

# 深圳大学吴奇院士团队招聘博士后公告

## (分子生物学, 高分子, 化学工程和食品专业)

### 吴奇院士团队招聘分子生物学相关学科背景博士后

**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。

**主要研究方向:** 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, 食品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。

**本团队主要特点:** 核心团队来自高分子物理化学、化学工程、分子生物学、食品科学等方向, 是多学科交叉的创新团队, 团队核心成员均有海外留学经历。

更多信息见网站: <https://fsprc.szu.edu.cn/>

**导师介绍:** 吴奇教授, 深圳大学特聘教授、国际著名高分子物理学家、中国科学院院士、美国物理学会会士、英国皇家化学会邀请会士、深圳市杰出人才。研究特色是“集合化学, 高分子物理和分子生物”之成, 设计和执行决定性的实验来回答一些与大分子、生物、胶体和食品加工有关的重要问题。其研究详情可从相关网站获取: <http://chiwu.chem.cuhk.edu.hk>

#### 一. 应聘条件

1. 学历: 博士, 在国内外获得学位(毕业不超过3年)或应届毕业生, 年龄不大于35岁;
2. 具有较强的科研创新能力和团队协作精神;
3. 具有良好的学术道德和严谨科学态度、身体健康、能胜任岗位的工作要求;
4. 具有分子生物学、微生物学、合成生物学、生物化学等相关研究背景; 熟悉基本的分子生物学操作, 优先考虑具有合成基因线路设计、分子克隆、微生物培养与遗传操作、蛋白质的表达与检测、分析化学、微生物代谢等研究经验者。

## 二. 聘期待遇 深圳大学（普通）博士后综合年薪 33 万元左右。

1. 省市对符合条件的在站博士后发放每人每年 18 万元的生活补助，总额不超过 36 万元。
2. 学校提供 15 万左右综合年薪。
3. 符合条件的博士后可申请评定专业技术资格。
4. 符合学校政策的优秀博士后可申请教师岗位。
5. 博士后在站期间可以负责人身份申请各级科研课题资助。
6. 博士后进站，可自愿选择落户深圳市。
7. 深圳市对出站博士后给予 30 万元资助，用于科研投入或创业前期费用。
8. 若博士后资助政策有所调整，以最新的文件规定为准。

## 三. 岗位职责

完成合作导师安排的科研工作及流动站规定的考核指标。

## 四. 应聘方式

申请人请将一份详细的个人简历和博士导师推荐信发送到邮箱

**fc2017@szu.edu.cn, huntwylu@126.com**, 邮件标题请注明“**xxx 应聘博士后+高校博士网**”。个人简历将严格筛选并及时安排面试。个人信息将严格保密，请高亮自身的优秀业绩和素质。

## 五. 联系方式

联系人：邓老师

联系电话：0755-26539550

## 六. 申请截止时间：【招聘长期有效，至招满为止】

# 吴奇院士团队招聘高分子相关学科背景博士后

**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。

**主要研究方向：**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，食品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。

**本团队主要特点：**核心团队来自高分子物理化学、化学工程、分子生物学、食品科学等方向，是多学科交叉的创新团队，团队核心成员均有海外留学经历。

更多信息见网站：<https://fsprc.szu.edu.cn/>

**导师介绍：**吴奇教授，深圳大学特聘教授、国际著名高分子物理学家、中国科学院院士、美国物理学会会士、英国皇家化学会邀请会士、深圳市杰出人才。研究特色是“集合化学，高分子物理和分子生物”之成，设计和执行决定性的实验来回答一些与大分子、生物、胶体和食品加工有关的重要问题。其研究详情可从相关网站获取：<http://chiwu.chem.cuhk.edu.hk>

