

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)	<ol style="list-style-type: none"> 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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)	<ol style="list-style-type: none"> 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。

2017 中国特色生物发酵食品及益生菌产业链创新论坛报名回执表

单位名称				邮编	
通讯地址					
联系人		部门		职称	
手机		电话		传真	
参会代表登记	姓名	性别	职务/称	手机	电子邮箱
住宿要求：单间 <input type="radio"/> 标间合住 <input type="radio"/> 不用安排 <input type="radio"/>			是否需要产品展示（展位）：是 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/>		
会刊广告选择： <input type="radio"/> 封面； <input type="radio"/> 封底； <input type="radio"/> 封二； <input type="radio"/> 封三； <input type="radio"/> 内页					
是否寻求技术合作：是 <input type="radio"/> 否 <input type="radio"/> 企业 <input type="radio"/> 专家 <input type="radio"/> 技术（项目）推广与需求名称： 项目负责人：手机：_____ E-mail：_____					
银行汇款至： 开户名称：中科创巨（北京）科技发展中心 开户银行：中国银行北京石景山支行 银行账户：346 760 344 164				签名/盖章： 日期：	
温馨提示： 1、请您务必准确完整填写上表各项信息，以便我会制作代表证、通讯录等相关会务资料。 2、请您在回传此报名表后 3 个工作日内办理付款，汇款注明：生物发酵食品论坛费 3、请您付款后把汇款底单回传至 010-88280290，款到后我们会给您邮寄正式发票。 4、我们在会议前两周左右给您发第二轮报到通知。					
是否提交会议论文： 论文题目： 是否参加会议发言： 发言题目： 联系人：郭翠艳 手机：15315163220 QQ：3292203843 邮箱：train01@foodmate.net					

注：填表日期：2017 年月日