

2021 第五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四届，汇集了国内 40 多所高校及科研机构的专家、几百家肉类行业知名企业技术团队以及行业上下游企业。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。

2021 年，食品伙伴网继续携手行业协会、高校科研单位，联合举办“第五届肉类加工与新产品开发技术研讨会”，与行业同仁共聚中部枢纽城市-郑州，探讨解决技术难题，交流研发思路和经验，促进前沿技术成果的转化与产业化，共同推进国内肉制品行业的健康发展。

一、主办单位：食品伙伴网

联合主办：渤海大学肉品科学与工程学院
河南省肉类协会
河南农业大学食品科学技术学院
中国农业科学院农产品加工研究所
河南科技学院食品学院
郑州轻工业大学食品学院
河南牧业经济学院
陕西师范大学
南京农业大学食品行业校友会
河南麦瑞克食品科技有限公司

特邀国外肉类行业机构：美国家禽出口协会
美国红肉协会
西班牙白猪协会
西班牙牛肉协会
巴西动物蛋白协会
俄罗斯禽肉联盟

二、时间地点：2021 年 7 月 14-16 日 郑州·喆鹏酒店（郑州市惠济区开元路 100 号）

三、会议安排:

会议主题报告 (7月14日)	
时间	主题报告
8:40-9:00	大会开幕式, 主办方致辞 国际肉类协会代表云致辞
9:00-9:30	主题报告: 酱卤肉制品的技术发展趋势 发言嘉宾: 赵改名 河南农业大学食品科学技术学院 党委书记
9:30-10:00	主题报告: 产业融合条件下的肉品研发路径与实践 发言嘉宾: 张春晖 中国农业科学院农产品加工所 研究员
10:00-10:30	主题报告: 肉制品减盐技术解决方案 发言嘉宾: 安琪酵母股份有限公司
10:30-10:50	茶歇
10:50-11:15	海外连线: 巴西动物蛋白出口及食品安全控制 发言嘉宾: 理查德 巴西蛋白协会 会长
11:15-11:30	海外连线: 纵览美国猪肉与牛肉深入肉制品加工行业 发言嘉宾: 何嘉德 美国红肉协会亚太区 高级副总裁
11:30-12:00	主题报告: 益生纤: 一种高新技术植物纤维在肉制品中的革新应用 发言嘉宾: 周艳卫 上海同化益生纤生物科技有限公司 市场经理
12:00-13:30	午餐
13:30-14:10	主题报告: 腌腊肉制品标准化加工与质量安全控制技术 发言嘉宾: 王卫 成都大学四川肉类产业技术研究院 院长
14:10-14:40	主题报告: 休闲肉制品行业趋势分析与研发思考 发言嘉宾: 刘登勇 渤海大学食品科学与工程学院 副院长
14:40-15:10	主题报告: VITACEL 膳食纤维/VIVAPUR 甲基纤维素肉制品中的应用 发言嘉宾: 瑞登梅尔(上海)纤维贸易有限公司
15:10-15:30	茶歇(海外专场)
15:30-16:00	海外连线: 西班牙猪肉: 国际市场成功关键因素 发言嘉宾: 丹尼尔 西班牙白猪协会 副总监 国际市场负责人
16:00-16:30	海外连线: 俄罗斯禽肉在国际市场的主要优势 发言嘉宾: 塞格 俄罗斯禽肉联盟 会长
16:30-17:00	海外连线: 西班牙牛肉产业助力中国市场 发言嘉宾: 哈维尔 西班牙牛肉协会 会长
17:00-17:15	海外连线: 美国家禽的产品特点和多样化用途 发言嘉宾: 谢修竹 美国家禽蛋品出口协会 中国顾问
18:30-20:30	答谢晚宴

会议主题报告 (7月15日)	
8:30-9:00	主题报告：鸡肉加工科技创新与未来思考 发言嘉宾： 徐幸莲 南京农业大学食品科技学院 院长
9:00-9:30	主题报告：传统肉制品品质保持与保鲜技术研发与应用 发言嘉宾： 臧明伍 中国肉类食品综合研究中心 副总工程师
9:30-10:00	主题报告：复合磷酸盐及功能配料在肉类加工中的应用 发言嘉宾： 李维 兴发集团主任工程师、食品加工应用中心副主任
10:00-10:20	茶歇
10:20-10:50	主题报告：肉制品精准锁鲜与微生物监控技术与应用 发言嘉宾： 李苗云 河南农业大学肉品创新团队 主任 教授 博士生导师
10:50-11:20	主题报告：素肉制品肉类风味形成技术与成型制备技术研发与应用 发言嘉宾： 张顺亮 中国肉类食品综合研究中心 动物源性食品研究部 副部长
11:20-11:50	主题报告：亲水胶体助力肉制品创新发展 发言嘉宾： 孙慢慢 上海北连生物
12:00-13:30	午餐
13:30-14:00	主题报告：生鲜肉智能指示包装技术 发言嘉宾： 江苏大学
14:00-14:30	主题报告：肉制品质量提升和货架期控制解决方案 发言嘉宾： 福建绿康生化
14:30-15:00	主题报告：涂膜和天然包装膜在肉制品中的应用 发言嘉宾： 熊国远 安徽农业大学 教授
15:00-15:30	主题报告：粘合重组技术在肉制品中的应用 发言嘉宾： 曲太琳 青岛德慧海洋生物科技有限公司 技术总监
15:30-15:50	茶歇
15:50-16:20	主题报告：等离子体冷杀菌技术与装备 发言嘉宾： 章建浩 南京农业大学 教授
16:20-16:50	主题报告：物理场辅助原料肉冻结/解冻技术研发和应用 发言嘉宾： 李侠 中国农业科学农产品加工所 副研究员
16:50-17:20	主题报告：肉制品品质感官评定方法应用 发言嘉宾： 食品伙伴网 感官评定项目 技术顾问
企业参观 (7月16日)	
知名肉制品企业参观：河南九豫全食品有限公司	

