深圳大学吴奇院士团队招聘副研究员/研究员

**中心简介：**深圳大学食品科学与加工研究中心（The Food Science and Processing Research Center, Shenzhen University）由中国科学院院士吴奇教授担任中心主任。依托深圳大学化学与环境工程学院，中心集产、学、研、用为一体，围绕食品科学和加工中与大分子相关的科学问题展开研究，主要方向为植物蛋白、淀粉以及纤维素的分离、精制和加工；并致力于新产品、新工艺和新流程的开发以及成果向产业转化。中心的长远目标是创建用植物蛋白代替动物蛋白的新型健康食品产业；为国家培养新型综合性的食品科学和加工人才；为健康食品产业的发展和改善国民的营养结构做出贡献。

中心拥有办公及实验室平台600平米，围绕植物基食品的分离、加工与分析检测搭建了多套科研平台，拥有：HAAKE双螺杆挤出设备、HAAKE旋转流变仪、Thermo Scientific高速落地离心机、Agilent多中心切割二维超高效液相色谱仪、Scientz JY92-IIDN高强度超声波破碎仪、Thermo Scientific 高速冷冻离心机、Thermo Scientific超高速台式离心机、Thermo Scientific傅里叶变换红外光谱仪、SCIENTZ-18ND冷冻干燥机等设备。

**主要研究方向：**中心研究方向主要涉及：食品大分子挤压加工基础及应用科学问题的研究，食品大分子结构修饰及其自组装行为对消化吸收性的影响，蛋白质组学在植物基食品加工中的应用，生物防腐技术的研究与应用，健康主食、杂粮和薯类的产品创新及相关加工设备自主研发等方向。

更多信息见中心网址：<https://fsprc.szu.edu.cn/>

因科研及研发成果产业化需要现诚招**副研究员、研究员共3名；**

**任****职条件：**立志于产业化，具有食品化学、化学工程、食品科学或高分子化学物理等研究背景，博士毕业，具有博士后工作经历；

如下工作/科研经历优先考虑：有植物蛋白生产、研发、管理经验者；熟悉超声、微波、喷雾干燥等各类食品加工设备者；熟悉螺杆挤出、注塑、纺丝等各类高分子加工设备者；熟悉大分子常见表征仪器者。

**申请材料：**简历、自述（包括但不限于对岗位的理解和认识、工作计划或构想等）及两份推荐信。

**待遇：**

（1）获聘人员将享受深圳大学研究员/副研究员待遇，缴纳五险一金。工资实行年薪制，由深圳大学人力资源部按月发放。具体工资待遇根据学历、研究经历、科研能力等确定。根据应聘者的学校背景和学术水平，可以应聘研究员岗位（税前总收入38w人民币以上）或副研究员岗位（税前总收入30w人民币以上）；

（2）获聘人员可协助申请国家、广东省、深圳市各类人才计划，具体请参照省市人才政策；

（3）获聘人员可申请学校周转房。

**申请方式及期限：上述职位的招聘将持续进行，招满为止。**

**招聘程序：**

1.深圳大学食品科学和加工研究中心收到申请材料后将审核材料和组织面试，并根据审核与面试结果确定聘任人选。

2.面试具体时间另行通知。面试结束后报学校审批，经学校审批通过后，另行公布结果。

3. 申请者请将相关材料的电子文件发送至**fc2017@szu.edu.cn,huntwylu@126.com**，并将邮件主题标注为申请岗位的名称，例如 “职位申请：**深圳大学食品科学和加工研究中心专职研究员+高校博士网**”。4.联系人：邓老师 0755-26539550

中科院吴奇院士团队招聘研究助理

**中心简介：**深圳大学食品科学与加工研究中心（The Food Science and Processing Research Center, Shenzhen University）由中国科学院院士吴奇教授担任中心主任。依托深圳大学化学与环境工程学院，集产、学、研、用为一体，围绕食品科学和加工中与大分子相关的科学问题展开研究，主要方向为植物蛋白、淀粉以及纤维素的分离、精制和加工；并致力于新产品、新工艺和新流程的开发以及成果向产业的转化。

