

# 第三届食品科技创新论坛 暨 2020 大健康食品发展论坛 邀请函

**主办单位：**食品伙伴网、《食品工业科技》杂志社

**支持单位：**中国食品科学技术学会

**战略合作：**微康益生菌

**时 间：**2020 年 9 月 7-8 日（6 日全天报到）

**地 点：**上海龙之梦大酒店（上海市长宁区延安西路 1116 号）

**会议主旨：**科学创新、技术落地

**会议规模：**500-600 位

**展 览 区：**40-50 个

继成功举办两届科技论坛之后，食品伙伴网、《食品工业科技》杂志社将于 2020 年 9 月 7-8 日继续举办以“**科学创新、技术落地**”为主旨的《第三届食品科技创新论坛》。

## 一、会议概况：

本届论坛将邀请 50-60 位各食品分支行业顶尖专家进行现场演讲，演讲嘉宾有国家食品管理机构的领导、大专院校的知名教授、科研院所的科学家、食品生产一线的研发总监，他们将同与会嘉宾分享各自的最新食品研究成果，以期实现科技转化为生产力，为市场服务，为行业服务，为企业服务。

## 二、会议规模：

论坛规模从 2018 年的与会听众 640 名，到 2019 年的 860 名，预计 2020 年可达到 1000-1200 名，但因疫情原因将限制在 500-600 名，听众构成 85%-90%为食品生产一线的研发工程师、10%-15%为大专院校、科研机构的教授、专家，是一个名副其实的科学创新、技术落地的论坛。

## 三、会议框架：论坛特设 1 个主会场，开设 9 个分会场

政策法规主会场；功能性食品分会场、天然提取物分会场、特殊食品分会场、老年食品分

会场、功能性肽分会场、益生菌分会场、发酵乳制品分会场、果蔬加工分会场与肉制品分会场等……

## 已确认的演讲嘉宾及演讲主题

| 演讲主题                                | 嘉宾  | 单位  |
|-------------------------------------|-----|---|
| 大健康环境下 食品科技创新方向                     | 丁钢强 | 中国疾病预防控制中心营养与健康所 所长<br>中国食品科学技术学会副理事长         |
| 食源性抗冻多肽的研究进展及应用前景                   | 汪少芸 | 福州大学生物科学与工程学院 院长<br>福州大学海洋科学技术研究院院长           |
| 深海三文鱼皮胶原肽的功能应用研究进展                  | 鲁军  | 中国食品发酵工业研究院 副院长<br>北京市蛋白功能肽工程技术研究中心副主任        |
| 大豆肽研究进展及应用                          | 朱秀清 | 哈尔滨商业大学食品工程学院 教授<br>黑龙江省绿色食品科学研究院大豆加工技术研究中心主任 |
| 膳食与菌群：人体健康调控新靶标                     | 陈卫  | 江南大学 校长<br>中国工程院环境与轻纺工程学部院士                   |
| 中国传统发酵食品中乳酸菌多样性及其功能性                | 何国庆 | 浙江大学生物系统工程与食品科学学院 教授<br>亚洲乳酸菌学会联盟副主席          |
| 乳酸菌细菌素的抗菌作用及应用前景                    | 顾青  | 浙江工商大学食品与生物工程学院 副院长<br>浙江省食品微生物技术研究重点实验室主任    |
| 营养与健康产品的开发与慢性疾病的预防控制                | 刘建书 | 陕西功能食品技术研究开发中心 主任<br>西北大学生命科学与健康研究院 副院长       |
| 氨基糖类的绿色制造和产业化实践                     | 赵黎明 | 华东理工大学生物工程学院 党委书记<br>中国轻工业生物基材料工程重点实验室主任      |
| 食品配料合规解决方案                          | 张佳兵 | 食品伙伴网合规部 经理                                   |
| 欧洲现代肉制品加工技术特征及其产品开发进展               | 王卫  | 成都大学四川肉类产业技术研究院院长<br>肉类加工四川省重点实验室主任           |
| 肉制品加工科技创新现状与趋势                      | 张德权 | 中国农业科学院农产品加工研究所副所长<br>中国畜产品加工研究会副会长           |
| 发酵肉制品中乳酸菌对风味形成的影响及抗氧化作用             | 孔保华 | 东北农业大学 食品学院教授<br>中国畜产品加工学会常务理事                |
| 益生菌调节糖脂代谢：肠道菌群参与糖脂代谢机制及其益生菌维护人体健康功效 | 张兰威 | 中国海洋大学食品学院 教授<br>中国畜产品加工研究会乳品加工分会理事长          |
| 苹果“吃干榨尽”技术创新与实践                     | 郭玉蓉 | 教育部果品资源高值利用工程中心 主任<br>国家苹果加工研发专业中心主任          |
| 超高压技术的创新应用                          | 廖小军 | 中国农业大学食品学院与工程学院院长<br>农业部果蔬加工重点实验室主任           |
| 解读国家对于特殊食品的最新政策及企业                  | 何梅  | 北京市营养源研究所 副所长                                 |