四、参会对象:

包含但不限于: 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; 禽畜养殖及屠宰企业的技术人员; 辅料供应商、机械设备厂家、食品安全管理、检测公司的相关技术人员; 行业协会、高校、科研院所等单位从事应用研究的专家学者和研究生; 等。

五、往届大会部分参会单位 (排名不分先后) :

肉制品加工企业	
南京雨润食品有限公司	正大食品集团
临沂金锣文瑞食品有限公司	双汇集团股份有限公司
新希望六和食品控股有限公司	荷美尔(中国)投资有限公司
广东温氏佳味食品有限公司	南京桂花鸭(集团)有限公司
北大荒食品产业集团	雏鹰农牧集团股份有限公司
福建顺鑫鑫源食品有限公司	吉林省长春皓月清真肉业
临沂江泉肉制品有限公司	得利斯集团有限公司
龙大肉食	山东日冷食品有限公司
喜旺食品有限公司	河北凤韩食品有限公司
山东仙坛股份有限公司	湖南牛将军食品餐饮管理有限公司
蚌埠大成食品有限公司	青岛九联股份有限公司
湖南湘佳牧业股份有限公司	诸城外贸食品公司
河南恒都食品有限公司	江西盐津铺子食品有限公司
山东德州扒鸡股份有限公司	三只松鼠股份有限公司
江苏益客食品集团	嘉兴市威尔肉类技术工程有限公司
内蒙古西贝餐饮集团有限公司	北京雁栖月盛斋清真食品有限公司

北京市恒慧通肉类食品有限公司	辽宁北方牛人食品加工有限公司
山东凤祥食品发展有限公司	荣成泰祥食品股份有限公司
内蒙古食乐康食品有限公司	秦楚沃土生态农业有限责任公司
山东如康清真食品有限公司	无锡宋大大食品有限公司
华文食品股份有限公司	广东真美食品股份有限公司
山东凯加食品股份有限公司	天华食品有限公司
湖南湘典食品有限公司	中海油集团配餐公司
山东佳士博食品有限公司
高校、科研院所、协会等机构	
中国畜产品加工研究会	南京农业大学食品科技学院
中国农科院农产品加工研究所	中国肉类食品综合研究中心
中国肉类协会配料分会	中国肉类协会机械装备分会
山东省食品科技学会	渤海大学肉品科学与技术研究所
成都大学四川肉类产业技术研究院	东北农业大学
天津科技大学	合肥工业大学
陕西师范大学食品学院	浙江省农业科学院
广东省农业科学院	青岛海洋大学
内蒙古农业大学	仲恺农业工程学院轻工食品学院
天津农学院	山西省食品研究所
中粮营养研究院	商务部流通促进中心
武汉轻工大学食品科学与工程学院
加工机械设备、包装及辅料供应商	
希悦尔（中国）有限公司	查维斯机械制造（北京）有限公司

杜邦（上海）实业有限公司	艺康（中国）投资有限公司
安琪酵母股份有限公司	比欧西（中国）投资有限公司
福斯华（北京）科贸有限公司	丹尼斯克（中国）投资有限公司
乐斯福集团	得利斯食品机械
基伊埃工程技术（中国）有限公司	湖北兴发集团
上海德茵菲科生物科技有限公司	江苏闻达配料有限公司
青岛海尔智能技术研发有限公司	山东福瑞达生物科技有限公司
广东乐檬生物科技有限公司	欧亚塑料包装有限公司
青岛德慧海洋生物科技有限公司

六、会议注册及费用标准：

标准收费：**2800** 元/人，三人及以上团体报名：**2400** 元/人；

限时优惠：6月20日之前报名，2400元/人

（费用包括：参会费、资料费、会议期间2天午餐及晚宴餐费等；住宿费、交通费自理。）

七、付款账号：

汇款或转账账号信息如下：

公司名称：烟台食邦信息科技有限公司

开户银行：华夏银行股份有限公司烟台南大街支行

开户行地址：烟台市芝罘区南大街204号

银行帐号：12651000000766070

八、会务组联系方式：

丁秋瑜 15853516576（微信同号）

