Jie d

王牧云

上海市闵行区东川路800号 | 18193196140 | cloudwang@sjtu.edu.cn

教育背景

上海交通大学，农业与生物学院

食品科学与工程系，生物与医药专业（硕士） 2021.9-2025.3

- GPA：3.42
- 荣誉：上海交通大学2021-2024年研究生二等学业奖学金

暨南大学，理工学院

食品科学与工程系，食品质量与安全专业（本科） 2017.9-2021.7

- GPA：3.74
- 年级排名：5/32
- 荣誉：暨南大学2019-2020年一等优秀学生奖学金；暨南大学2018-2019年二等优秀学生奖学金；暨南大学理工学院团委学生会2017-2018学年进步干事

研究经历

海参神经节苷脂提取物纳米脂质体制备及其理化性质和神经保护功能研究 2023-2024.12

- 国家重点研发计划"中国-埃及政府间国际科技创新合作"项目（2024YFE0199700）
- 宁波市科技创新2035重大技术突破项目"甬江引才工程"（2024Z280）
- 宁波市公益类科技计划项目（2022S141）
- 发明专利：一种抗菌透明微乳液水剂及其制备与应用（CN202111545491.4）、一种使得胭脂树橙在酸性水相中稳定的改性方法（CN202111267477.2）、一种高水溶性的疏水生物活性物质粉末的制备方法 （CN202211406429.1）

磁性CALB酶合成降胭脂树橙麦芽糖醇酯及其物理化学特性研究 2021.8-2021.12

- 参与并发表论文Ultra-small magnetic Candida antarctica lipase B nanoreactors for enzyme synthesis of bixin-maltitol ester. *Food Chemistry*（SCI一区，IF=9.2），2023
- 发明专利：一种可降解食品级抗菌膜及其制备方法（CN202210882024.9）、水稳定CDMOFs抗菌颗粒、抗菌皮克林乳液、以及抗菌皮克林泡沫（CN202210882025.3）、一种在聚合物基质上生长环糊精金属有机框架结晶的方法、CD-MOFs复合物及其应用（CN202211019249.8）

系列长链帕拉金糖单脂肪酸酯的酶法制备、乳化性能与生物活性研究 2019.1-2019.12

- 2019 大学生创新创业训练计划项目 校级立项
- 2019"挑战杯"全国大学生课外学术科技作品竞赛 校级立项

实习实践经历

丹尼斯克（中国）投资有限公司 研发实习生 2023.9-2024.3

- 参与跨国食品保健品研发项目，协助优化产品配方及生产工艺，支持实验室-产线转化流程。

甘肃天方食品有限责任公司 研发实习生 2020.5-2020.8

- 参与配方和工艺优化，协助进行食品质量检测和实验分析，提升产品的营养价值与安全性。

定西世德堂生物医药有限公司 科技研发中心 实习生 2019.7-2019.8

- 协助完成新产品开发文档编写及品质标准制定，支持产品合规性验证。参与功能性成分研究，协助跨学科（食品/医药）研发数据整理与分析。

甘肃临夏州永靖县环保局 2018.7-2018.8

- 多校联合调研项目，上海交通大学暑期优秀实践三等奖

技能

- **实验技术：**超临界流体萃取、UPLC-IM-QTOF、傅里叶红外光谱、高分辨多模式原子力显微镜、差示扫描量热仪、稳态瞬态荧光光谱仪等多种实验设备操作，化学与生物实验技能
- **数据分析：**Origin、GraphPad Prism、SPSS、ImageJ
- **语言能力：**英语六级，可熟练阅读/撰写英文论文
- **办公与设计：**Office、AutoCAD、PS、剪映、公众号运营（秀米排版）、素描（A2级）