## 七. 应聘条件

5. 学历：博士，在国内外获得学位（毕业不超过3年）或应届毕业生，年龄不大于35岁；
6. 具有较强的科研创新能力和团队协作精神；
7. 具有良好的学术道德和严谨科学态度、身体健康、能胜任岗位的工作要求；
8. 具有高分子等相关学科背景，熟悉螺杆挤出、注塑、纺丝等各类高分子加工设备，或熟悉大分子常见表征仪器的申请者将予以优先考虑。

## 八. 聘期待遇 深圳大学（普通）博士后综合年薪33万元左右。

1. 省市对符合条件的在站博士后发放每人每年18万元的生活补助，总额不超过36万元。
2. 学校提供15万左右综合年薪。
3. 符合条件的博士后可申请评定专业技术资格。
4. 符合学校政策的优秀博士后可申请教师岗位。
5. 博士后在站期间可以负责人身份申请各级科研课题资助。
6. 博士后进站，可自愿选择落户深圳市。
7. 深圳市对出站博士后给予30万元资助，用于科研投入或创业前期费用。
8. 若博士后资助政策有所调整，以最新的文件规定为准。

## 三. 岗位职责

完成合作导师安排的科研工作及流动站规定的考核指标。

#### 四. 应聘方式

申请人请将一份详细的个人简历和博士导师推荐信发送到邮箱

**fc2017@szu.edu.cn, huntwylu@126.com**, 邮件标题注明“**xxx 应聘博士后+高校博士网**”。个人简历将严格筛选并及时安排面试。个人信息将严格保密, 请高亮自身的优秀业绩和素质。

#### 五. 联系方式

联系人: 邓老师

联系电话: 0755-26539550

#### 六. 申请截止时间: 【招聘长期有效, 至招满为止】

### 吴奇院士团队招聘化学工程相关学科背景博士后

**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。

**主要研究方向:** 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, 食品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。

**本团队主要特点:** 核心团队来自高分子物理化学、化学工程、分子生物学、食品科学等方向, 是多学科交叉的创新团队, 团队核心成员均有海外留学经历。

更多信息见网站: <https://fsprc.szu.edu.cn/>

**导师介绍:** 吴奇教授, 深圳大学特聘教授、国际著名高分子物理学家、中国科学院院士、美国物理学会会士、英国皇家化学会邀请会士、深圳市杰出人才。研究特色是“集合化学, 高

分子物理和分子生物”之成，设计和执行决定性的实验来回答一些与大分子、生物、胶体和食品加工有关的重要问题。其研究详情可从相关网站获取：<http://chiwu.chem.cuhk.edu.hk>

#### 七. 岗位基本情况：

9. 研究方向：植物蛋白分离纯化技术及工艺创新；大豆蛋白乳化与凝胶特性改进。
10. 岗位描述：植物分离蛋白的生产涉及浸取、沉淀、离心和喷雾干燥等传统的化工单元操作，其特殊性在于处理对象是蛋白质大分子。在整个生产过程中，蛋白不断发生各种热力学和动力学控制的大分子空间结构和聚集状态的变化；如何通过生产过程的调控来控制蛋白的非平衡变化，从而使得所得蛋白具备特定的乳化、凝胶等功能特性，是高品质产品生产的关键难点。此博士后将首先主要致力于上述分离蛋白生产技术及工艺的创新研发、小型生产线搭建及其产业转化，以及其他植物蛋白新产品和新工艺的开发。
11. 岗位职责：完成合作导师安排的科研工作及流动站规定的考核指标。

#### 八. 应聘条件

1. 化学工程、生物分离工程、食品工程或相关专业博士；在国内外获得学位（毕业不超过3年）或应届毕业生，年龄不大于35岁；
2. 立志于产业技术研发，对植物蛋白食品工业有兴趣，熟悉化工单元操作包括萃取、沉淀、离心、喷雾干燥等及其工艺设备；具备高分子物理、蛋白质分离纯化技术等相关基础知识；且目前已取得显著科研成果的申请者将予以优先考虑。
3. 具有较强的科研创新能力和团队协作精神；
4. 具有良好的学术道德和严谨科学态度、身体健康、能胜任岗位的工作要求；

