

日程安排

2013年10月29日（星期二）		
08:00-21:00	会议报到	钟山宾馆大堂
10:00-17:00	《预包装食品标签通则》和《预包装食品营养标签通则》培训班 主持人：樊永祥 国家食品安全风险评估中心标准一部副主任	主楼三层309会议室
10:00-17:00	感官科学与风味化学培训班 主持人：Herbert Stone 美国食品科技学会前主席	主楼三层308会议室
14:30-18:00	中国食品科学技术学会第六届研究生论坛 主持人：王锡昌 上海海洋大学食品学院院长 张 娜 哈尔滨商业大学食品工程学院副教授 倪 莉 福州大学生物科学与工程学院副院长 张 彧 大连工业大学食品学院党总支书记	1号楼301会议室
15:00-17:00	江苏论坛 主持人：鞠兴荣 南京财经大学副校长、江苏省食品科学与技术学会副理事长	南京财经大学食品科学与工程学院
18:00-20:00	晚餐	御河厅
2013年10月30日（星期三）		
09:00-09:30	开幕式 主持人：周光宏 中国食品科学技术学会副理事长、南京农业大学校长 Herbert Stone 美国食品科技学会前主席	
09:30-10:00	颁奖仪式 （一）2013年度中国食品科学技术学会科技创新奖颁奖 主持人：孟素荷 中国食品科学技术学会理事长 1、中国食品科学技术学会科技创新奖——突出贡献奖 2、中国食品科学技术学会科技创新奖——杰出青年奖 3、中国食品科学技术学会科技创新奖——优秀论文奖 （二）2013年度食品科技优秀科普作品颁奖 主持人：邵薇 中国食品科学技术学会秘书长	主楼三层大会堂
10:00-10:20	茶歇、张贴论文现场交流	主楼三层307会议室
10:20-12:20	大会报告 主持人：王 硕 中国食品科学技术学会青年工作委员会主任委员、天津科技大学校长 Charles Manley 美国食品科技学会前主席	
10:20-10:50	科技人生 季克良 中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司名誉董事长	
10:50-11:20	在充满挑战的世界中实现创新引领 John Ruff 美国食品科技学会前主席	主楼三层大会堂
11:20-11:50	科技产业对接助推肉制品行业创新 周光宏 中国食品科学技术学会副理事长、南京农业大学校长	
11:50-12:20	营养与菌群互作在代谢病发生、发展中的地位和作用 赵立平 上海交通大学生命科学技术学院教授	

12:20-13:50	午餐	御河厅
14:00-17:30	食品专业高等教育论坛（中英文） 主持人：潘迎捷 中国食品科学技术学会副理事长、上海海洋大学校长 Herbert Stone 美国食品科技学会前主席	1号楼301会议室
	中美论坛：食品科技的未来（中英文） (一) 食品安全与可追溯 主持人：William Fisher 美国食品科技学会副主席 饶平凡 国际食品科技联盟主席、中国食品科学技术学会副理事长 (二) 水的应用 主持人：Sharon Shoemaker 加州食品和农业研究所创立执行主任、加州大学戴维斯分校 食品科学系、加州大学戴维斯分校能源所外部项目副主管 饶平凡 国际食品科技联盟主席、中国食品科学技术学会副理事长	主楼三层309会议室
	“双青”论坛（13:30-16:30） 主持人：胡小松 中国食品科学技术学会副理事长、 中国农业大学科学技术发展研究院常务副院长 宗馥莉 杭州宏胜饮料集团总裁 王 硕 中国食品科学技术学会青年工作委员会主任委员、天津科技大学校长	主楼三层307会议室
	技术专题：功能食品 主持人：陈 峰 北京大学工学院副院长、食品与生物资源工程研究所所长 张名位 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所所长 刘静波 吉林大学军需科技学院院长	1号楼208会议室
18:00-19:30	学生创新竞赛颁奖仪式 主持人：李 琳 中国食品科学技术学会副理事长、东莞理工学院校长 大会招待晚宴 主持人：金征宇 江苏省食品科学与技术学会理事长、江南大学副校长	御河厅+紫竹厅
20:00-22:00	中国食品科学技术学会五届三次理事会 主持人：贾志忍 中国食品科学技术学会副理事长、中轻食品工业管理中心常务副主任	主楼三层309会议室
2013年10月31日（星期四）		
09:00-12:00	科技与产业对接——以现代科技解读并弘扬传统食品 主持人：蔡木易 中国食品科学技术学会副理事长、中国食品发酵工业研究院院长 王守伟 北京食品科学研究院院长	1号楼301会议室
	营养与健康：食品界的责任与挑战 主持人：胡小松 中国食品科学技术学会副理事长、 中国农业大学科学技术发展研究院常务副院长	主楼三层307会议室
	食品产品与加工技术创新 主持人：蔡永峰 中国食品科学技术学会副理事长、中国食品工业（集团）公司总经理 黄光伟 华美食品学会主席、Almond Board of California食品研究与技术副总监	1号楼208会议室
	中国特色资源研究与开发 主持人：Mark L. Wahlqvist 浙江大学馥莉食品研究院院长 廖小军 中国农业大学食品科学与营养工程学院副院长	1号楼212会议室
	肉制品质量与安全论坛 主持人：徐幸莲 南京农业大学食品科技学院副院长、中国畜产品加工研究会会长 徐宝才 江苏雨润肉类产业集团有限公司副总裁、 国家肉品质量控制企业重点实验室主任	1号楼302会议室

