

李潇翰

23 岁 | 13462464905 | lixiaohan_2022@163.com



教育背景

- 瓦格宁根大学 硕士 食品科学 (食品消化与健康分支)** 2022.9 至今
世界顶尖食品科学学府, QS 前 150
主修课程: 食品消化学 (口与胃/小肠/大肠)、食品质构学、营养代谢学、食物选择与摄食心理等
成绩: 7.9/10 (前 5%), 论文获得导师**高度赞扬** (得分 8/10)
- 西北农林科技大学-内布拉斯加林肯大学 学士 食品科学与工程 (中外合作办学)** 2018.9-2022.5
985 院校与美国顶尖公立学校的 3+1 项目
主修课程: 食品化学/物理/微生物、食品机械/工厂设计、基础代谢、食品原科学等
成绩: GPA 3.44/4, 食品科学**专业课均分 88**, 第一学年获学院三等奖学金; 2020 年 9 月雅思考试 7.0

实习经历

- 雀巢研发 (中国) 有限公司东莞分公司** 2024.3 至今
内容: 雀巢美禄 (milo) 饼干本土化, 研发低升糖指数 (GI) 饼干与沙琪玛
任务/行动: 从文献中提取有价值信息, 并应用到配方修改与产线调试中; 支持同期的其他研发项目
成果: 饼干本土化进展顺利, 正在型式检验; 饼干和沙琪玛产品原型的 GI 值被控制在 55 以内
- 霍州市隆旺佳豆制品有限公司** 2021.8-2021.9
内容: 改良油炸豆皮性能, 改善生产环境
任务/行动: 查阅文献与标准, 结合所学形成豆皮生产改进报告, 并向厂主汇报
成果: 改进报告经验证后被厂主采纳, 大大改善了豆皮不均匀的情况, 并减少了工人被烫伤的可能

项目经历

- 发酵工艺对青稞中植酸与 β -葡聚糖含量的影响** 2020.7-2021.5
省级大学生创新创业训练计划-项目负责人
任务/行动: 主导修订并实施试验方案, 受阻时及时将研究方向转为质构; 主导总结、处理实验数据
成果: 面条的蒸煮损失下降 3%, 硬度提升 21.1%, 感官评价得分提升 37%。项目最终评级为“良好”
- 基于多孔纳米复合材料的食品中非法添加色素(偶氮类)的高效去除** 2019.8-2020.12
省级大学生创新创业训练计划-项目成员
任务/行动: 参与初版试验计划的修订与执行, 实验受阻时参与更新实验计划; 对实验记录册进行总结, 处理部分数据。
成果: 开发出了对黄果苷和刚果红吸收率高于大部分文献报道的吸附剂, 数据通过论文发表在《Chemical Engineering Journal》(IF=16.744) 上。项目最终被评级为“优秀”。
- 扎瓦镇助学支教** 2019.7
西北农林科技大学“三下乡”暑期社会实践-项目负责人
任务/行动: 进行开题答辩和队员招募, 带领 5 名队员到和田市扎瓦镇进行为期 3 周的支教活动; 负责 3 个班的语文和科学课程, 并自发进行食品安全宣讲; 参与家访, 劝回因家境退学的学生
成果: 80%以上学生的语文成绩提升, 建立图书角, 参与劝回 2 名退学学生。该项目最终评级为“优秀”

知识技能

公共演讲-校级口才之星, 英语-雅思 7.0, 食品消化与营养, 烹饪, 哲学