

# 易欢

性别: 女

出生年月: 1999-10

现居城市: 湖北省-武汉市

籍贯: 江西省-萍乡市

电话: 13426692737

邮箱: yi\_huan2022@163.com



## 教育经历

2022年09月~2025年06月 华中农业大学 食品科学与工程(硕士)

相关课程: 生物化学、食品化学、食品工艺学、食品分析与检测、高级微生物学、食品安全风险与评估等

荣誉: 二等学业奖学金(2)

2018年09月~2022年06月 中南林业科技大学 食品质量与安全(本科)

相关课程: 食品工艺学、食品化学、食品质量安全标准与法规、微生物学、毒理学、有机化学、无机化学等

奖项: 获得国家励志奖学金、校一等奖学金、2022届优秀毕业生称号

## 科研经历

2022年09月~2023年06月 白切鸡关键工艺参数优化及贮藏风味调控 核心成员

项目背景: 白切鸡因制作过程存在骨中带血, 杀菌不彻底, 微生物滋生迅速, 易腐败变质, 风味逸失的情况, 严重影响其产品的货架期。对白切鸡加工的关键工艺进行探究可使食品生产标准化、工业化。

主要工作: 针对白切鸡产品标准化, 研究了不同原料鸡品种对白切鸡食用品质的影响。通过优化加工条件筛选制作白切鸡的最佳煮制温度、煮制时间、冷浸时间、盐浓度。分析温度对白切鸡贮藏过程中理化、微生物及风味上的影响。

2022年09月~至今 低盐鸡肉肠品质形成机理及调控技术研究 核心成员

项目背景: 针对传统禽肉类食品品质构、风味、色泽等品质形成机理不清, 调控技术缺乏等现状, 阐明不同品种禽肉原料在煮制、卤制、烤制等典型加工工艺下感官品质形成的分子机制。

主要工作: ①利用蛋白质-多糖复配降低鸡肉肠中盐含量, 并从蛋白角度探究其品质变化的分子机制;

②完成低盐鸡肉肠的质构、色差、水分含量, 流变特性, 蛋白结构等理化性质测试实验, 阐明低盐鸡肉肠在煮制工艺下品质形成的分子机制, 开发出有效的低盐鸡肉肠品质调控技术。

发表论文: 易欢等. Effect of sodium alginate and egg white protein combinations on the functional properties and structures of chicken myofibrillar protein. Food Research International, 196, 115071. (SCI; IF=7)

## 实习经历

2021年06月~2021年07月 麻辣王子&岳阳中远化工有限公司 参观实习

1. 参观麻辣王子车间生产工厂, 了解工厂规模、生产工艺和生产流程。

2. 了解化工企业生产线、工厂设计, 绘制工厂平面设计图; 了解企业产品设计和生产设备。

2019年09月~2019年10月 湖南和畅食品科技有限公司 实习生

1. 工厂年度产品开发测试, 新样品制作, 确定产品配方及工艺文件。

2. 生产流程的管控, 参与新品感官评定。

3. 原辅料的管理及应用试验, 协助制成检验和原料验收。

## 校内/社会实践

2024年08月~2024年08月 第五届食品科学与人类健康国际研讨会 志愿者

1. 主要负责在活动主会场进行现场登记工作, 引导嘉宾有序入席。

2. 协助解决分会议过程中的突发事件, 做好网上直播宣传工作。

2022年09月~至今 研究生院 助管

1. 协助辅导员、教学秘书工作, 登记学生信息, 准备工作材料。

2. 整理、备份各年级学生科研信息、为学生评奖评优准备资料。

3. 服从学院的工作安排, 全面负责学院研究生3个年级的日常疫情防控信息统计和上报。

2018年09月~2020年06月 食品学院学生会 规划部干事

1. 负责校内部门微信公众号的管理运营, 发表宣传推文10+篇。

2. 负责带领部员组织和协助各公司的在校宣讲会, 拍摄活动照片, 整理日常素材。

3. 负责组织策划部门特色活动, 吸引四个年级学生积极参与。

## 技能证书

英语能力: 通过大学英语CET-4, CET-6 (503分)。

软件技能: 国家二级计算机证书, 普通话水平测试二级甲等, 熟悉使用Office办公软件及Origin、CAD、SPSS等软件。

专业技能: 熟练操作多种仪器。如紫外/荧光光谱仪、傅立叶红外光谱仪、透射电子显微镜、扫描电子显微镜、流变仪等。熟练掌握HPLC、GC-MS进行检测。掌握微生物培养相关实验操作。包括灭菌、接种、分离纯化、菌种保存等。