12:00-13:30	午餐	御河厅
14:00-17:30	如何撰写高质量的学术论文与基金项目申请报告 主持人：罗云波 中国食品科学技术学会副理事长、 中国农业大学食品科学与营养工程学院院长、《中国食品学报》主编 Herbert Stone 美国食品科技学会前主席	主楼三层307会议室
	食品装备论坛 主持人：李树君 中国食品科学技术学会食品机械分会理事长、 中国农业机械化科学研究院院长 马海乐 江苏大学食品与生物工程学院院长	1号楼301会议室
	技术专题：食品安全与检测 主持人：史贤明 上海交通大学教授 魏益民 中国农科院农产品加工研究所教授	1号楼302会议室
	技术专题：新产品新技术 主持人：郜海燕 浙江省农业科学院食品科学研究所所长 叶兴乾 浙江大学生物系统工程与食品科学学院副院长	1号楼212会议室
17:30-19:00	技术专题：食品化学与生物技术 主持人：江 波 江南大学食品科学与技术国家重点实验室常务副主任 扶 雄 华南理工大学轻工与食品学院院长	1号楼208会议室
	晚餐，会议结束	御河厅

Program

Oct. 29, 2013 (Tuesday)		
08:00-21:00	Onsite Registration	Lobby of Zhongshan Hotel
10:00-17:00	Food Labeling and Nutrition Labeling Workshop Moderated by: Fan Yongxiang, Deputy Director of Food Safety Standards Division I, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)	Conference 309, Main Building
10:00-17:00	Sensory Science and Flavor Chemistry Workshop (Chinese and English) Moderated by: Herbert Stone, IFT Past President	Conference 308, Main Building
14:30-18:00	CIFST Post Graduate Students Forum Moderated by: Wang Xichang, Dean of School of Food Science, Shanghai Ocean University Zhang Na, Associate Professor, School of Food Engineering, Harbin University of Commerce Ni Li, Deputy Dean of College of Biological Science and Technology, Fuzhou University Zhang Yu, Professor of School of Food Science and Technology, Dalian Polytechnic University	Conference 301, #1 Building
15:00-17:00	Jiangsu Forum Moderated by: Ju Xingrong, Vice President of Nanjing University of Finance Economics; Vice President of Jiangsu Society of Food Science and Technology	College of Food Science and Engineering, Nanjing University of Finance Economics
18:00-20:00	Buffet Dinner	Yuhe Hall
Oct. 30, 2013 (Wednesday)		
09:00-09:30	Opening Ceremony Moderated by: Zhou Guanghong, CIFST Vice President; President of Nanjing Agricultural University Herbert Stone, IFT Past President	
09:30-10:00	Part I 2013 CIFST Scientific & Technical Innovation Awarding Ceremony Moderated by: Meng Suhe, CIFST President 1. CIFST Scientific & Technical Innovation Award-Outstanding Contribution Award 2. CIFST Scientific & Technical Innovation Award-Excellent Youth Award 3. CIFST Scientific & Technical Innovation Award-Excellent Papers Award Part II 2013 Excellent Food Science & Technical Communication Awarding Ceremony Moderated by: Shao Wei, CIFST Secretary General	The Great Hall, Main Building
10:00-10:20	Tea Break (Posters)	Conference 307, Main Building
10:20-12:20	Plenary Session (Chinese and English) Moderated by: Wang Shuo, Director General of CIFST Youth Committee; President of Tianjin University of Science and Technology Charles Manley, IFT Past President	The Great Hall, Main Building

