

# 2018 肉类加工与新产品开发技术研讨会

## 关于举办“2018 第二届肉类加工与新产品开发技术研讨会”通知

为推动我国肉类食品产业的发展与科技创新，提高肉类食品加工技术水平，增强同行业间技术交流学习，促进前沿科技成果转化，助力肉制品加工行业的良性发展。食品伙伴网举办“2018 第二届肉类加工与新产品开发技术研讨会”，期待与行业同仁共聚美丽的海滨城市-青岛，共同探讨肉制品加工过程中的技术难题、新产品的研发思路，加强肉制品行业内的技术交流！

**一、主办单位：**食品伙伴网（烟台富美特信息科技股份有限公司）

**联合主办单位：**渤海大学肉品科学与技术研究所

**二、时间地点：**2018 年 8 月 16-17 日（15 日下午签到）

青岛东晖国际大酒店（青岛市市南区山东路 39 号）

### 三、会议主题：

本届研讨会我们邀请到中国农业科学院农产品加工研究所、南京农业大学、中国肉类食品综合研究中心、山东省现代农业产业技术体系家禽创新团队、渤海大学肉品科学与技术研究所、上海农业科学院加工所、浙江农业科学院加工所、中国农业大学、山东农业大学等高校和科研机构的专家老师，以及双汇、雨润等知名企业的技术负责人给我们带来最精彩、专业的分享。

### 会议日程安排：

时间	内容
2018 年 8 月 15 日 下午	
13:00-19:00	签到（青岛东晖国际大酒店一楼大厅）

2018年8月16日 第一天会议日程	
8:00-8:40	大会签到
8:40-9:00	大会主办方致辞
9:00-9:40	<b>主题发言：传统熏烧烤肉制品工业化加工新技术及发展趋势</b> <b>发言嘉宾：</b> 张德权 中国农业科学院农产品加工研究所 副所长/研究院
9:40-10:20	<b>主题发言：肉类制品绿色制造新技术及发展趋势</b> <b>发言嘉宾：</b> 彭增起 南京农业大学食品科技学院教授、博士生导师
10:20-10:40	茶歇
10:40-11:20	<b>主题发言：中式肉制品工业化与品质保真技术应用</b> <b>发言嘉宾：</b> 臧明伍 中国肉类食品综合研究中心副总工程师、教授级高工
11:20-12:00	<b>主题发言：肉类食品加工在餐饮行业中的工业化和标准化</b> <b>发言嘉宾：</b> 曹吉军 雨润集团 副总经理
12:00-12:10	大会集体合影留念
12:10-13:30	午餐
13:30-14:10	<b>主题发言：畜禽产品副产物的综合利用思路</b> <b>发言嘉宾：</b> 王蓓蓓 上海市农业科学院畜禽血安全利用技术研发团队知名专家
14:10-14:40	<b>主题发言：肉制品的调香技术</b> <b>发言嘉宾：</b> 某知名食品配料企业技术负责人
14:40-14:50	茶歇
14:50-15:30	<b>主题发言：感官愉悦导向式产品研发思维与实践</b> <b>发言嘉宾：</b> 刘登勇博士 教授 渤海大学肉品科学与技术研究所所长，中国畜产品加工研究会副秘书长、青年工作委员会召集人
15:30-16:30	<b>活动主题：新产品及优势产品品鉴活动</b> <b>参与单位：</b> 权威肉制品研究机构、知名肉制品生产企业、食品配料生产企业等 <b>活动形式：</b> 活动参与单位展示产品、讲解产品优势和研发思路； 参会人员参与产品品鉴
16:30-17:00	自由品鉴+同行业交流环节
2018年8月17日 第二天会议日程	
9:00-9:40	<b>主题发言：中温肉制品微生物控制与质构风味调控技术研究</b> <b>发言嘉宾：</b> 张顺亮 中国肉类食品综合研究中心 室主任 高级工程师
9:40-10:20	<b>主题发言：西式肉制品研发过程中的要点解析（暂定）</b> <b>发言嘉宾：</b> 浙江农业科学院 农产品加工所专家
10:20-10:30	茶歇
10:30-11:10	<b>主题发言：肉制品保水技术研究</b> <b>发言嘉宾：</b> 待定 行业专家或知名企业技术负责人

11:10-11:50	主题发言：肉制品行业标准法规解读及产品配料合规性判定解决方案 发言嘉宾：食品伙伴网 法规咨询服务专家
12:00-13:30	午餐
13:30-14:10	主题发言：肉制品加工中的防腐措施与货架期控制 发言嘉宾：周坤（轻舟老师） 食品论坛版主，食品企业技术负责人
14:10-14:50	主题发言：肉品物理加工新技术 发言嘉宾：孙京新 博士 青岛农业大学硕士生导师 山东省现代农业产业技术体系家禽产业创新团队加工与检测岗位科学家、中国畜产品加工研究会常务理事
14:50-15:30	主题发言：肉制品加工机械新设备新技术的应用 发言嘉宾：知名肉制品设备公司应用技术工程师
15:30-15:50	茶歇
15:50-16:20	主题发言：老龄化社会与肉制品研发 发言嘉宾：吕万勇 食品工程师 营养师 中国老年学和老年医学学会理事 营养食品分会委员兼常务副秘书长
16:20-17:00	主题发言：肉类罐头制品的加工技术 发言嘉宾：待定
17:00-17:10	大会总结发言
大会结束	

**演讲嘉宾信息以及发言议题持续更新中，敬请期待.....**

#### 四、往期回顾



#### 五、参会对象：

欢迎肉制品加工企业，速冻调理食品企业，原辅料供应商，机械设备厂家、高校、科研院所等的研发技术人员报名参与。

#### 六、费用标准：

标准费用：2000 元/人
---------------

团体报名：同一家单位 3 人及以上 1800 元/人。

展位申请：3m\*2m 展位：RMB10000 元/个。两位免费参会名额（仅限本单位人员）

赞助发言：主题发言机会一次，时间 30 分钟，费用 RMB20000 元/次。3 位免费参会名额

**费用包括：**参会费，资料费，会议期间午餐、税点等内容。住宿费、交通费自理。

## 七、付款账号：

1、汇款或转账账号信息如下：

公司名称：烟台富美特信息科技股份有限公司

开户行：交通银行股份有限公司烟台芝罘支行

开户行地址：山东省烟台市芝罘区解放路 66 号

帐号：376001060018170028369

2、公司支付宝账号：

账号名称：烟台富美特信息科技股份有限公司

账号：[help@foodmate.net](mailto:help@foodmate.net)

## 八、部分往届大会合作单位（排名不分先后）



## 九、联系我们：

联系人：于海妮 13723984429（同微信） QQ：1361296832

丁秋瑜 15853516576（同微信） QQ：860100760

贾红珊 15166875115（同微信） QQ：3389434594

请详细填写附件报名表，并回复至邮箱 [yanfa@foodmate.net](mailto:yanfa@foodmate.net);

