

## 个人基本信息:

姓名: 艾克索·劳  
国籍: 德国  
语言: 德语(母语)、英语(流利)  
邮箱: [arau@foodawa.com](mailto:arau@foodawa.com)



## 职业资格简介:

艾克索毕业于德国特利尔应用大学理学硕士学位, 食品工程师, 专长为高级食品卫生管理与质量控制技术, 食品感官分析与质量管理, 食品加工加工技术, 现代化食品工厂设计, 无人生产线设计及监控。他是资深国际食品企业咨询师和德国食品工业生产实践技术与整套流水线设计师。特别是在食品加工、食品安全与卫生、安全食品生产环境设计方面为全球大中小企业做出突出业绩。

艾克索作为一名食品工程师, 曾为多家国际大型食品企业, 便利产品企业, 医药企业及特殊营养需求产品公司, 提供专业技术服务, 厂房专业化设计, 卫生与质量管理体系设计和专业人员培训等。他以其独特的创造力成为一名有灵感的食品研发工程师。2008年艾克索被任命为中国黑龙江省外国食品技术专家, 负责研发食品生产加工机械, 建立新生产工艺及产品质量控制体系。艾克索在爱尔兰国家药学院和国立科克大学工业工程项目中任研发工程师, 将一种独创的食品品质感官系统应用到制药工业, 提高了欧洲制药业检验和监督系统的准确性。

在食品工程创新方面, 他成功改进了发酵茶的大规模加工工艺流程, 开发了新的发酵茶生产线, 保证了制品的微生物安全性。在其早年职业经历中, 在德国食品工厂中领导实施整个公司的 HACCP 体系并培训员工。2014年在珠海政府邀请下, 带领团队在中国珠海建设了全国第一个德国食品安全与质量控制示范工程, 旨在带动我国食品企业转型升级和食品标准的提高, 及促进我国食品科技发展与国际对接。

## 教育履历:

- 高等教育: 1998-2002 年, 德国理学硕士学位  
1997-1998 年, 在德国应用科学大学, 电子工程专业
- 职业培训: 1992-1996 年, 德国 Salmtal klein GmbH, 电子工程师学徒

## 工作履历:

- 08/12-现在: 德国夫大食品科技执行总裁 / 珠海夫大食品科技有限公司副总裁  
负责珠海柠溪食品安全示范基地工程设计, 产品研发, 及协助政府建立地方标准和法规。
- 07/01-08/08: 爱尔兰考克大学, 食品科学系研发工程师  
负责研发智能生产加工机械, 以及新生产工艺研发和产品质量控制, 设计和购买合适的生产设备, 进行生产调试以确保生产线和生产市场需要的食品。
- 06/09-07/01: 爱尔兰国立考克大学, 药学院研发工程师  
将一种独创的食品品质感官系统引入到制药工业中。
- 02/12-06/09: 爱尔兰国立考克大学, 研究员  
研究内容为食品加工工程技术, 它是基于一种感官分析技术和液态食品加工工业中的最适应用检测方法基础之上发展起来的, 例如可对食品加工工业 CIP 清洗以及乳的均质效果的监控。
- 03/05-03/09 : 爱尔兰天然干酪公司  
负责整个公司 HACCP 体系的实施和监督。
- 02/05-02/11: 爱尔兰奶制品研发中心  
将质地分析技术引入到加工干酪产品中的可行性试验研究。
- 01/07-01/10: 爱尔兰国家农业与食品研发中心  
主持关于牛奶中蛋白质成分对脱脂奶粉的热稳定性的研究。
- 00/07-00/09: 德国  
建立对蒸汽烤炉的能量消耗效率试验研究
- 99/07-99/08: 德国

对发酵茶的大规模加工改进确保微生物安全性开发新生产线并对  
新产品进行感官分析

99/01-99/02: 德国公司

实施整个食品公司的 HACCP 体系并且培训员工

96/01-96/09: 负责德国公司展览项目管理

**职业团体的会员资格:**

乳品技术协会 (SDT) 资深会员

德国食品工程师协会 (GDL) 资深会员

德国工程师联盟 (VDI) 资深会员

**食品技术研究方面的职业活动:**

在爱尔兰国立考克大学讲授食品卫生设计课程

德国本科生讲授物理学

担任德国教授助理

学院委员会成员