10:20-10:50	Science and Life Ji Keliang, Honorary Chairman of China Kweichow Moutai Distillery (Group) Co., Ltd.	The Great Hall, Main Building
10:50-11:20	Leading Innovation in a Challenging World John Ruff, IFT Past President	
11:20-11:50	Meat Products Innovation by the Joint of the Academia and Industry Zhou Guanghong, CIFST Vice President; President of Nanjing Agricultural University	
11:50-12:20	The Role of Nutrition-gut Microbiota Interactions in the Development of Metabolic Diseases Zhao Liping, Professor of Shanghai Jiaotong University	
12:20-13:50	Lunch	Yuhe Hall
14:00-17:30	Higher Education on Food Science and Technology Forum (Chinese and English) Moderated by: Pan Yingjie, CIFST Vice President; President of Shanghai Ocean University Herbert Stone, IFT Past President	Conference 301, #1 Building
	China and US Session: Future of Food Science and Technology(Chinese and English) Part I : Food Safety and Traceability Moderated by: William Fisher, IFT Vice President Rao Pingfan, President of IUFOST; CIFST Vice President Part II : Water Usage Moderated by: Sharon Shoemaker, Founding Executive Director, California Institute of Food and Agricultural Research, Department of Food Science and Technology, and Associate Director, External Programs, UC Davis Energy Institute, University of California Rao Pingfan, President of IUFOST; CIFST Vice President	Conference 309, Main Building
	Double Youth Forum (13:30-16:30) Moderated by: Hu Xiaosong, CIFST Vice President; Deputy Dean of the Office of Research and Development, China Agricultural University Zong Fuli, President of Hangzhou Hongsheng Beverage Co. Wang Shuo, Director General of CIFST Youth Committee; President of Tianjin University of Science and Technology	Conference 307, Main Building
	Technical Session: Functional Foods Moderated by: Chen Feng, Director General, Institute for Food & Bioresource Engineering; Deputy Dean of College of Engineering, Peking University Zhang Mingwei, Director of Sericulture & Agri-Food Research Institute, GAAS Liu Jingbo, Dean of College of Quartermaster Technology, Jilin University	Conference 208, #1 Building
18:00-19:30	CIFST Student Competition Awards Ceremony Moderated by: Li Lin, CIFST Vice President; President of Dongguan University of Technology Welcome Reception Moderated by: Jin Zhengyu, President of Jiangsu Society of Food Science and Technology; Vice President of Jiangnan University	Yuhe Hall & Zizhu Hall

Oct. 31, 2013 (Thursday)		
09:00-12:00	Forum on Joint of the Food Industry and Academia Moderated by: Cai Muyi, CIFST Vice President; President of China National Research Institute of Food and Fermentation Industries Wang Shouwei, Director of the Beijing Academy of Food Sciences (BAFS)	Conference 301, #1 Building
	Nutrition and Health: Responsibility and Challenges for Food Industry Moderated by: Hu Xiaosong, CIFST Vice President; Deputy Dean of the Office of Research and Development, China Agricultural University	Conference 307, Main Building
	Food Products and Processing Technologies Innovation Moderated by: Cai Yongfeng, CIFST Vice President; President of China National Food Industry(Group) Corp Huang Guangwei, President of Chinese American Food Society; Associate Director, Food Research and Technology of the Almond Board of California	Conference 208, #1 Building
	Research and Development of Chinese Traditional Resource Moderated by: Mark L. Wahlqvist, Director General of Fuli Institute of Food Science, Zhejiang University Liao Xiaojun, Vice Dean of College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University	Conference 212, #1 Building
	Quality and Safety of Meat Products Moderated by: Xu Xinglian, Vice Dean of College of Food Science and Technology, Nanjing Agricultural University Xu Baocai, Vice President of Jiangsu Yurun Group; Director General of State Key Lab of Meat Processing and Quality Control	Conference 302, #1 Building
12:00-13:30	Lunch	Yuhe Hall
14:00-17:30	How to Get Published and Write a Good National Grant Proposal(English) Moderated by: Luo Yunbo, CIFST Vice President; Dean of College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University; Editor in Chief of <i>Journal of CIFST</i> Herbert Stone, IFT Past President	Conference 307, Main Building
	Food Equipment Forum Moderated by: Li Shujun, President of Food Machinery Society of CIFST; President of Chinese Academy of Agricultural Mechanization Sciences Ma Haile, Dean of School of Food and Biological Engineering, Jiangsu University	Conference 301, #1 Building
	Technical Session: Food Safety and Inspection Moderated by: Shi Xianming, Professor of Shanghai Jiaotong University Wei Yimin, Researcher of Institute of Agro-Products Processing Science and Technology, CAAS	Conference 302, #1 Building
	Technical Session: New Products and New Technologies Moderated by: Gao Haiyan, Director General, Food Science Institute, Zhejiang Academy of Agricultural Science Ye Xingqian, Deputy Dean of Bio-system and Food Science, Zhejiang University	Conference 212, #1 Building
	Technical Session: Food Chemistry and Biotechnology Moderated by: Jiang Bo, Executive Deputy Director General, State Key Lab of Food Science and Technology, Jiangnan University Fu Xiong, Dean of School of Light Industry and Food Science, South China University of Technology	Conference 208, #1 Building
17:30-19:00	Dinner	Yuhe Hall

分会场会议 Concurrent Sessions

食品专业高等教育论坛

10月30日
地点：1号楼301会议室

主持人：潘迎捷 中国食品科学技术学会副理事长、上海海洋大学校长
Herbert Stone 美国食品科技学会前主席

时间	内容
14:00-14:25	美国食品科技学会食品专业国际认证体系以及认证食品科学家项目 William Fisher 美国食品科技学会副主席
14:25-14:50	中国食品科学与工程专业高等教育 潘迎捷 中国食品科学技术学会副理事长、上海海洋大学校长
14:50-15:15	食品高等教育：面临的挑战以及未来发展的思考 陈卫 江南大学食品学院院长
15:15-15:30	会间休息
15:30-15:55	食品企业对创新性复合型人才的需求 中粮集团
15:55-16:20	馥莉研究院：食品科学的创新与目标式教育 Mark L. Wahlqvist 浙江大学馥莉食品研究院院长
16:20-16:25	浙江大学馥莉食品研究院西部分院授牌仪式
16:25-17:00	讨论
17:00-17:10	会议总结

