与工程(IIEET国际工程认证专业) - 本科 2018.09 - 2022.06

- 主修课程: 食品工艺学、食品化学、食品卫生学、食品分析、食品法律与法规等
- 荣誉/奖项: 国家励志奖学金、食品外包装大赛三等奖、院优秀毕业生、三次优秀团员
- 校园经历: 担任信息委员, 收集班级同学各类信息; 担任学院宣传部副部, 负责宣传学院、制作海报、活动拍照等; 担任辅导员助理, 协助学院辅导员工作; 担任校吉他协会组长, 负责小组教学工作。

项目经历

无限极天然多维矿物原料筛选、工艺优化及产品理化性质研究 - 产学研项目 2021.12 - 2024.03

- 工作内容:
 - 研发同时或单独富含B族维生素和矿物质的食品配料(食用菌、酒糟、酱油、豆芽);
 - 获得富集维生素、利于矿物质形态转化的发酵工艺并投入工厂生产;
 - 分析发酵前后维生素含量的变化以及矿物元素形态变化;
 - 建立Caco-2模型评估发酵过程对矿物元素的吸收;
 - 撰写专利及文章;
- 成果: 专利1篇、中文1篇(在投)、富维菌粉一款、富矿酒糟一款

界乐奉化芋头相关产品开发 - 产学研项目 2022.11 - 2023.05

- 工作内容:
 - 前期收集相关资料撰写项目书;
 - 研发一款由奉化芋头为原料制作的发酵植物奶以及产品质量相关指标的检测;
 - 驻场实习一个月, 配合公司研发部门以及生产线, 优化产品制作工艺, 做好生产管理和质量控制;

黄金菇富集B族维生素及其抗衰老活性研究 - 硕士毕业课题 2022.09 - 2025.06

- 研究内容:
 - 黄金菇富集B族维生素培育工艺研究;
 - 建立LC-MS同时检测多种B族维生素的方法;
 - 样品体外消化模拟实验;
 - 样品体内外抗衰老活性研究, 并利用秀丽隐杆线虫模型研究样品的抗衰老活性及机制;
- 成果: 1篇一作英文sci在投

石斛功能饮料包装设计 - 本科毕业课题 2021.06 - 2022.06

- 研究内容: (1) 设计菌种与石斛提取液发酵实验及抗氧化活性评价; (2) 测定石斛提取液的总酚、黄酮、多糖含量; (3) 石斛功能饮料包装的设计
- 成果: 个人以此课题作为本科毕业设计完成论文

专业技能

- 熟练使用office办公、Origin、Graphpad Prism等科研绘图软件及PS、CAD软件基本操作
- C1驾驶证、英语CET-4、ISO9000质量管理体系内部审核员证书、ISO22000食品安全管理体系内部审核员证书
- 熟悉液相、气相、液质、气质、酶标仪、火焰原子吸收、荧光显微镜等仪器操作
- 熟练细胞实验、秀丽隐杆线虫实验、小鼠解剖实验、转录组学分析等

个人评价

具备扎实的专业知识和经验, 能快速适应新环境, 做事踏实负责, 具备良好的团队协作精神和沟通能力, 性格乐观开朗, 积极向上, 善于分析问题, 提出创新解决方案, 为企业发展提供有力支持。