

易薇

年龄：25 岁

政治面貌：中共党员



求职意向：新品开发管培生

手机：17370575925

邮箱：1924753934@qq.com

现居：江苏省南京市

源地：江西宜春



教育背景

2022.09-2025.06	南京农业大学（双一流、211 高校）/食品科学与工程	硕士（top 20%）
天然产物多糖提取纯化及其与微生物互作效应，基因合成和功能性原料开发		
2020.09-2021.06	西北农林科技大学（双一流、985 高校）/食品科学与工程	访学（top 5%）
主修课程：分子生物学、基因工程、生物信息学、食品化学分析（侧重成分分析与数据建模）		
2018.09-2022.06	新疆农业大学/食品科学与工程	本科（top 5%）
核心课程：微生物学、食品生物化学、有机化学、无机及分析化学（夯实药学与化学基础）		



项目经历

2023.09--至今	基于 CAZymes 和 PULs 的新疆芜菁多糖与肠道菌群互作效应研究	主要负责人
- 基于 CAZymes 和 PULs，评估多糖结构有效性，设计体外发酵实验验证益生元潜力； - 运用转录组学筛选差异基因，结合 GC-MS 分析代谢产物，推动成果转化至益生元体系； - 筛选 CAZymes 家族基因，设计引物，使用 SnapGene 构建目的基因，借助大肠杆菌异源表达工程酶。 - 研究成果：发表 SCI 一区一作论文 1 篇（IF=8.5），支撑国家基金项目（体现成分评估与实验设计能力）		
2023.05--2024.05	冠突曲霉和红茶菌复合液态发酵夏秋茶工艺研究	核心成员
- 通过正交试验优化配方甜酸比，结合 GC-IMS 分析挥发性成分，提升产品适口性； - 组建百人感官评定小组，推动产品感官评分达 82 分（匹配新品开发中的配方优化与消费者调研需求）； - 研究成果：授权国家发明专利 1 项（技术落地经验）。		
		（校企合作项目）
2021.05--2022.05	低盐高蛋白马肉粒休闲食品的制作工艺研究	核心成员
- 通过 1200+人次市场调研锁定“甘甜风味”需求，采用低聚糖替代食盐，优化腌制工艺； - 结合电子舌/鼻分析风味轮廓，质检仪优化产品质构，获企业试产意向（体现市场导向的配方设计能力研究成果） - 研究成果：申请校级大创 1 项。		
		（大学生创新创业项目）
2021.05--2022.05	一种过热水辅助射频杀菌的香肠加工的方法	核心成员
- 项目描述：改进传统杀菌技术，保障加热均匀性基础，香肠升温速率提升 50%，杀菌效率提升 35%。 - 研究成果：授权国家发明专利 1 项（ZL2021110172996.4），技术已应用于食品工厂。		
		（校企合作项目）



实习经历

2022.02--2022.07	乌鲁木齐上善元生物科技有限公司	食品化验检验员
- 负责发酵液菌落总数、大肠杆菌检测，优化平板计数法效率提升 20%； - 参与撰写 2 项国家级专利申请书，熟悉专利申请与法规标准（关联临床试验与注册支持经验）		



技能与证书

研发技能：成分有效性评估（多糖、益生元）、制剂配方优化（正交试验、GC-IMS）、基因编辑（SnapGene）；

数据分析：KEGG/Blast 代谢通路挖掘、MestReNova（NMR 分析）、电子舌/鼻风味建模；

法规与 AI 应用：跟踪国家发明专利撰写流程，运用生物信息学工具辅助研发设计；

语言能力：英语六级，具备良好的英文文献阅读和写作能力；

荣誉证书：国家奖学金、国家励志奖学金、中粮企业奖学金、校级优秀学生干部，校级优秀毕业生。



自我评价

深耕生物技术领域，具备药学-化学-食品科学复合背景，擅长：

- 新兴原料有效性评估与产品转化（如多糖、益生元体系开发）；
- 配方设计与工艺优化（正交试验、感官评定、GC-IMS 分析）；
- 数据驱动的研发模式（基因组学、代谢组学工具应用）；
- 熟悉专利申请与法规标准，适应高强度跨学科协作。