Higher Education on Food Science and Technology Forum

Oct. 30, 2013
Venue: Conference 301,
#1 Building

Moderated by: Pan Yingjie, CIFST Vice President; President of Shanghai Ocean University
Herbert Stone, IFT Past President

Time	Contents
14:00-14:25	International Food Science Program Approval and Certified Food Scientist William Fisher, Vice President, Institute of Food Technologists
14:25-14:50	Higher Education of Food Science and Engineering in China Pan Yingjie, CIFST Vice President; President of Shanghai Ocean University
14:50-15:15	Food Science Education: Challenges and Perspectives on Future Developments Chen Wei, Professor & Dean, School of Food Science & Technology, Jiangnan University

15:15-15:30	Break
15:30-15:55	Food Education: How to fulfill the Food Industry Needs COFCO, China
15:55-16:20	Innovative & Purposeful Education in Food Science: the Fuli Institute Mark L. Wahlqvist, Professor & Director, Fuli Institute of Food Science (FIFS), Zhejiang University
16:20-16:25	Inauguration of the West Branch of Fuli Institute of Food Science, Zhejiang University
16:25-17:00	Discussion
17:00-17:10	Concluding Remarks

中美论坛：食品科技的未来

10月30日
地点：主楼三层309会议室

<p>第一部分：食品安全与可追溯 主持人：William Fisher 美国食品科技学会副主席 饶平凡 中国食品科学技术学会副理事长、国际食品科技联盟主席</p>	
时 间	内 容
14:00-14:30	设立风味成分安全科学计划 Charles Manley 美国食品科技学会前主席
14:30-15:00	食品安全追溯及其中国模式的探索 李寿崧 福建泉州出入境检验检疫局副局长
15:00-15:30	全球食品可追溯体系的重要性与未来 William Fisher 美国食品科技学会副主席
15:30-15:40	会间休息
<p>第二部分：水的应用 主持人：Sharon Shoemaker 加州食品和农业研究所创立执行主任、 加州大学戴维斯分校食品科学系、 加州大学戴维斯分校能源所外部项目副主管 饶平凡 中国食品科学技术学会副理事长、国际食品科技联盟主席</p>	
15:40-15:50	专题介绍：为什么水对食品加工的未来至关重要 Sharon Shoemaker 加州食品和农业研究所创立执行主任、加州大学戴维斯分校食品科学系、 加州大学戴维斯分校能源所外部项目副主管
15:50-16:15	朝着水的多重应用工艺和兼容性的化学能量效益再思考 Roger Boulton 加州大学葡萄栽培和酿酒学、化学工程和材料科学系教授
16:15-16:40	基于红外的干烫和剥离技术 潘忠礼 加州大学生物学和农业工程系副教授

China and US Session: Future of Food Science and Technology

Oct. 30, 2013
Venue: Conference 309,
Main Building

Part I : Food Safety and Traceability Moderated by: William Fisher, IFT Vice President Rao Pingfan, CIFST Vice President; President of IUFOST	
Time	Contents
14:00-14:30	Scientific Program for the Establishment of Flavor Ingredient Safety Charles Manley, IFT Past President
14:30-15:00	Food Safety Traceability and the Exploration of Chinese Model Li Shousong, Deputy Director General, Quanzhou Entry-Exit Inspection & Quarantine Bureau
15:00-15:30	The Critical Importance and Future of Global Food Traceability Systems William Fisher, IFT Vice President
15:30-15:40	Break
Part II : Water Usage Moderated by: Sharon Shoemaker, Founding Executive Director, California Institute of Food and Agricultural Research, Department of Food Science and Technology, and Associate Director, External Programs, UC Davis Energy Institute, University of California Rao Pingfan, CIFST Vice President; President of IUFOST	
15:40-15:50	Introductory Remarks - - Why Water is Vital to the Future of Food Processing Sharon Shoemaker, Founding Executive Director, California Institute of Food and Agricultural Research, Department of Food Science and Technology, and Associate Director, External Programs, UC Davis Energy Institute, University of California
15:50-16:15	Rethinking Processing to Move Toward Multiple Uses of Water and Energy Efficiency with Compatible Chemistries Roger Boulton, Stephen Sinclair Scott Endowed Chair in Enology and Professor, Departments of Viticulture & Enology and Chemical Engineering & Material Science, University of California
16:15-16:40	Infrared-based Dry Blanching and Peeling Technologies Pan Zhongli, Adjunct Professor, Department of Biological and Agricultural Engineering, University of California

