

邓雯 南昌大学



出生日期: 2002.01

民族: 汉族

籍贯: 江西赣州

电话: 13340115395

政治面貌: 共青团员

邮箱: 13340115395@163.com

教育背景

● 硕士 2022.09 - 2025.07 南昌大学/营养与食品卫生学 专业排名: 3/33

研究课题: 异黄酮与大豆过敏蛋白之间的相互作用对蛋白结构与致敏性的影响 (国家基金项目)

研究成果: 发表中文文章一篇, 在投 SCI 一篇、中文文章一篇

荣获奖项: 2022、2023、2024 年度一等学业奖学金

任职情况: 2022-2023 年研究生会文艺部部长

● 本科 2018.09 - 2022.07 南昌大学/食品科学与工程 GPA: 3.31

主修课程: 现代食品检测技术、食品生物化学、食品工艺学、食品化学、食品微生物学等

任职情况: 2018-2019 年食品学院学生会办公室部长、2019-2020 年食品学院学生会学习部副部长

项目经历

● 国家自然科学基金项目“大豆异黄酮对大豆主要过敏蛋白致敏性的影响及作用机制” (技术支持 2022 年-至今)

主要负责项目具体实验部分, 包括大豆异黄酮与大豆蛋白之间的互作机制、大豆蛋白复合物的结构检测和细胞实验等; 撰写国家自然科学基金结题报告

发表论文《异黄酮与 β -伴大豆球蛋白的相互作用及其对蛋白结构和潜在致敏性的影响》第一作者 中文核心

《黄豆黄素与大豆球蛋白的相互作用机制及其对蛋白结构的影响》第一作者 (under review)

《Effect of glycitein on the structure and allergenicity of β -glycinin》第一作者 (under review)

● 江西省省级创新训练项目“红花茶油与白花茶油的鉴别” (主持人 2020 年-2022 年)

负责项目申请书、项目中期报告、结题报告的撰写; 负责项目具体实验, 将脂肪含量、角鲨烯含量、 β -谷甾醇含量、硬脂酸含量与亚油酸含量作为特征通过聚类分析初步构建了红花茶油与白花茶油的鉴别方法

● 校企合作项目“药食同源无麸质冷冻饼类关键技术研发” (技术支持 2024 年-至今)

主要负责药食同源无麸质冷冻饼类的产品配方和工艺研发, 以大米以及赣南当地药食两用材料 (薏仁和红豆) 为原料开发两款无麸质手抓饼

专业技能

硬件: 熟练掌握冷冻干燥技术、HPLC、LC-MS、GC-MS、流式细胞仪、凝胶电泳等

实验操作: 熟练掌握蛋白分离纯化、分子对接、荧光光谱、圆二色光谱、紫外吸收光谱、酶联免疫吸附技术 (ELISA)、蛋白质免疫印迹 (Western blotting)、PCR 技术、流式细胞术、细胞实验 (细胞分选、纯化和培养等) 和动物实验 (灌胃、解剖和采血等) 等

软件: 熟练掌握 Office 办公软件及专业数据处理软件 (GraphPad Prism、SPSS、Origin 和 CAD 等)

语言: 英语四级、英语六级 (538), 具备良好的英语读写能力