

新年巨献：前沿科技、权威专家 ——“2019食品科技创新论”

主题词：科学创新 技术落地

2019年3月16-17日

上海·光大会展中心酒店

主办单位：食品伙伴网 《食品工业科技》杂志社

战略合作单位：江苏微康生物科技有限公司

支持单位：中国食品科学技术学会

36位国内食品行业顶尖专家，
800名大中食品企业研发工程师，
汇聚一堂，探讨食品行业科技创新

你来吗？



目标参会听众：

政府机构的领导、食品企业的研发人员、科研院所的工程师、大专院校的师生……

科学只有传播才能发挥最大的效力，因为知识的力量不仅取决于其本身价值的大小，更取决于它是否被传播以及传播的广度和深度，没有传播的研究应该是未完成的研究，基于此，我们的论坛始终坚持“科学创新、技术落地”的主旨。

专家、教授、学者的观点，企业一线工程师的实践，产学研的紧密融合。
这就是我们——“2019食品科技创新论坛”。



“2019食品科技创新论坛”会议框架

3月16日主会场：上午：政策法规 下午：发展趋势；

3月17日分会场：益生菌、功能性食品、食品加工、食品智能感官分析

论坛主题演讲：

3月16日上午9:00主会场

主办方领导致欢迎辞

食品添加剂管理与国标GB2760制修订情况

演讲嘉宾：GB2760主要起草人

食品添加剂的正确使用对现代食品工业的快速发展有良好的促进作用。食品添加剂的使用应符合GB 2760食品添加剂使用标准所规定的使用范围和使用量的要求，具有其工艺必要性，并确保使用的安全性。GB 2760的起草人，国家食品安全风险评估中心的专家，为您带来我国食品添加剂管理方面的标准法规以及GB2760制修订情况介绍。

益生菌驱动健康食品产业创新发展

益生菌是能够对人体健康产生有益作用的活性微生物。近年来，益生菌逐渐成为科学界研究的焦点之一，被各国政府列入国家战略层面研究计划。益生菌通过调节人体肠道菌群的平衡发挥生理活性作用，可以有效预防和缓解各种肠源性慢性代谢疾病，改善人体亚健康状态。全球功能性益生菌产品市场销售额逐年攀升，发展势头迅猛，未来中国益生菌市场发展潜力巨大。**江苏微康生物科技有限公司朱建国博士**为您介绍基于功能性益生菌菌株的产品将成为目前市场开发热点。

食品标签修订进展及解读

演讲嘉宾：食品标签主要起草人

预包装食品标签是向消费者和监管部门传递食品信息的主要途径。食品标签合规是食品安全合规的重要组成部分。近年来，有关食品标签不合规导致的行政处罚和职业打假案例层出不穷，食品企业应对食品标签的合规性引起足够的重视。近期，我国正在着手修订GB 7718预包装食品标签标准和GB 28050预包装食品营养标签标准，相关标准的主要起草人为您带来食品标签标准修订的最新进展以及解读。

森永水解蛋白以及其对婴幼儿、成年人应用功能介绍

演讲嘉宾：阿部文明 博士 森永乳业株式会社 素材应用研究所 所长

3月16日下午13:30主会场

基于不同人群营养需求的食品研发新思路与建议

国以民为本，民以食为天，健康以营养为先。健康是一个过程，营养是健康保障的基础，了解中国居民营养与慢性病状况才能有针对性的研发创新营养食品，比如：研究能量来源、食物的摄入，以及成人超重和肥胖率、贫血患病率、心血管患病率等，探讨碳水化合物、蛋白质、脂肪与血脂水平，哪些营养素对血脂异常有改善作用，不同食物与高血脂，脂肪酸与血脂水平，膳食模式与血脂异常等都是研究食品科技创新的出发点……现场聆听中国疾病预防控制中心营养与健康研究所丁钢强（教授）所长的详尽分析，也许对您的产品创新有帮助。

题目：富色食品

演讲嘉宾：德国GNT公司

乳制品减糖研究进展与趋势

食品生产中添加的游离糖对人体健康的影响越来越多受到国际社会的关注，有些国家已经开始征收糖税，以便减少添加糖的过多摄入所导致大众的健康问题，国务院出台的国民营养计划明确提出“三减”要求，其中就包括减糖。