“双青”论坛

10月30日

地点：主楼三层307会议室

主题：中国食品产业——坚守与创新

支持单位：浙江大学馥莉食品研究院

主持人：胡小松 中国食品科学技术学会副理事长、青年工作委员会名誉主任委员、 中国农业大学科学技术发展研究院常务副院长 宗馥莉 杭州宏胜饮料集团总裁 王 硕 天津科技大学校长、中国食品科学技术学会青年工作委员会主任委员	
时 间	内 容
13:30-13:45	食品科技服务于产业创新 王硕 天津科技大学校长
13:45-14:00	科技 人才 眼光 宗馥莉 杭州宏胜饮料集团总裁
14:00-14:10	怎样成为一名优秀的大学教师 谢晶 上海海洋大学科学技术处处长
14:10-14:20	坚守、传承与创新 陈希 三全食品股份有限公司总裁
14:20-14:30	人才培养新思路 刘东红 浙江大学馥莉食品研究院执行院长
14:30-14:40	助力中国食品产业发展 王铁 艺康全球资深副总裁、大中华区总经理
14:40-14:50	食品科学无国界 周鹏 江南大学食品学院副院长
14:50-15:00	会间休息
15:00-15:10	现代科技诠释传统智慧 曹博睿 佳格（中国）食品股份有限公司总经理
15:10-15:20	规范比产品标准更重要 樊永祥 国家食品安全风险评估中心标准一部副主任
15:20-15:30	赢得信赖，改变中国 姜军武 烟台欣和企业食品有限公司副总经理
15:30-16:30	提问和讨论

技术专题：功能食品

10月30日

地点：1号楼208会议室

主持人：陈 峰 北京大学工学院副院长、食品与生物资源工程研究所所长

张名位 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所所长

刘静波 吉林大学军需科技学院院长

时 间	内 容
14:00-14:20	食源性功能肽生物制备技术研究 刘静波 吉林大学军需科技学院院长
14:20-14:40	荔枝龙眼重要活性物质的化学生物学表征及其作用机制 张名位 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所所长
14:40-15:10	拥有科研成果支持的Wellmune WGP（酵母 β -葡聚糖） Donald J. Cox Biothera 免疫健康生物有限公司高级副总裁
15:10-15:30	海芦笋及其内生真菌次级代谢产物分离与鉴定 辛志宏 南京农业大学食品学院教授
15:30-15:40	会间休息
15:40-15:55	桑叶酚类提取物对高糖诱导HepG2细胞所致氧化应激的改善作用 沈维治 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所助理研究员
15:55-16:10	CNPPS对大豆多肽的修饰及复合体的表征 张娜 哈尔滨商业大学食品工程学院副教授
16:10-16:25	中国蜂胶中多酚类成分分析及其抗氧化活性 张红城 中国农业科学院蜜蜂研究所副研究员
16:25-16:40	鲍鱼肌原纤维蛋白热加工过程中分子间作用力的研究 邓丽 大连工业大学食品学院
16:40-16:55	蓝莓粗提物对常见食源性致病菌的抑菌作用研究 陈燕 上海海洋大学食品学院
16:55-17:10	麦胚发酵提取物对人结肠癌HT-29荷瘤裸鼠的抑瘤作用及其机制研究 张家艳 江苏大学食品与生物工程学院
17:10-17:25	模拟体外消化对大豆蛋白酶解产物性质及ACE抑制活性的影响 罗贤慧 华南理工大学轻工与食品学院
17:25-17:40	纳米脂质体包埋类胡萝卜素的性能及体外模拟释放研究 谭晨 江南大学食品学院

科技与产业对接

——以现代科技解读并弘扬传统食品

10月31日
地点：1号楼301会议室

支持单位：国井集团山东扳倒井股份有限公司

主持人：蔡木易 中国食品科学技术学会副理事长、中国食品发酵工业研究院院长 王守伟 北京食品科学研究院院长	
时 间	内 容
09:00-09:15	科技与产业战略合作，携手创新共赢 程池 中国食品发酵工业研究院副院长
09:15-09:30	天津科技大学传统食品开发相关情况介绍 张民 天津科技大学食品学院院长
09:30-09:45	华南农业大学传统食品开发相关情况介绍 孙远明 华南农业大学食品学院院长
09:45-10:00	中国农业大学传统食品开发相关情况介绍 罗云波 中国农业大学食品科学与营养工程学院院长
10:00-10:15	江南大学传统食品开发相关情况介绍 陈卫 江南大学食品学院院长
10:15-10:30	集美大学传统食品开发相关情况介绍 曹敏杰 集美大学食品学院院长
10:30-10:45	北京食品科学研究院传统食品开发相关情况介绍 王守伟 北京食品科学研究院院长
10:45-11:00	三元食品科研开发现状与需求 陈历俊 三元乳业副总裁
11:00-11:15	加多宝科研开发现状与需求 庞振国 加多宝集团品管总经理
11:15-11:30	国井集团山东扳倒井股份有限公司科研开发现状与需求 张锋国 国井集团山东扳倒井股份有限公司总工
11:30-12:10	小组讨论 科研机构代表： 王锡昌 上海海洋大学食品学院院长 倪莉 福州大学生物科学与工程学院副院长 屠康 南京农业大学食品科技学院副院长 企业代表： 庞振国 加多宝集团品管总经理 姜军武 烟台欣和企业食品有限公司副总经理 张锋国 国井集团山东扳倒井股份有限公司总工
12:10-12:15	总结

