

中国高科技产业化研究会 科技成果转化协作工作委员会

中高成办字(2017)015号

2017 中国特色生物发酵食品及益生菌产业链创新论坛 的通知

各有关单位:

微生物技术是中国发酵食品关键技术。发酵行业按照“自主创新、规模发展、产业集聚、拉动内需、稳定市场”的原则,生物发酵行业随着产业规模的不断扩大,产业结构的调整,企业的兼并重组和技术水平的提升,高效、绿色、低碳等可持续特征已经逐步显现,并作为我国战略性新兴产业中的重要组成部分,呈现出稳定增长的态势。

通过微生物的作用,再经食品加工制作的食品。形成发酵食品独特的风味、丰富的营养、有益的生理功能,并对提高保藏性产生影响。发酵食品组分变化的调控对提高贮藏期、改善风味、增强营养、富集功能因子和保障安全意义重大,有利于进一步提升发酵食品价值,促进人类健康。中国高科技产业化研究会科技成果转化协作工作委员会定于2017年9月22-24日在中国—武汉市召开2017中国特色生物发酵食品及益生菌产业链创新论坛。

望各单位积极参与。

中国高科技产业化研究会
科技成果转化协作工作委员会

2017年8月1日

主题：推进发酵食品产业链利国利民大健康产业

目的：

- (一) 《“十三五”食品科技创新专项规划》；
- (二) 展示和交流企业新产品、新技术、新设备、优秀成果推广；
- (三) 搭建企业与科研院所交流和互动平台，积极开展产学研合作；
- (四) 开展学术交流和企业专场推介活动，促进科研成果快速向生产力转化；
- (五) 针对行业和企业热点问题，定向召开专家咨询会；

一、组织机构：

二、主办单位：中国高科技产业化研究会科技成果转化协作工作委员会

承办单位：武汉轻工大学

中科创巨（北京）科技发展中心

支持单位：中国科技产业化促进会科技产业促进委员会

北京工商大学江南大学

四川农业大学西华大学食品伙伴网

中国发酵工业网

二、拟邀请嘉宾（不断更新中）：

国家科技部计划发展司相关专家

国家工信部消费产业司相关专家

国家农业部农产品加工局相关专家

中国生物技术发展中心相关专家

湖北省农业厅相关专家

湖北省科技厅相关专家

北京联合大学保健食品功能检测中心主任教授金宗濂

中国中医科学院首席研究员 973 项目首席科学家叶祖光

湖北工业大学副校长李冬生

湖北中医药大学副校长陈运中

江南大学副校长陈卫

中国食品科学技术学会乳酸菌分会副理事长何国庆

武汉轻工大学生物与制药工程学院院长刘志国

新疆自治区人民医院临床营养研究所所长范旻

北京大学教授李可基

宁波大学食品生物技术与安全研究所所长吴祖芳

南昌大学食品科学与技术国家重点实验室/中德联合研究院副院长魏华

……

三、时间、地点：

时间：2017年9月22-24日（22日全天报到）

地点：湖北-武汉

四、注册费用：

1、参会代表2200元/人。注册费含会务费、资料、晚宴、论文集及餐费等，住宿统一安排，费用自理。

2、关于协办及其他赞助事宜请与组委会联系。

五、参会群体：

1、各省市主管领导、食品产业园、政府食品监管部门；

2、国家及省市功能食品研究中心；食品科研院所、大专院校、

3、食品生产企业高层领导，研发、技术、质量、法规等部门负责人；

4、食品生产加工和检测技术产品供应商、服务商；

5、食品第三方检验和认证机构、咨询机构、媒体及其他相关单位等。

六、论坛说明：

1、理论讲解,实例分析,专题讲授,互动答疑；

2、本次论坛预计出席人数为200人左右；

3、主讲嘉宾均为行业内主管领导及资深专家，欢迎来电咨询；

4、本次会议将征集与会议主题和研讨内容有关的论文。来稿应具有科学性、实用性，且论点鲜明、数据可靠、文字精练通顺，文稿请用word文档（A4纸）电子邮件投递至专用信箱 train01@foodmate.net，一般文章以3000~5000字为宜。投稿截止日期：2017年9月17日。

七、中国高科技产业化研究会科技成果转化协作工作委员会

联系人：

郭翠艳

手机：15315163220

QQ：3292203843

邮箱：train01@foodmate.net

附件一：

日程安排表

时间	交流内容
第一单元：政策解读与产业前景分析	
9月23日 (星期六) (上午)	1、《“十三五”食品科技创新专项规划》； 2、保健（功能）食品注册申报相关政策及配套文件主要内容解析； 4、发酵食品的开发与知识产权保护。
第二单元：关键技术开发与产业化及应用	
9月23日 (星期六) (下午)	1. 我国食品发酵产业技术现状与新技术应用； 2. 现代发酵理论在发酵产业中的推广与应用； 3. 发酵菌种的选育与优化技术； 4. 高新技术在传统发酵领域产业升级中的应用； 5. 环保新技术新产品在发酵产业中推广与应用； 6. 食品发酵领域高新技术产品的研究与开发。 7. 发酵培养基对发酵产品质量与安全影响 8. 微生物与白酒香型、特征、风味和品质
9月24日 (星期日) (上午)	1、益生菌功能性研究； 3、益生菌与肠道健康； 2、益生菌及原材料生产工艺及安全管理与质量控制； 4、益生菌新产品、新技术创新应用 5、婴幼儿益生菌制品与一生健康的关系 6、益生菌申报注册及注意事项； 7、益生菌菌株筛选及保护 8、益生菌在医药中研发与应用
第三单元：益生菌和益生元	
9月24日 (星期日) (下午)	1、益生菌与肠道微生态的健康调控功能研究进展 2、益生菌与肠道微生态在药物及食品营养代谢中的研究进展 3、糖脂代谢与体重控制研究进展 4、益生菌功能活性因子的研究进展 5、益生元功能机制及新型益生元的研究进展 6、益生菌抗胁迫功能机制及其活性保护与制剂工艺进展 7、基于肠道微生态调节的功能产品的研究开发
备注	1、欢迎来电咨询专家名单； 2、每天除专家报告外，还安排了约 2 小时的代表发言和提问时间； 3、报告日程如有变动，以报到时的会议日程为准。