乳制品作为一种生活不可或缺的蛋白原料来源，其中的糖类包括自身的乳糖及添加糖类，大量的蔗糖摄入，会增加胰岛负担。因此，降低乳制品中糖含量十分重要。针对上述问题，**北京市营养源研究所李东（博士）所长**从糖与健康关系、糖在乳品中的作用、减糖技术和方法以及乳制品减糖趋势等几方面系统阐述乳制品减糖的必要性及趋势，为人体健康维护及健康食品产品开发提供思路和理论依据。

以数据为支撑的植物功能食品精准营养解决方案

姜黄素，虾青素，番茄红素，原花青素……新成分，新剂型，新靶点……，科技的创新让消费者在丰富了选择的同时也变得更加迷茫：究竟什么才是最适合我的营养品？消费者的困惑带来更多的的是大健康产品开发者的思考：我们究竟应该为消费者提供什么样的营养品？**天津益倍生物科技集团李赫宇总经理**通过精准基因检测数据，融合领先医养健康科技，为大健康产品开发者提供“基因+营养”一站式的精准营养解决方案，从而为消费者提供更具个性化的精准营养产品和服务。

权威行业嘉宾（确认中……）

赞助商待定中……

百施（上海）生物科技有限公司招待晚宴

3月17日分会场

益生菌分会场（上午8:30-12:00 下午13:00-17:00）

最新益生菌研究进展及产业化应用

演讲嘉宾：陈卫 教授 江南大学副校长 中国食品科学技术学会益生菌分会 理事长

题目：待定

演讲嘉宾：杜邦营养健康

益生菌功能开发及其产业化应用

随着微生物健康功能的不断发现以及安全性的确认，开启了益生菌研究与应用的浪潮。益生菌功能研究主要集中在调节肠道菌群；后来发现益生菌与肠道粘膜免疫密切相关，开发出缓解过敏、防止湿疹、抑制肿瘤等功能性益生菌；益生菌干预可成功减轻体重；益生菌还有调节血糖、降低血脂、降血压、降尿酸等功能，改善抑郁症、帕金森等症状。

亚洲乳酸菌学会联盟副主席何国庆教授认为：益生菌最大的特点是理论与技术的高度统一，一个益生菌功能与安全被证实，就可以被产业化应用。不同的益生菌都可以共性的技术实现产业化：高密度培养、菌体分离、保护剂应用、高效干燥（冷冻干燥、喷雾干燥）、调配、包装、成品。

功能性益生菌引领发酵食品行业

益生菌广泛应用于乳制品、肉制品、酱腌菜制品、酒类、酱类制品等各类发酵食品中。日新月异的市场中，创新显得尤为重要，越来越多的食品企业想方设法地从产品的原料、口味、加工技术、包装、营销方式、消费体验等等各方面进行突破，力求满足不同消费人群的多样化、个性化需求。

2019年，益生菌发酵食品又有哪些关注热点和商业机会值得把握？芝士酸奶？康普茶？常温褐饮？酵素？发酵谷物？发酵豆奶？哪一种产品更适合你？**江苏微康生物科技有限公司夏九学副总经理**带你分析各类益生菌发酵食品市场和产品趋势，为您带来不一样的分析与洞察。

益生菌通过调整肠道菌群而实现的健康功能

寄居在肠道中的多样性丰富且物种繁多的微生物是宿主代谢的重要参与者，在宿主的食物消化和营养吸收、免疫调节、疾病防御等方面扮演着重要的角色。肠道菌群受多种因素的影响，即便是同一个体的肠道菌群也很容易受到外界条件的影响，这些差异和变化告诉我们，肠道菌群调控应该以个体为单位，在充分了解宿主肠道微生物组特点的基础上开展肠道菌群个性化调控将是未来研究的重要方向之一。

全球范围内关于益生菌与肠道菌群的研究报道层出不穷，然而，这些研究大多集中在国外的一些益生菌菌株，基于我国人群肠道菌群特点开发的益生菌凤毛麟角。那就让我们听听**内蒙古农业大学张和平教授**是如何研究益生菌与肠道菌群的互作机制。