营养与健康：食品界的责任与挑战

10月31日

地点：主楼三层307会议室

支持单位：杜邦中国集团有限公司

主持人：胡小松 中国食品科学技术学会副理事长、
中国农业大学科学技术发展研究院常务副院长

时间	内容
09:00-09:10	科学带来美好生活 孟素荷 中国食品科学技术学会理事长
09:10-09:20	国际合作，服务全球消费者 Herbert Stone 美国食品科技学会前主席
09:20-09:40	营养与健康：关注未来从现在做起 葛可佑 中国营养学会名誉理事长
09:40-10:00	食品：超越营养，直系健康 饶平凡 中国食品科学技术学会副理事长、国际食品科技联盟主席
10:00-10:20	挑战与未来：工业界的责任 李永敬 中国食品科学技术学会副理事长、杜邦营养与健康大中华区总经理
10:20-10:40	健康配料创新下的未来食品 李言郡 杭州娃哈哈集团科研中心主任
10:40-10:55	会间休息
10:55-11:35	讨论与交流： 协力创新，应对食品营养与健康新挑战
11:35-11:40	总结

食品产品与加工技术创新

10月31日

地点：1号楼208会议室

共同主办单位：华美食品学会

支持单位：Almond Board of California

主持人：蔡永峰 中国食品科学技术学会副理事长、中国食品工业（集团）公司总经理
黄光伟 华美食品学会主席、Almond Board of California食品研究与技术副总监

时间	内容
09:00-09:30	着眼研发根本，致力产品创新 黄光伟 华美食品学会主席、Almond Board of California食品研究与技术副总监

09:30-10:00	全球新产品创新趋势 黄守顺 伊诺市场分析客户经理
10:00-10:20	会间休息
10:20-10:50	市场驱动的创新 俞伟祖 中粮营养健康研究院首席科学家
10:50-11:20	中国焙烤食品创新 黄卫宁 江南大学烘焙科学与功能配料研究室主任
11:20-11:50	红外热处理在食品加工中的创新应用 潘忠礼 加州大学生物学和农业工程系副教授
11:50-12:20	讨论

中国特色资源研究与开发

10月31日
地点：1号楼212会议室

支持单位：浙江大学馥莉食品研究院

主持人：Mark L. Wahlqvist 浙江大学馥莉食品研究院院长 廖小军 中国农业大学食品科学与营养工程学院副院长	
时间	内容
09:00-09:20	中国特色植物资源化学素数据库建设 刘东红 浙江大学馥莉食品研究院执行院长
09:20-09:40	中国特色资源与食用香精开发 陈荣荣 杭州艾菲曼普香精香料有限公司总经理
09:40-10:00	食用菌保鲜与加工技术研究 胡秋辉 南京财经大学食品科学与工程学院院长
10:00-10:20	中国大豆资源开发与应用 江连洲 东北农业大学食品学院院长
10:20-10:40	会间休息
10:40-11:00	中国特色果蔬资源开发与应用 廖小军 中国农业大学食品科学与营养工程学院副院长
11:00-11:20	植物资源利用新技术 曹雁平 北京工商大学食品学院教授
11:20-12:00	讨论与交流

肉制品质量与安全论坛

10月31日

地点：1号楼302会议室

支持单位：国家肉品质量安全控制工程技术研究中心
江苏雨润肉类产业集团有限公司

主持人：徐幸莲 南京农业大学食品科技学院副院长、中国畜产品加工研究会会长
徐宝才 江苏雨润肉类产业集团有限公司副总裁、
国家肉品质量控制企业重点实验室主任

时间	内容
09:00-09:30	澳大利亚肉类产业链溯源体系 Ron Tume 澳大利亚联邦科工委教授
09:30-10:00	我国食品追溯系统的发展与影响因素 王守伟 北京食品科学研究院院长
10:00-10:30	肉制品质量安全全程溯源体系建设 陆昌华 江苏省农业科学研究院研究员
10:30-10:50	会间休息
10:50-11:10	超市食品安全监控与应急管理信息系统的构建 赵林度 东南大学教授
11:10-11:30	基于SNPS的猪肉追溯技术及系统构建 李春保 南京农业大学食品科技学院副院长
11:30-11:45	肉类食品物流产业的“生死”结 李景军 江苏雨润肉类产业集团有限公司国家重点实验室副主任
11:45-12:00	中粮肉食生猪屠宰分割可追溯体系信息化实践 张昌新 武汉中粮肉食品有限公司总经理

如何撰写高质量的学术论文与 基金项目申请报告

10月31日

地点：主楼三层307会议室

支持单位：《中国食品学报》杂志社

主持人：罗云波 中国食品科学技术学会副理事长、
《中国食品学报》主编、中国农业大学食品科学与营养工程学院院长
Herbert Stone 美国食品科技学会前主席、《Journal of Food Science》编辑

时间	内容
14:00-14:30	学术论文写作与论文发表要求 罗云波 中国食品科学技术学会副理事长、《中国食品学报》主编、中国农业大学食品科学与营养工程学院院长

14:30-15:00	如何在食品和食品科学相关刊物上发表文章 Herbert Stone 美国食品科技学会前主席、《Journal of Food Science》编辑
15:00-15:30	从国家自然科学基金项目申请看如何撰写科研项目申请报告 高瑞昌 江苏大学副教授
15:30-16:00	撰写好的项目申请的艺术 William Fisher 美国食品科技学会副主席
16:00-16:40	问题和讨论

