

蔡依冰

手机: 18862928190 | 邮箱: caiyibing1989@163.com



教育背景

墨尔本大学 (QS19)	食品科学 硕士	2023.07-2024.12
主修课程: 食品创新项目、植物性食品、肉与肉制品、食品加工、感官评价、食品微生物学		
南京中医药大学 (双一流)	食品质量与安全 学士	2019.09-2023.06
主修课程: 食品化学、分子生物学、食品添加剂、食品工程原理、食品安全监督管理学、食品质量管理与控制		
荣誉: 人民奖学金三等奖		

工作经历

溯图科技有限公司	功效研究工程师	2025.03-2025.05
<ul style="list-style-type: none">执行与沟通能力: 参与5+项功效测试项目现场执行, 高效统筹受试者流程安排, 优化资源分配, 提升团队执行效率 20%。项目管理与报告撰写: 根据客户需求, 准备产品资料、使用流程等前期材料; 独立撰写并交付3份专业英文测试报告; 创新性优化报告模板, 提升信息呈现清晰度与专业性。跨部门协作: 主动参与跨部门合作项目, 作为访问员为消费者洞察部门提供支持。市场趋势与竞品调研: 基于主流电商平台产品宣称页面, 高效开展竞品功效宣称与市场趋势调研分析, 为内部决策提供数据支持。		

实习经历

嘉吉投资 (中国) 有限公司	糖浆研发助理	2023.12-2024.02
<ul style="list-style-type: none">配方迭代更新: 参与风味糖浆研发配制全流程。优化旧配方, 提升风味一致性, 竞品模拟配置, 并开展差异测试进行比较。		

项目经历

杏仁榛子植物奶生产研发	主要负责人	2024.07-2024.12
<ul style="list-style-type: none">确定立项: 查阅 100+文献, 对比同类产品制备流程。横向对比、采购原材料, 设计实验方案并进行预实验, 优化杏仁-榛子比例, 提升口感与稳定性。工艺优化: 调节豆水配比, 优化温度、时间, 获得最优工艺参数值。收集数据: 开展蛋白质溶解度、稳定性等关键理化指标测试。设计产品包装与标识, 符合澳大利亚食品安全法规。课程排名前 35%, 获得 H2A 评分, 成功推出高质量植物奶产品。		
羽衣甘蓝乳制品HACCP系统开发	组员	2023.07-2023.09
<ul style="list-style-type: none">主导羽衣甘蓝汁乳制品饮料的 HACCP 系统从 0 到 1 的构建与实施, 协调各部门确保食品安全与合规, 并优化风险控制措施。		

职业技能

- 数据分析技能:** 熟练运用 Excel、SPSS、XLSTAT、R 进行统计分析与制图; 熟练应用 office 办公软件; 熟练使用各种 AI 语言大模型
- 语言能力:** 英语 (雅思 7.5 分, CET-6), 流利沟通与撰写科研报告; 普通话(母语)