题目：益生菌研究新进展---亲和人体双歧杆菌的特征与生理功能

演讲嘉宾：肖金忠 博士 森永乳业株式会社 基础研究所 所长

权威行业嘉宾（确认中……）

赞助商待定中……



功能性食品分会场（上午8:30-12:00 下午13:00-17:00）

功能肽制备关键技术与保健食品开发

功能性肽通常具有2-20个氨基酸残基，对人类不仅具有营养作用还具有生理调节作用，对现代慢性病与亚健康状态的调理与治疗有明显的功效，且具有易吸收性、低致敏性、溶解性好等特点。

华南理工大学赵谋明教授为您讲述功能性肽的发展史、分类、特点及应用，并综述了目前功能性肽的研究现状及作用机制，包括蛋白质改性技术、特异性蛋白酶协同酶解技术、以构效为导向定向酶解技术、定向分离技术、防腐祛腥及风味提升技术以及以功能为导向的产业化控制酶解技术等，华南理工大学成功开发出十余种具有改善记忆、降尿酸、抗疲劳、美容等功效显著和功能因子明确的系列功能性肽，并系统探究了其体内的作用机制，为产业化奠定了基础。

HMB与健康老龄化

中国已进入老龄化社会，2018年底，60岁以上老龄人口达2.41亿人。身处老龄化时代，老年人生活质量是老年学科研究的重点领域。早些年人们认为，上了年纪的人较易出现体虚乏力、失衡摔跤、爬楼困难等现象，这是骨质疏松或是骨关节炎等疾病在作祟。事实上越来越多的研究发现，由于缺少锻炼、营养不均衡等因素而产生老年性肌肉衰减，导致乏力、易摔跤。肌肉如何保持健康态？如何实现健康老龄化？**技源集团**将在本次会议中为您深入解读肌肉健康新食品原料HMB在健康老龄化领域的最新研究和应用，助力健康老龄化。

海洋营养与保健食品功效成分的研究与产品创新

海洋食品原料富含结构特殊、营养与保健功能显著的活性成分，充分高效地利用这些活性成分，发展大健康食品产业。

中国海洋大学薛长湖（教授）院长的食品科学与人类健康研究团队近年来在大宗海洋食品原料中蛋白质、脂质及多（寡）糖等功效成分的精细化学结构解析、营养保健功能与构效关系等基础理论研究，以及功效成分高效制备、结构酶法修饰与活性稳态化等关键技术、功能产品开发等方面取得的一些成果。重点以新型功能脂质与脂质组学、海参多糖与糖组学、海洋活性肽与蛋白组学为案例，探讨海洋营养与健康食品开发的基本思路，为新型海洋保健食品创制提供借鉴。

大豆肽的应用与前景探讨

诺利如一（安阳）生物科技有限公司销售总监吴国军先生

从：1、简述肽行业及大豆肽的发展；2、大豆肽的功能；3、大豆肽的应用；
4、大豆肽的前景探讨；5、公司简述等几个方面进行详细讲述

功能性色素在饮料中的应用与创新

随着社会的发展，天然色素越来越受到企业和消费者的欢迎。很多天然色素，除了呈现颜色，都有很多特殊的功能。例如叶黄素，不仅可以保护视力，同时也是重要的抗氧化剂；姜黄素主要来源于传统中药姜黄，现代研究表明姜黄素具有抗炎、抗氧化等功能；功能色素正在得到广泛使用。但在食品生产和储运过程中，因为光照、氧气、温度、金属离子等的影响，这些功能色素的稳定

性受到影响，严重阻碍这些色素的应用，特别是在饮料生产中，天然色素的稳定性更是研究的焦点。**仲恺农业工程学院白卫东教授**将功能色素进行稳态化处理，主要是进行微囊化包埋、纳米处理、提取技术改进，防沉耦合技术等，提高其稳定性，是扩大使用、提高产品附加值的最好途径。