How to Get Published and Write a Good National Grant Proposal

Oct.31, 2013
Venue: Conference 307,
Main Building

Sponsored by: *Journal of CIFST*

Moderated by: Luo Yunbo, CIFST Vice President; Editor in Chief of <i>Journal of CIFST</i> ; Dean of College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University Herbert Stone, IFT Past President; Scientific Editor, <i>Journal of Food Science</i>	
Time	Contents
14:00-14:30	How to Write Papers and Get Published in Chinese Journals Luo Yunbo, CIFST Vice President; Editor in Chief of <i>Journal of CIFST</i> ; Dean of College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agricultural University
14:30-15:00	Publishing in Journals about Food and Food Science. Herbert Stone, Scientific Editor, <i>Journal of Food Science</i> ; IFT Past President
15:00-15:30	How to Write a Good Proposal to National Natural Science Foundation of China Gao Ruichang, Associate Professor of Jiangsu University
15:30-16:00	The Art of Writing a Winning Grant Proposal William Fisher, IFT Vice President
16:00-16:40	Questions and Discussions

食品装备论坛

10月31日

地点：1号楼301会议室

支持单位：上海瑞派机械有限公司

主持人：李树君 中国食品科学技术学会食品机械分会理事长、
中国农业机械化科学研究院院长
马海乐 江苏大学食品与生物工程学院院长

时 间	内 容
14:00-14:25	我国食品加工机械发展现状与挑战 李树君 中国农业机械化科学研究院院长
14:25-14:50	红外加工设备创制及其在农产品加工中的应用研究 潘忠礼 加州大学生物学和农业工程系副教授
14:50-15:10	茶叶质量快速智能检测技术及仪器装备开发 陈全胜 江苏大学教授
15:10-15:30	食品装备的卫生控制 王洪松 上海瑞派机械有限公司总工程师
15:30-15:40	会间休息
15:40-16:05	多模式超声设备创制及其在食品加工中的应用研究 马海乐 江苏大学食品与生物工程学院院长
16:05-16:25	低场核磁共振技术在食品生物领域的研究与应用 高美莲 上海纽迈电子科技有限公司应用工程师
16:25-16:45	射频加热设备及其在农产品加工中的应用研究 王云阳 西北农林科技大学副教授
16:45-17:05	热泵干燥技术设备及其在食品加工中的应用研究 吴耀森 广东省现代农业装备研究所高级工程师
17:05-17:25	真空微波干燥技术设备发展现状与趋势 崔正伟 江南大学教授
17:25-17:45	农产品干燥技术发展现状与趋势 吴文福 吉林大学教授

技术专题：食品安全与检测

10月31日
地点：1号楼302会议室

支持单位：通用磨坊（中国）投资有限公司

主持人：史贤明 上海交通大学教授 魏益民 中国农科院农产品加工研究所教授	
时间	内容
14:00-14:20	乳制品中空肠弯杆菌的检测与控制技术 蒋原 江苏省出入境检验检疫局副局长
14:20-14:40	小麦籽粒重金属暴露评估及来源解析 魏益民 中国农科院农产品加工研究所教授
14:40-15:00	食源性致病菌分子检测技术与风险评估 史贤明 上海交通大学教授
15:00-15:20	基于纳米探针技术的食品安全检测新方法研究 王周平 江南大学食品学院副院长
15:20-15:40	一种新型的智能便携式检测仪在酒类产品鉴别中的应用 谷宇 中安高科检测科技（北京）有限公司总经理兼首席科学家
15:40-15:50	会间休息
15:50-16:05	四川省猪肉源大肠杆菌对抗生素及消毒剂耐药性研究 邹立扣 四川农业大学系主任
16:05-16:20	基于HACCP和GAP的水果产业链追溯关键指标筛选及模块构建 夏之云 中国农业科学院农产品加工研究所
16:20-16:35	固相萃取-高效液相色谱联用检测饮用水中磺酰胺类除草剂 赵晓磊 齐鲁工业大学食品与生物工程学院
16:35-16:50	PMA在活性微生物定量检测技术中的应用 陈智超 福州大学食品科学技术研究所
16:50-17:05	食品安全快速检测新方法研究 吴晶晶 合肥工业大学生物与食品工程学院
17:05-17:20	在线富集离子色谱-质谱快速检测食品中16种有机酸 熊治渝 江苏大学食品与生物工程学院
17:20-17:35	应用PCR-DGGE技术研究冷藏过程中鱼糜制品细菌菌群多样性方法的建立 仪淑敏 渤海大学化学化工与食品安全学院