|  |     |   |
|--|-----|---|
| 研发的思路  |     | 中国老年食品学会食品营养专业委员会副主任委员                          |
| 低 GI 膳食模式研究与临床应用   | 段盛林 | 中国食品与发酵工业研究院 副院长<br>国家新食品资源健康产业技术创新联盟副秘书长       |
| 双蛋白工程重点产品的开发与标准制定  | 王靖  | 中国农业科学院双蛋白工程技术中心 主任<br>中国食品科学技术学会大豆食品分会副理事长兼秘书长 |
| 老年食品开发面临的机遇和挑战   | 宋昊  | 北京市食品工业研究所 所长                                   |
| 日韩老年食品发展现状分析   | 王鹤松 | 中国保健协会保健咨询服务工作委员会 秘书长                           |
| 题目待定   | 赵谋明 | 华南理工大学食品科学与工程学院教授、硕士生导师、博士生导师                   |
| 功能性甜味剂与科学合理减糖  | 谢元  | 北京甜博信息咨询有限公司 - 总经理<br>全国食品工业标准化技术委员会 TC64 -专家委员 |
| 新食品原料的许可管理及申报流程  | 窦晓凤 | 食品伙伴网注册部经理                                      |
| 奶茶无忧，嗜甜者的益生菌解决方案   | 冯鹏  | 仙乐健康科技股份有限公司                                    |
| 胶原蛋白在多场景应用及展望  | 吴钰涛 | 浙江芯美生物科技有限公司                                    |
| 大豆肽的部分功效验证及应用推荐  | 吴国军 | 诺利如一（安阳）生物科技有限公司                                |
| <b>演讲嘉宾及主题报告持续更新，敬请期待……</b><br><b>食品伙伴网标法研究团队为大会免费提供全程食品安全法规咨询服务</b> |     |   |

### 已参与的赞助企业：

江苏微康生物科技有限公司

威海百合生物技术股份有限公司

杜邦营养与生物科技

仙乐健康科技股份有限公司

诺利如一（安阳）生物科技有限公司

上海缘上缘特医食品有限公司

陕西慧科植物开发有限公司

浙江源本健康产品有限责任公司

阿默斯（Alpha MOS S.A.）公司

武汉天天好生物制品有限公司

苏州苏诺洁净科技有限公司

嘉必优生物技术（武汉）股份有限公司

上海利统生化制品有限公司

上海味庆生物科技有限公司

上海乐香生物科技有限公司

上海博华国际展览有限公司

山西原生肽科技有限公司

益倍集团

珠海雅富兴源食品工业有限公司

济南圣泉唐和唐生物科技有限公司

白象食品股份有限公司

致纯食品股份有限公司

青岛海智源生命科技有限公司

浙江芯美生物科技有限公司

杭州瑞纳膜工程有限公司

河南金丹乳酸科技股份有限公司

杏辉天力（杭州）药业有限公司

英都斯特(无锡)感应科技有限公司

上海百趣生物医学科技有限公司

**持续更新中…**

**2020年7月22日起，主办方将逐位介绍论坛演讲嘉宾以及演讲内容，欢迎大家报名参会。**

**现在开始征集演讲赞助商、展位展示商（40-50个）。**

#### **四、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……

#### **五、参会费用：**

1. **会议费：**2800元/人，三人以上三人会议费：2400元/人。

费用包含：会议资料、部分允许共享的演讲内容 PDF 版、会议午餐；

费用不含：晚宴、住宿、交通自理。（住宿可代订会议酒店）

2. **优惠价**：2020 年 8 月 20 日前付款：2400 元/人，

三人以上（含三人）会议费：2000 元/人。

3. **晚 宴**：400 元/人，仅限参会人员。

## 六、参会报名联系人：

丁秋瑜 15853516576（同微信）

于海妮 13723984429（同微信）

参会代表请详细填写附件报名回执表，并回复至邮箱 [yanfa@foodmate.net](mailto:yanfa@foodmate.net)