题目：植物蛋白肽工艺设计与应用

演讲嘉宾： 刘鸿飞 总工程师；
黑龙江劳力乳品机械有限公司

降脂类功能食品的研究开发与产业化推广

我国心血管疾病、糖尿病、脑梗、脑卒中等慢性疾病呈井喷式爆发，而高血脂症是脑卒中、冠心病、心肌梗死等心脑血管疾病发生的重要危险因素。世界卫生组织将高血脂称为“威胁人类健康最隐蔽的杀手”！因此围绕心血管疾病开发降血脂类的营养和功能食品是对心血管等慢性疾病的预防和干预的重要措施之一。

陕西功能食品技术研究开发中心刘建书（教授）主任从药食同源中草药原料种类、降脂功能因子的作用机理、降脂功能产品的开发途径及方法进行论述，并以国内外降脂产品的成功案例探讨营养与健康食品开发的基本思路，为新型降脂功能食品的开发提供借鉴。

赞助商待定中……

胶原蛋白的最新研究进展与产业发展

胶原蛋白大量存在于动物的皮、骨、鳞等动物性食品加工副产物中，它的高效利用对于提高动物性产品附加值、延长动物性食品加工产业链具有重要意义。目前胶原蛋白在食品领域中的应用主要包含明胶和胶原多肽两个领域。其中明胶产业存在的最大问题在于生产过程中污染严重、生产周期长、能耗高；胶原多肽产业则存多肽生物活性不明确，应用方面缺乏科学传播引导以及清洁高效制备技术缺乏等问题。

西南大学食品科学学院张宇昊(教授)副院长对胶原蛋白产业中存在的问题，主要从明胶制备机理及其绿色制备技术研发、基于构效的胶原活性肽高效制备以及新胶原资源的开发与利用三个角度，讲述在胶原蛋白领域的研究进展，以期为胶原蛋白的高效、清洁利用提供理论参考。

权威行业嘉宾（确认中……）



食品加工分会场（上午8:30-12:00）

柑橘绿色加工与综合利用关键技术研究及产业化

柑橘是世界第一大水果，我国柑橘罐头占国际市场的80%以上，也是柑橘果汁、果胶、香精油和类黄酮消费大国，而这些产品我们主要依赖进口。湖南省农科院单杨（教授）团队针对此问题，开展了系统的科学研究与技术示范，研制了系列新产品。

1. 发明了柑橘酶法去皮脱囊衣技术及全自动化配套新装备，实现了柑橘罐头加工碱废水零排放。
2. 研发了节水工艺、软件和设备，通过适量用水、分类用水、循环用水等技术措施使吨产品耗水量降低了40%以上。
3. 构建了柑橘副产物综合利用技术体系，创制了香精油、果胶、类黄酮等系列产品，实现了高值化、全利用。
4. 突破了柑橘加工原料周年供应关键技术，为国家惠民工程“柑橘贮藏保鲜设施及技术推广与示范”提供技术支撑。
5. 开展了柑橘全果制汁技术研究。研发了磨榨加工技术，果肉与果皮等组织被有效地粉碎、乳化、分散和均质，实现资源节约。

题目：待定

演讲嘉宾：上海德茵菲科生物科技有限公司

非热加工最新研究进展与应用

热杀菌技术已广泛应用于不同类型食品的加工。但是，热杀菌技术对食品品质会造成不同程度的

破坏，如何更好地保持食品原有的品质？自上世纪末以来，食品非热加工技术引起了科学家的关注和企业界的兴趣。科学家对超高压、高压二氧化碳等食品非热加工技术开展了系统的基础研究，短短不到50年的时间已经取得了重要进展。**中国农业大学廖小军(教授)副院长**系统阐述了食品非热加工技术2019食品科技创新论坛 食品加工分会场演讲主题分类、研究进展、理论突破等主要内容，并以超高压技术在果蔬汁加工上的应用为案例介绍食品非热加工技术在国内外的最新应用与实践。

赞助商待定中……

生鲜调理食品高压电场等离子体冷杀菌关键技术及装备研发进展

高压电场低温等离子体冷杀菌（Cold plasma cold sterilization, CPCS）作为国际上一种新型高效非热源性杀菌技术，近年来在食品杀菌领域受到越来越多关注。此技术特别适用于对生鲜调理食品、保鲜包装产品冷杀菌、及冷链物流产业的食物品质安全控制技术创新提升。这些特点对生鲜及其调理食品的大规模开发，具有关键的技术突破、巨大的开发空间和良好前景。