#### 九. 聘期待遇 **深圳大学（普通）博士后综合年薪 33 万元左右。**

1. 省市对符合条件的在站博士后发放每人每年 18 万元的生活补助，总额不超过 36 万元。
2. 学校提供 15 万左右综合年薪。
3. 符合条件的博士后可申请评定专业技术资格。
4. 符合学校政策的优秀博士后可申请教师岗位。
5. 博士后在站期间可以负责人身份申请各级科研课题资助。
6. 博士后进站，可自愿选择落户深圳市。
7. 深圳市对出站博士后给予 30 万元资助，用于科研投入或创业前期费用。

8. 若博士后资助政策有所调整，以最新的文件规定为准。

#### 十. 应聘方式

申请人请将一份详细的个人简历和博士导师推荐信发送到邮箱

**fc2017@szu.edu.cn, huntwylu@126.com**

邮件标题注明“**xxx 应聘博士后+高校博士网**”。个人简历将严格筛选并及时安排面试。个人信息将严格保密，请高亮自身的优秀业绩和素质。

#### 十一. 联系方式

联系人：邓老师

联系电话：0755-26539550

十二. 申请截止时间：**【招聘长期有效，至招满为止】**

## 吴奇院士团队招聘食品相关学科背景博士后

**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。

**主要研究方向：**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，食品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。

**本团队主要特点：**核心团队来自高分子物理化学、化学工程、分子生物学、食品科学等方向，是多学科交叉的创新团队，团队核心成员均有海外留学经历。

更多信息见网站：<https://fsprc.szu.edu.cn/>

**导师介绍：**吴奇教授，深圳大学特聘教授、国际著名高分子物理学家、中国科学院院士、美国物理学会会士、英国皇家化学会邀请会士、深圳市杰出人才。研究特色是“集合化学，高分子物理和分子生物”之成，设计和执行决定性的实验来回答一些与大分子、生物、胶体和食品加工有关的重要问题。其研究详情可从相关网站获取：<http://chiwu.chem.cuhk.edu.hk>

### 十三. 应聘条件

1. 学历：博士，在国内外获得学位（毕业不超过3年）或应届毕业生，年龄不大于35岁；
2. 具有较强的科研创新能力和团队协作精神；
3. 具有良好的学术道德和严谨科学态度、身体健康、能胜任岗位的工作要求；
4. 具有食品科学、食品工程、食品营养科学、农产品深加工及贮藏、食品物性学等食品相关背景，且目前已取得显著科研成果的申请者将予以优先考虑。

### 十四. 聘期待遇 深圳大学（普通）博士后综合年薪33万元左右。

1. 省市对符合条件的在站博士后发放每人每年18万元的生活补助，总额不超过36万元。
2. 学校提供15万左右综合年薪。
3. 符合条件的博士后可申请评定专业技术资格。
4. 符合学校政策的优秀博士后可申请教师岗位。
5. 博士后在站期间可以负责人身份申请各级科研课题资助。
6. 博士后进站，可自愿选择落户深圳市。
7. 深圳市对出站博士后给予30万元资助，用于科研投入或创业前期费用。
8. 若博士后资助政策有所调整，以最新的文件规定为准。

### 三. 岗位职责

完成合作导师安排的科研工作及流动站规定的考核指标。

### 四. 应聘方式

申请人请将一份详细的个人简历和博士导师推荐信发送到邮箱

**fc2017@szu.edu.cn, huntwylu@126.com**, 邮件标题注明“**xxx 应聘博士后+高校博士**

**网**”。个人简历将严格筛选并及时安排面试。个人信息将严格保密，请高亮自身的优秀业绩和素质。

### 五. 联系方式

联系人：邓老师

联系电话：0755-26539550

### 六. 申请截止时间：【招聘长期有效，至招满为止】