

## 日程 Agenda

8月18日（星期四）	
时间	内容
9:00-9:20	嘉宾致辞
9:20-9:50	美国内布拉斯加州干豆的特性 维姬·施乐格，美国内布拉斯加州大学林肯分校食品科学与技术系副教授
9:50-10:20	中国食用豆类的历史和现状 林汝法，山西省农业科学研究院研究员
10:20-10:40	茶歇
10:40-11:10	食用干豆的营养和全谷物的健康益处 玛丽莲·施耐夫，美国内布拉斯加州大学林肯分校营养与科学系教授
11:10-11:40	豆类食品与膳食平衡 杨晓光，中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究员
11:40-13:30	午餐
13:30-15:00	干豆在食品工业中的创新运用 瓦吉拉·拉特纳克，美国内布拉斯加州大学林肯分校食品加工中心研究助理教授
15:00-15:30	杂豆在中国食品加工中的应用 谭斌，国家粮食局科学研究院粮油加工研究室副主任
15:30-15:50	茶歇
15:50-17:00	小组讨论
17:00-17:10	闭幕式

August 18, 2011 (Thursday)	
Time	Contents
9:00-9:20	Address
9:20-9:50	Features of United States – Nebraska Dry Edible Beans <i>Vicki L. Schlegel, Associate Professor, Department of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln, USA</i>
9:50-10:20	The History and Current Status of China's Edible Beans <i>Lin Rufa, Researcher, Shanxi Academy of Agricultural Sciences, China</i>
10:20-10:40	Tea Break
10:40-11:10	Nutrition of the Dry Edible Bean and Whole Grains Health Benefits <i>Marilynn Schnepf, Professor, Department of Nutrition and Health Sciences, University of Nebraska-Lincoln, USA</i>
11:10-11:40	Bean Foods and a Balanced Diet <i>Yang Xiaoguang, Researcher, National Institute of Nutrition and Food Safety, Chinese Center for Disease Control and Prevention, China</i>
11:40-13:30	Lunch
13:30-15:00	Innovative Application of Dry Edible Beans in Food Manufacturing <i>Wajira Ratnayake, Assistant Professor, The Food Processing Center, University of Nebraska-Lincoln, USA</i>
15:00-15:30	Opportunities for Pulses in Chinese Food Development <i>Tan Bin, Vice Director, Academy of State Administration of Grain, China</i>
15:30-15:50	Tea Break
15:50-17:00	Panel Discussion
17:00-17:10	Closing