

安琪集团2027年校园招聘岗位需求表

类别	岗位	需求人数	专业要求	学历要求	其他要求
	农业微生物研发 高级工程师	3	生物工程、发酵工程、微生物等 相关专业	博士	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉微生物基础操作，掌握菌种分离、纯化、培养、保藏等技术；具备微生物摇瓶发酵、发酵罐小试、中试实操经验；了解微生物功能评价、理化指标检测方法 3. 具有农业微生物、菌剂、生物肥料、生防菌研发相关课题经历
	酶工程/酶催化研发 高级工程师	3	分子生物学、生物工程等 相关专业	博士	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟练掌握分子克隆、基因编辑、发酵培养、蛋白纯化及分析等实验技能；熟悉分子的理性设计与定向进化方法，利用AI模型或计算软件进行蛋白质结构改造，熟练掌握酶的稳定性、选择性及催化效率改造策略 3. 熟悉黑曲霉、里氏木霉或地衣芽孢杆菌、枯草芽孢杆菌底盘细胞的基因编辑、异源表达酶蛋白、高通量筛选
	菌种选育及资源挖掘 研发高级工程师	2	微生物学、生物工程、生物技术等 相关专业	博士	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟练掌握微生物分离、纯化、驯化、诱变、菌种保藏等核心技术；熟悉菌种鉴定、性能筛选、功能验证试验方法 3. 具备独立设计菌种筛选与选育试验方案的能力，擅长数据整理与菌株性能分析，具备菌种问题溯源与优化能力
	食品发酵研发 高级工程师	2	发酵工程、生物工程、微生物技术等 相关专业	博士	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟练掌握食品微生物发酵基础理论与实操技能，熟悉发酵罐小试、中试操作流程；精通培养基优化、发酵工艺调控、发酵过程质控等核心技术；熟练掌握常规理化、微生物检测方法 3. 具有发酵相关研发或实操经验、工艺放大、量产转化相关课题经历
	分离纯化研发 高级工程师	2	生物工程、发酵工程、生物化工、 化学工程与工艺、应用化学、 分离工程等相关专业	硕士及以上， 博士优先	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟练掌握膜分离、层析、浓缩、结晶等单元操作；可独立开展纯化工艺开发与优化；熟练使用产物检测方法，擅长工艺放大、杂质控制与收率提升 3. 具有合成生物发酵产物下游提取分离纯化相关课题经验
	营养品研发 高级工程师	1	食品科学与工程、食品质量与安全、 中药学、制药工程、功能性食品等 相关专业	硕士及以上， 博士优先	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉各类营养功能原料特性；掌握粉剂、片剂、固体饮料等营养品配方与成型工艺；可独立开展配方开发、稳定性测试；了解营养食品相关法规，推动产品试制与工艺落地
	酵母蛋白研发工程师	8	食品科学与工程、生物工程、 发酵工程、应用化学、化学工程与工 艺、精细化工、化妆品技术与工程等 相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 具备食品配方调试能力，能够独立开展工艺优化与中试放大、应用试验 3. 具有酵母蛋白应用研发经验优先
	茶叶研发工程师	4	茶学、食品科学与工程、农产品加工 、生物工程等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 具有茶叶初制发酵、速溶茶深加工、抹茶加工工艺相关课题经验 3. 掌握感官评价与理化检测方法