中心拥有办公及实验室平台600平米，围绕植物基食品的分离、加工与分析检测搭建了多套科研平台，拥有：HAAKE双螺杆挤出设备、HAAKE旋转流变仪、Thermo Scientific高速落地离心机、Agilent多中心切割二维超高效液相色谱仪、Scientz JY92-IIDN高强度超声波破碎仪、Thermo Scientific 高速冷冻离心机、Thermo Scientific超高速台式离心机、Thermo Scientific傅里叶变换红外光谱仪、SCIENTZ-18ND冷冻干燥机等设备。

**主要研究方向：**中心研究方向主要涉及食品大分子挤压加工基础及应用科学问题的研究，食品大分子结构修饰及其自组装行为对消化吸收性的影响，蛋白质组学在植物基食品加工中的应用，生物防腐技术的研究与应用，健康主食、杂粮和薯类的产品创新及相关加工设备自主研发等方向。

更多信息见网站：https://fsprc.szu.edu.cn/

因科研及研发成果产业化需要现诚招**研究助理若干名；**

**任职条件：**立志于产业化，具有食品化学、食品科学或高分子化学物理、机械设计制造及自动化等专业背景，本科及以上学历；曾在企业、科研机构参与植物蛋白生产、研发、管理者或有大分子（食品或高分子）加工经验者优先考虑。

**申请材料：**简历、自述（包括但不限于对岗位的理解和认识、工作计划或构想等）。

**待遇：**获聘人员将享受深圳大学研究助理待遇，缴纳五险一金。工资实行年薪制，由深圳大学人力资源部按月发放。具体工资待遇根据学历、研究经历、科研能力等确定。

**申请方式及期限：**上述职位的招聘将持续进行，招满为止。

**招聘程序：**

1. 深圳大学食品科学和加工研究中心收到申请材料后审核材料和组织面试，并根据审核与面试结果确定聘任人选。
2. 面试具体时间另行通知。面试结束后报学校审批，经学校审批通过后，另行公布结果。
3. 申请者请将相关材料的电子文件发送至**fc2017@szu.edu.cn,huntwylu@126.com**，并将邮件主题标注为申请岗位的名称，例如 “职位申请：**食品科学和加工研究中心研究助理+高校博士网**”
4. 联系人：邓老师 0755-26539550

**深圳大学食品科学和加工研究中心机械设计与自动化研究助理岗位**

**招聘启事**

**中心介绍：**深圳大学食品科学与加工研究中心（The Food Science and Processing Research Center, Shenzhen University）由中国科学院院士吴奇教授担任中心主任，依托深圳大学化学与环境工程学院，围绕食品科学和加工中与大分子相关的科学问题展开研究。主要方向为植物蛋白、淀粉以及纤维素的分离、精制和加工，并致力于新产品、新工艺的开发以及高校科研成果向产业的转化。目前研究项目包括：食品挤压加工基础及应用科学问题的研究，食品大分子结构修饰及其对消化吸收性的影响，薯类和杂粮健康主食化产品创新，以及破碎、挤压、输送、干燥、造粒、塑形等食品加工设备的自主研发。

**岗位名称：研究助理**

工作性质：全职

招聘人数：1-2人

申请截止：招满即止

**应聘要求：**

1.本科及以上学历；

2.机械设计与制造、电气自动化、工业设计、包装工程及食品工程相关专业；

3.能熟练使用CAD、Solidworks、UG等设计软件者优先考虑；

4.从事食品生产或设备制造两年以上工作经验者优先考虑。

**工作职责：**

1. 参与多个产品/项目的生产线方案设计、图纸绘制、设备选型，以及设计资料归档；
2. 协助解决产品/项目中机械及零部件在安装、调试和使用过程中出现的问题；
3. 参与设备企业调研、协调沟通、工厂设计。

**薪资待遇：**

1. 按照深圳大学研究助理岗按月发放薪酬，根据申请者条件综合评定薪级；
2. 享受深圳大学教职工福利（伙食补贴、体育津贴等）；
3. 深圳大学每月缴纳五险一金；
4. 年终考核合格者享有学校及团队绩效。

**申请方式：**

请将**个人简历、个人自述**，以电子邮件方式发送至**fc2017@szu.edu.cn,huntwylu@126.com**，邮件标题注明“**应聘研究助理-学校或工作单位-专业-姓名-高校博士网**”。申请材料符合者将及时安排面试。

**咨询电话：**

邓老师 0755-26539550；

这里没有任务，只有机会！欢迎动手能力强、团队意识强、自我驱动型的志士能人加入我们！