2020 第四届肉类加工与新产品开发技术研讨会

会议通知

自2017年以来,肉类加工与新产品开发技术研讨会已经成功举办了三届,汇集了20多所国内高校及科研机构的专家,几十家肉类行业知名企业技术团队,以及100多家产业上下游企业。会议旨在集成和共享技术创新资源,加强以企业为主体、市场为导向的产学研合作,突破肉类加工产业共性和关键技术瓶颈,推进创新技术落地。

食品伙伴网继续携手山东省食品科学技术学会、渤海大学肉品科学与技术研究所,联合举办"2020第四届肉类加工与新产品开发技术研讨会",与行业同仁共聚美丽的海滨城市-青岛,探讨解决技术难题,促进创新成果的转化与产业化,交流研发思路和经验,共同推进国内肉制品行业发展。

一、主办单位: 山东省食品科学技术学会 渤海大学肉品科学与技术研究所 食品伙伴网

二、时间地点: 2020年8月13-14日(8月12日全天报到)青岛・汉卓酒店(山东省青岛市崂山区海尔路176号)

三、会议内容:

| 会议主题报告(13日、14日) | | | | |
|-------------------|-------------------------------|--|--|--|
| 发言题目 | 发言嘉宾 | | | |
| 肉类加工产业现状及发展趋势分析 | 知名行业专家 | | | |
| 生鲜肉物流保鲜技术现状与趋势 | 张德权 中国农科院农产品加工所 副所长 | | | |
| 欧洲肉制品加工技术进展及其产品开发 | 王卫 成都大学四川肉类产业技术研究院 院长 | | | |
| 畜禽屠宰副产物高质化加工技术 | 张春晖 中国农科院农产品加工所 研究员、首席科 学家 | | | |
| 超声波对牛肉品质的影响及其机制 | 张万刚 南京农业大学 教授 | | | |

| 植物蛋白肉技术创新与趋势 | 臧明伍 中国肉类食品综合研究中心 教授级高工、 副总工程师 |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 华南地区肉品加工现状与发展趋势 | 曾晓房 仲恺农业工程学院轻工食品学院 副院长、 教授 |
| 胶原蛋白基肉食包装的开发与产业化 | 王稳航 天津科技大学 教授 |
| 牛羊肉质量控制与营养健康新产品开发 | 刘永峰 陕西师范大学畜产品质量控制工程中心主 任、教授 |
| 流量时代小龙虾加工厂设计与实现 | 黄鸿兵 江苏省淡水水产研究所 副研究员 |
| 肉制品液熏加工技术和装备创新 | 蔡克周 合肥工业大学食品与生物工程学院 副教授 |
| 生鲜鸡肉品质控制技术创新与应用 | 王虎虎 南京农业大学食品科技学院 副教授 |
| 肉制品品质精细化调控关键技术研发与应用 | 张顺亮 中国肉类食品综合研究中心 高级工程师、 室主任 |
| 植物基肉品原料及加工新技术 | 知名行业专家 |
| 肉制品行业标准法规解读及配料合规性判定解 决方案解决方案 | 宫建俊 食品伙伴网 法规咨询服务专家 |
| 健康低脂低盐新产品开发 | 知名行业专家 |
| 肉制品的风味形成机理与调味调香技术 | 知名行业专家 |
| 禽畜智能化屠宰加工设备 | 知名肉类机械企业 |
| 复合配料在肉类加工中的应用 | 知名行业专家 |
| 加工现场管理与质量控制解决方案 | 知名行业专家 |
| 肉制品热杀菌与非热杀菌新技术 | 知名行业专家 |
| | • |

8月13日晚18:30-20:30 【新技术•新产品】交流餐会

演讲嘉宾及发言议题持续更新中,敬请期待……

四、参会对象:

肉制品加工、速冻调理、餐饮连锁等相关企业的研发技术人员,生产管理人员,质量控制人员, 高层技术管理者;原辅料供应商,机械设备厂家,食品安全管理检测公司的技术负责人及相关技术人 员;高校师生等学校、科研院所等单位从事应用研究的专家学者和研究生。

五、会议注册及费用标准

会议费用及优惠方案(以缴费时间计)

| 参会代表类别 | 6月15日之前 | 7月15日之前 | 7月15日及以后 |
|-----------|----------|----------|----------|
| 参会代表 | 2200 元/人 | 2400 元/人 | 2800 元/人 |
| 3人及以上团体报名 | 2000 元/人 | 2200 元/人 | 2400 元/人 |

说明:费用包括:参会费,资料费,会议期间2天午餐费、1天晚宴餐费等。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、往届大会参会单位(排名不分先后)

| 参会单位名称 | 参会单位名称 | 参会单位名称 |
|------------------|------------------|-----------------|
| 临沂金锣文瑞食品有限公司 | 渤海大学肉品科学与技术研究所 | 青岛德慧海洋生物科技有限公司 |
| 山东惠发食品有限公司 | 山东德州扒鸡股份有限公司 | 沈阳满盛餐饮管理有限公司 |
| 山东烟台喜旺集团 | 江苏益客食品集团股份有限公司 | 湖北兴发化工集团股份有限公司 |
| 烟台蓝白食品有限公司 | 美国红箭国际有限公司 | 山东万得福实业集团有限公司 |
| 山东得利斯股份有限公司 | 青岛康大食品有限公司 | 名佑(福建)食品有限公司 |
| 正大食品企业(上海)有限公司 | 雏鹰农牧集团股份有限公司 | 富曼实(上海)商贸有限公司 |
| 北京市食品药品监督管理局 | 味派(上海)食品技术咨询有限公司 | 扬州港淮食品有限公司 |
| 河北兄弟伊兰食品科技股份有限公司 | 广东真美食品股份有限公司 | 大连闻达食品配料有限公司 |
| 南京雨润肉食品有限公司 | 山东凤祥股份有限公司 | 山东日冷食品有限公司 |
| 中粮健康营养研究院 | 烟台龙荣食品有限公司 | 临沂江泉肉制品有限公司 |
| 青岛波尼亚食品有限公司 | 潍坊市皓远食品有限公司 | 佛山市顺德区甄添记食品有限公司 |
| 青岛明月海藻集团有限公司 | 青岛扶桑精制加工有限公司 | 福建省绿麒食品胶体有限公司 |
| 滨州中裕食品有限公司 | 中国肉类食品综合研究中心 | 山东润达检测技术有限公司 |
| 北京稻香村食品有限责任公司 | 天津顶巧餐饮服务咨询有限公司 | 泰祥集团孵化器有限公司 |
| 昆明德和罐头食品有限责任公司 | 滨州中裕食品有限公司 | 北京李先生加州牛肉面有限公司 |
| 南京农业大学 国家肉品中心 | 济南维尔康食品有限公司 | 江苏领迅食品有限公司 |

八、联系我们:

丁老师 15853516576 (同微信) QQ: 860100760

李老师 13361383590 (同微信) QQ: 3134784955

请详细填写附件 1 报名回执表,并回复至邮箱 yanfa@foodmate.net;