技术研发类	YE产品研发工程师	4	生物工程、生物技术、发酵工程、食品科学与工程、食品工程、食品营养、香精香料技术与工程等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 能够独立设计试验方案；具备感官评价、产品指标优化能力或客户技术对接、应用案例沉淀能力
	酶应用技术研发工程师	4	动物营养与饲料科学、食品科学与工程、生物工程、发酵工程等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉天然产物提取、纯化、结晶技术，酶催化工艺与应用技术研究；熟悉复合饲料酶配方设计；熟练掌握烘焙制品、米面制品、面粉加工工艺 3. 具有饲料或食品酶产品相关应用研发经验优先
	生物发酵研发工程师	3	生物工程、生物化工、微生物学、发酵工程、食品科学与工程、化学工程与技术、生物技术等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟练微生物培养与发酵罐操作；具备发酵工艺小试、中试及放大经验；擅长培养基与发酵参数优化；能够独立开展试验设计、数据分析，编制工艺文件，协同推进产业化转化
	食品原料研发工程师	2	食品科学与工程、食品质量与安全、农产品加工、粮食工程等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉各类食品原辅料、功能性配料的特性及应用原理，掌握原料筛选、配方调试、稳定性测试、感官评价等研发技能；了解食品相关国标、原料使用规范 3. 具备食品原料研发、配料应用、配方优化相关项目经验
	农产品加工研发工程师	2	食品科学与工程、农产品加工及贮藏工程、生物工程等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉果蔬深加工单元操作，掌握原料预处理、酶解、浓缩、杀菌相关技术，具有柑橘深加工经验优先
	智能发酵研发工程师	2	发酵工程、生物工程	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 精通微生物发酵实验，熟悉发酵罐操作与发酵过程调控，参与过企业横向课题、发酵工艺中试放大及产业化转化项目者优先
	发酵工艺开发工程师	1	生物工程、发酵工程	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟练使用发酵罐，了解发酵罐设备结构及工艺适配
	工艺研发工程师	1	生物工程、发酵工程、分子生物学、化学等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟练操作发酵罐、分离机、超滤、层析、纯化设备，具备分子生物学、食品或医药背景知识
	分离纯化工艺开发工程师	1	生物化工、化学合成等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉掌握膜分离、离子交换、色谱、萃取、精馏、浓缩、结晶等常规分离纯化手段及设备 3. 具有生物发酵类产品分离纯化经验或化学合成分离纯化产业化经验优先
	餐饮调味品研发工程师	1	食品科学与工程、应用化学、香料香精技术与工程、烹饪与营养教育等相关专业	硕士及以上	1. 英语六级或同等级别水平，能熟练阅读英文技术文献 2. 精通风味调配，具备感官评价、配方优化及中试落地能力，熟悉调味品生产工艺
	食品调味应用技术工程师	2	食品科学与工程等相关专业	硕士及以上	1. 能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉相关食品原料、各类食品国标、行标，熟悉各类调味调香原料的应用特性及调味原理，食品感官评价能力精准，具有调味技能和产品开发能力

	酿酒应用技术工程师	1	酿酒工程、发酵工程、微生物学等相关专业	硕士及以上	1. 能熟练阅读英文技术文献 2. 熟悉各类酿酒原料的特性及应用原理，掌握菌种培养、发酵工艺控制、风味检测、理化分析等酿造技能，了解酿酒相关国标、行业生产规范及质量管理体系
储备管培类	职能管理储备岗	5	会计学、财务管理、国际法、法学等相关专业	硕士	1. 全日制本科、研究生均毕业于985高校 2. 英语六级或同等级别水平
	销售管理储备岗	5	食品科学、生物工程、制药工程、生物医药、微生物学、动物营养、动物科学、水产营养、水产养殖、植物营养、农学、茶学、酿酒工程、发酵工程、烘焙、俄语、西班牙语、葡萄牙语等相关专业	硕士	1. 全日制本科、研究生均毕业于985高校 2. 英语六级或小语种同等级别水平 3. 适应出差的工作性质
	生产管理储备岗	5	食品科学、生物工程、发酵工程、制药工程、生物医药、微生物学、茶学或机械工程、自动化、电气工程等相关专业	硕士	1. 全日制本科、研究生均毕业于985高校 2. 英语六级或同等级别水平 3. 适应车间倒班的工作性质
市场业务类	国际销售工程师	10	俄语、西班牙语、葡萄牙语、法语、食品科学、生物工程、动物营养、国际贸易等相关专业	本科及以上	1. 英语六级或小语种同等级别水平 2. 适应海外出差的工作性质
	国内销售工程师	45	食品科学、生物工程、制药工程、生物医药、微生物学、动物营养、动物科学、水产营养、水产养殖、植物营养、农学、茶学、农艺与种业、园艺、酿酒工程、发酵工程、烘焙、市场营销等相关专业	本科及以上	适应长期出差的工作性质
生产制造类	工艺技术	40	食品科学、生物工程、发酵工程、制药工程、生物医药、微生物学等相关专业	本科及以上	适应车间倒班的工作性质
	机械技术	40	机械工程、自动化、电气工程等相关专业	本科及以上	适应车间倒班的工作性质
	安全环保	2	安全工程、环境工程、安全技术与管理、消防工程、环境科学、资源与环境等相关专业	本科及以上	适应车间倒班的工作性质
	生产工艺	4	茶学、农艺与种业、食品、园艺、机械设计制造及其自动化相关专业	本科及以上	