

曾添老师简介

曾添，女，1997年生，2025年参加工作，毕业于集美大学海洋食品与生物工程学院生物化学与分子生物学专业。

主要获得荣誉：

本科阶段（2015-2019）：

“校级优秀标兵”、“校级优秀志愿者团队”、“优秀团员”等。

硕士阶段（2019-2022）：

多次获得校级学业奖学金。

教育教学经历：

2025.02-至今，担任《微生物学基础》、《药物学基础》、《基础化学》和《食品安全与质量控制》等课程教学任务。

科研经历：

1. 卵清蛋白对鱼糜凝胶特性的影响——国家重点研发计划重点专项（2018YFD0901004）

项目成果：[1]孙乐常（导师），曾添，林端权，等.干燥方式对蛋清蛋白理化性质和功能特性的影响，食品工业科技，2022.（北大核心，影响因子：1.567）

[2]Lechang Sun, Tian Zeng, Duanquan Lin, et al. Effects of different drying methods of egg white protein on myofibrillar protein in blue round scad (*Decapterus maruadsi*). (在修)

2. 冷冻干燥对蛋清蛋白-鲢鱼肌原纤维蛋白复合体系凝胶特性的影响——横向课题

项目成果：协助本科生参加2022年“全国大学生生命科学竞

赛（科学探究类）”获得三等奖。