

## 附件 1:

### 中原食品实验室全职引进人才招聘要求

序号	团队名称	专业	任职条件
1	功能碳水化合物	碳水化合物化学、粮油食品加工、食品科学与营养等相关专业	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 具有淀粉、膳食纤维、活性多糖等相关研究与应用，方便食品、烘焙食品开发等相关经验者优先；</li><li>2. 具备独立承担项目的能力；</li><li>3. 有责任心，具备良好的沟通和协作能力。</li></ol>
2	合成生物学	微生物学、细胞与分子生物学、合成生物学、生物化学与分子生物学、生物医学工程、蛋白质工程、细胞生物学等相关专业	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 1 年及以上合成生物学相关行业工作经验；</li><li>2. 具有从事过酵母或真菌表达系统、基因编辑相关经验；</li><li>3. 熟悉分子生物学，代谢组学，细胞工厂设计，代谢网络及基因组水平定量分析和优化，高表达与分泌系统，蛋白精准修饰与调控，生物产品分离纯化新方法，化工生物融合等技术；</li><li>4. 熟练使用气相/液相色谱，气相/液相色谱串联质谱或常规理化检测设备；</li><li>5. 具备独立承担项目的能力，有良好的英文写作能力，以第一作者身份发表过国际期刊科研论文至少 1 篇；</li><li>6. 有责任心，具备良好的沟通和协作能力。</li></ol>
3	休闲食品	食品科学与工程、化学工程与技术、微生物学、营养与卫生学等相关专业	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 良好的英文科研论文的阅读与撰写能力；</li><li>2. 对食品加工过程中风味变化、微生物变化有一定的了解；</li><li>3. 对食品原料和添加剂的使用有一定的了解；</li><li>4. 有一定的食品生产设备知识、食品包装相关知识、食品安全相关法律法规知识；</li><li>5. 利用 Minitab/SPSS 等统计分析软件进行数理统计分析能力。</li></ol>
4	预制菜	食品科学与工程、化学工程与技术、微生物学、营养与卫生学等相关专业	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 良好的英文科研论文的阅读与撰写能力；</li><li>2. 对食品加工过程中风味变化、微生物变化有一定的了解；</li><li>3. 对食品原料和添加剂的使用有一定的了解；</li><li>4. 有一定的食品生产设备知识、食品包装相关知识、食品安全相关法律法规知识；</li><li>5. 利用 Minitab/SPSS 等统计分析软件进行数理统计分析能力。</li></ol>

5	功能蛋白	蛋白质工程、分子生物学、食品科学、发酵工程、食品微生物、天然产物化学等相关专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉生物活性产物的提取、分离纯化和结构分析等；蛋白质/多肽分离提取、熟悉蛋白质电泳、WB 实验、组学分析、色谱分析、波谱解析、发酵技术、体外/体内活性评价实验；熟悉食品微生物分离鉴定、动物实验者优先考虑；</li> <li>2. 具有较好的中英文论文、专利撰写能力；具有第一作者/学生二作的上述成果至少 1 项者优先考虑；</li> <li>3. 责任心强，善于沟通和交流，学习能力强，具备一定的抗压能力与团队合作精神。</li> </ol>
6	宠物食品	宠物营养、动物科学、食品营养等相关专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 年及以上宠物食品或相关行业工作经验；</li> <li>2. 熟悉宠物产品开发流程，能进行宠物食品配方的设计研发；了解宠物行业相关标准和法规；了解宠物食品市场的发展情况。</li> <li>3. 动手能力强、能够积极主动地承担工作任务、具备较强的责任心和良好的团队合作精神。</li> </ol>
7	酒	酿酒工程、生物技术、食品科学与工程专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 了解并熟悉白酒风味检测技术，能熟练使用气相/液相色谱，气相/液相色谱串联质谱或常规理化检测设备；</li> <li>2. 熟悉微生物组学和代谢物组学技术，有一定复杂微生物群落结构和代谢研究基础。</li> <li>3. 有责任心，具备良好的沟通和协作能力。</li> </ol>
8	副产物利用	食品科学、生物工程、食品工程等相关专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉畜产品副产物利用相关技术，包括畜产品加工、活性成分分离纯化等；</li> <li>2. 了解相关生产工艺与市场，具有产品开发经验者优先；</li> <li>3. 积极主动，有责任心和良好的团队合作精神。</li> </ol>
9	食品安全	食品安全、食品检测、分析化学、微生物等相关专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 年以上食品检测相关工作经验；</li> <li>2. 了解相关实验的工作内容，具备相关样品前处理或设备检测操作的能力，能熟练使用气相/液相色谱，气相/液相色谱串联质谱或常规理化检测设备；</li> <li>3. 热爱食品检测工作，动手能力强，积极主动，有责任心和良好的团队合作精神。</li> </ol>

10	食药同源	食品科学、食品营养、中药学等相关专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 熟悉中医药研究、食品研究及大小鼠实验操作技能；</li> <li>2. 熟悉分子生物学，肠道微生物，代谢组学等技术，熟悉使用气相/液相色谱，气相/液相色谱串联质谱或常规理化检测设备；</li> <li>3. 动手能力强、能够积极主动地承担工作任务、具备较强的责任心和良好的团队合作精神。</li> </ol>
11	乳品加工	食品科学与工程、发酵工程、微生物学、食品营养与健康、动物科学、动物医学等相关专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 有乳品加工、饮料加工或发酵相关工作经验者优先考虑；</li> <li>2. 熟悉质构仪、稳定性分析仪、旋转微流变仪、微米粒度仪等仪器的使用与维护及有扫描电子显微镜使用经验和蛋白质组学分析经验者优先考虑；</li> <li>3. 责任心强，做事细致认真，能够独立开展实验；</li> <li>4. 善于沟通和交流，学习能力强，具备一定的抗压能力与团队合作精神。</li> </ol>
12	实验室平台管理	食品科学、乳品加工、粮食加工、油脂加工、生物工程等相关专业	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具备实验室管理工作经验者优先考虑；</li> <li>2. 熟悉质构仪、稳定性分析仪、光学法微流变、机械微流变仪、粉质仪等仪器的使用与维护者优先考虑；</li> <li>3. 责任心强，做事细致认真；</li> <li>4. 善于沟通和交流，学习能力强，具备一定的抗压能力与团队合作精神。</li> </ol>