技术专题：新产品新技术

10月31日

地点：1号楼212会议室

主持人：郜海燕 浙江省农业科学院食品科学研究所所长

叶兴乾 浙江大学生物系统工程与食品科学学院副院长

时间	内容
14:00-14:20	水酶法提油技术的发展概况及产业化发展思路 杨瑞金 江南大学食品学院副院长
14:20-14:40	肉制品绿色制造技术——理论与应用 彭增起 南京农业大学食品科技学院教授
14:40-15:00	新型果蔬干燥及制粉技术研究进展和应用前景 毕金峰 中国农业科学院农产品加工研究所主任
15:00-15:15	食品感官分析技术新思路 朱继梅 上海瑞玢国际贸易有限公司技术总监
15:15-15:30	酶法液化高浓度玉米淀粉乳的研究 李兆丰 江南大学食品学院副教授
15:30-15:40	会间休息
15:40-15:55	酶解大豆蛋白-乳蛋白基质复合凝乳的制备与功能性质研究 王耀松 华东理工大学大学生工学院讲师
15:55-16:10	亚临界水制备果胶 吕欣 西北农林科技大学食品科学与工程学院副教授
16:10-16:25	超声波和脉冲真空处理对草莓渗透脱水动力学和水分状态的影响 程新峰 江南大学食品学院博士生
16:25-16:40	低温加热对海参体壁嫩化作用的研究 褚津 大连工业大学食品学院
16:40-16:55	利用介电特性鉴别橄榄油掺假的初步研究 陆青青 上海海洋大学食品学院
16:55-17:10	罗非鱼鼻软骨中硫酸软骨素的提取工艺研究 王妍 大连工业大学食品学院
17:10-17:25	中华苦苣菜多酚提取工艺研究 石同同 河北农业大学食品科技学院
17:25-17:40	微波与小麦胚芽脂肪酶相互作用过程中非热效应的研究 刘艳霞 江苏大学食品与生物工程学院

技术专题：食品化学与生物技术

10月31日
地点：1号楼208会议室

主持人：江波 江南大学食品科学与技术国家重点实验室常务副主任
扶雄 华南理工大学轻工与食品学院院长

时 间	内 容
14:00-14:20	益生菌发酵果蔬关键技术及其应用 谢明勇 南昌大学副校长
14:20-14:40	功能性肽研究进展 赵谋明 华南理工大学轻工与食品学院教授
14:40-15:00	酶制剂在油脂工业中的应用新进展 孙晓洋 诺维信油脂工业应用研究员
15:00-15:15	向日葵盘低甲氧基果胶的流变学性质研究 华霄 江南大学糖化学与生物技术教育部重点实验室副教授
15:15-15:30	生物信息学和计算生物学在食品降血压肽研究中的应用 谢静莉 华东理工大学生物反应器工程国家重点实验室常务副主任
15:30-15:40	会间休息
15:40-15:55	茶多酚饮食对HFA小鼠肠道菌群与脂质代谢的影响 方祥 华南农业大学食品学院副教授
15:55-16:10	运用定量描述分析法对红曲黄酒进行感官评定 刘志彬 福州大学食品科学技术研究所助理研究员
16:10-16:25	刺参Cystatin基因的克隆及其与自溶关系研究 张蕊 大连工业大学食品学院
16:25-16:40	大黄鱼鱼卵β'-c的纯化及过敏原性研究 刘妍妘 集美大学生物工程学院
16:40-16:55	纳米硅溶胶协同聚乙二醇提高环糊精葡萄糖基转移酶的热稳定性 李才明 江南大学食品学院博士生
16:55-17:10	发酵温度对光滑假丝酵母产挥发性风味物质的影响 陈玉香 福州大学食品科学技术研究所
17:10-17:25	红葡萄酒中“马厩味”不良风味物质的风味强度分析与评价 游雪燕 上海应用技术学院香料香精技术与工程学院
17:25-17:40	木薯变性淀粉和植物油代替动物脂肪对肉蛋白凝胶性能的影响 吴满刚 扬州大学食品科学与工程学院

中国食品科学技术学会第六届研究生论坛

10月29日

地点：1号楼301会议室

第一部分：就业面对面

主持人：王锡昌 上海海洋大学食品学院院长
张 娜 哈尔滨商业大学食品工程学院副教授

14:30-14:50	合理制定职业生涯规划 王锡昌 上海海洋大学食品学院院长
14:50-15:05	职场需要的专业技能 陈应让 康师傅食品控股中央研究所所长
15:05-15:20	研究生如何做好课题研究 周鹏 江南大学食品学院副院长
15:20-15:35	合格职业人才的要求 杨建群 通用磨坊（中国）人力资源部经理
15:35-16:00	现场互动
16:00-16:15	会间休息

第二部分：学生创新大赛经验交流

主持人：倪 莉 福州大学生物科学与工程学院副院长
张 彧 大连工业大学食品学院党总支书记

16:15-16:35	漫谈IFT学生创新大赛 John Ruff 美国食品科技学会前主席
16:35-16:50	CIFST学生创新大赛备战经验 倪莉 福州大学生物科学与工程学院副院长
16:50-17:00	获得国际奖项的感受 陈臣 江南大学食品学院博士生
17:00-17:50	分享创新大赛带来的快乐与收获 1、往届学生创新大赛冠军代表发言（许明明、朱豪杰、王昕昕） 2、本届学生创新大赛冠军代表发言（冯琬帧、向小凤、常虹、张华玲） 3、现场互动
17:50-18:00	总结