南京农业大学章建浩教授从高压电场CPCS技术背景、杀菌机理、生鲜及调理等包装食品冷杀菌关键技术、高压电场核心技术装备及CPCS-MAP冷杀菌保鲜包装自动化生产线装备研发进展进行综述，重点论述生鲜调理肉CPCS冷杀菌保鲜作用机理、对脂质氧化、感官品质、生物胺的影响及调控机制，高压电场等离子体活性水杀菌机理及产业应用开发，及高压电场CPCS关键技术装备研发和生鲜调理食品及冷链物流产业的应用展望，为本学科领域的专家学者的广泛深入研究和产业领域企业家的应用开发提供参考。



食品智能感官分析分会场（下午13:00-17:00）

食品智能感官分析技术是近年来出现和发展起来的一门新型学科和技术，它能对食品的色、香、味、形等特性进行客观数字化的表征和分析，而且相比于传统的人工感官评估方法，具有操作方便、分析过程稳定、检测灵敏度高、结果客观/可靠/可视化/可传承化等优势，在食品农产品药品的开发、改进、品控、市场宣传和市场调查等过程中占有非常重要的地位，越来越受到食品企业、科研机构等单位的关注和重视。

本次分会场将特邀日本多位知名专家分享日本食品企业感官分析的成功经验，及中国智能感官分析领域的专家分享中国食品感官分析的成果及发展前景，期待您的光临！

题目：借助现代分析仪器检测技术让日本食品农产品腾飞

演讲嘉宾：星 良雄 日本全国农协同组合运合会官员

日本食品企业如何发掘和应用先进的智能检测仪器，帮助日本企业开发产品、开拓市场。

题目：现代感官分析技术助力日本清酒的研发和品控

演讲嘉宾：菅野（研发部负责人） 大関株式会社Ozeki 研发部负责人

如何应用现代智能感官分析技术开发日本清酒和如何进行有效的品质控制。

题目：味觉分析系统（电子舌）在日本食品药品农产品行业的应用与发展

演讲嘉宾：荒谷和博 味香战略研究所前社长，日本INSENT公司执行总裁

电子舌的发展历程，在日本食品企业产品研发、品控及市场推广方面的应用，日本第三方检测领域电子舌的应用及日本地方政府如何应用电子舌对农产品分析的检测结果推广销售地方农产品等。

题目：中国市售茶饮、啤酒等产品的味觉研究

演讲嘉宾：李轩 北京盈盛恒泰科技有限责任公司感官应用实验室主任
涉及最新的国内制造的食品、饮料等味觉分析的成果分享。

题目：肉制品的感官评价与分析

演讲嘉宾：李扬 北京盈盛恒泰科技有限责任公司总工

主要分享肉制品如何通过质构仪分析物性口感参数，如何应用电子鼻进行肉制品的品质控制和鉴别，如何应用电子舌分析肉制品的味觉指标和进行新品研发等。

题目：如何建立人工感官评价的标准方法和体系

演讲嘉宾：中国标准化研究院 专家

题目：智能感官分析技术的发展趋势和应用前景

演讲嘉宾：待定

权威行业嘉宾（确认中……）

演讲嘉宾逐步落实中，预计36名。

论坛组委会已经对每位演讲嘉宾以及演讲内容进行了全面、详细的宣传报道，敬请关注**食品研发与生产**，微信公号（**spyfysc**）过往内容。

会务费：

会议费：2800元/人，同一单位3人或以上参会，会务费2000元/人；

现场缴费：2800元/人

会议费包括：会议服务费、会场、资料、会议午餐、招待晚宴（不含住宿）。

凡报名缴费的听众，我们即日起会有针对性的为缴费听众提供全方位的论坛定制服务。

论坛组委会方式：

联系人：于海妮

手机：13723984429（微信同号）

邮箱：yuhaini@foodmate.net

联系人：贾红珊

手机：15166875115（微信同号）

邮箱：jiahongshan@foodmate.net