

2019 感官评定实践应用研讨会通知

为提高企业感官评价的技术水平，增强同行业间技术交流学习，更深入的了解感官评价行业发展趋势以及在企业中的应用，推动感官评价技术的良性发展。食品伙伴网邀请行业内多位专家，在 2019 年 11 月组织召开“2019 感官评价实践应用研讨会”，共同探讨产品感官评价中的技术难题、加强行业内的技术交流。

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）

二、**会议时间**：2019 年 11 月 25-26 日（11 月 24 日全天报到）

会议地点：维也纳国际酒店（上海虹桥国展中心爱特路店）

详细地址：上海市嘉定区爱特路 190 号

三、**会议日程**：

主题：领略感官评价前沿技术 丰富感官评价应用实践经验

时间	内容
11 月 24 日全天	会议报到:维也纳国际酒店（上海虹桥国展中心爱特路店）
第一天会议日程	
11 月 25 日上午	大会开幕式
	主题发言：感官分析前沿技术标准化 发言嘉宾：赵镭 中国标准化研究院农业食品所感官分析研究室 研究员/主任
	主题发言：感官评价技术在企业中的应用 发言嘉宾：苏晓霞 中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心 感官研究经理
	茶歇交流
	主题发言：数据分析及口感标签在食品感官分析中的应用研究 发言嘉宾：田师一 浙江工商大学食品与生物工程学院 博士/副教授/院长助理
	主题发言：基于智能感官分析技术的风味特征与感官评价 发言嘉宾：刘源 上海交通大学农业与生物学院教授
午餐、全体参会人员合影留念	
11 月 25 日下午	主题发言：感官分析实验室建设标准解读及设计方案解析 发言嘉宾：汪厚银 中国标准化研究院农业食品所感官分析研究室
	主题发言：酒类感官标准化技术研究与应用推广 发言嘉宾：郭新光 中国食品发酵工业研究院标准信息研发部主任 教授级高级工程师
	主题发言：特色感官质量控制体系在食品行业的应用与发展 发言嘉宾：知名食品企业负责人
	茶歇交流

	主题发言：感官分析全流程案例分享 发言嘉宾：Eurofins 欧陆科技集团感官研究与消费者洞察中心（上海）
	主题发言：食品感官分析数据处理案例分析 发言嘉宾：吕艳春 遵义医科大学公共卫生学院
第二天会议日程	
11月26日上午	主题发言：感官评价小组管理及能力评估解决方案探讨 发言嘉宾：林娜 诺安实力可感官实验室负责人
	主题发言：想说懂你不容易——消费者需求与喜好研究 发言嘉宾：卞祺 中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心 研究经理
	主题发言：现代智能感官分析技术助力产品研发和品控 发言嘉宾：苑鹏 中国食品发酵工业研究院 高级工程师
	茶歇交流
	主题发言：快速描述法在食品感官分析中的应用—以Flash profile法为例 发言嘉宾：王洪伟 西南大学食品科学学院 博士
	主题发言：消费者喜好度测试：9-点喜好度法与LAM、JAR的比较与结合 发言嘉宾：金敏凤 上海师范大学食品科学与工程/食品安全与检测专业负责人
午餐	
11月26日下午	感官工业之旅+行业交流环节 1. “太太乐”鲜味之旅 2. 品鉴及交流讨论环节

演讲嘉宾信息以及发言议题持续更新中，敬请期待.....

四、参会对象：

欢迎企业的感官评测人员、品管品控人员、新产品开发人员，高校、科研院所等从事食品感官分析的研发技术人员，智能仪器机械设备厂家、消费者调研公司等相关人员报名参与。

五、会议注册及费用标准

标准费用：2800元/人，11月11日前报名2600元/人

团体报名：3人及以上2400元/人。

老学员及在校学生：2000元/人。（说明：老学员特指参加过2018-2019年食品伙伴网主办或承办的线下感官培训活动；在校学生需提供学生证明）。

（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。）

六、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

七、联系我们：

联系人：

贾老师 13275458250（同微信） QQ：3389434594

曲老师 13210910866（同微信） QQ：3408643477

请详细填写附件报名表，并回复至邮箱 ganguan@foodmate.net。

