

第三届食品科技创新论坛 暨 2020 大健康食品论坛 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：江苏微康生物科技有限公司

时 间：2020 年 6 月 20-21 日（19 日全天报到）

地 点：上海•光大国际会展中心酒店

会议主旨：科学创新、技术落地

继成功举办两届科技论坛之后，《食品工业科技》杂志社、食品伙伴网将于 2020 年 6 月 20-21 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 70 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，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 10 个专题，开设 12 个分论坛：

功能性食品分论坛、天然提取物分论坛；特殊食品分论坛、老年食品分论坛、海洋食品分论坛、功能性肽分论坛、益生菌分论坛、发酵乳制品分论坛、果蔬加工分论坛、肉制品分论坛等……

已确认的演讲嘉宾及演讲主题

会场	演讲主题	嘉宾	单位
主会场	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 中国食品科学技术学会副理事长
	未来食品：市场需求与科技发展驱动未来食品创新	高彦祥	中国农业大学食品学院 教授 中国食品添加剂和配料协会天然提取物专业委员会秘书长
	益生菌赋能健康食品产业创新发展	朱建国	江苏微康生物科技有限公司 首席科学家 南京工业大学生物化工博士
	题目待定		威海百合生物技术股份有限公司
专题分论坛 01：功能性肽	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 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 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 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
	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 镇江诺利如一生物科技有限公司销售总监
专题分论坛 02：益生菌	膳食与菌群：人体健康调控新靶标	陈卫	江南大学 副校长 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 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 浙江省食品微生物技术研究重点实验室主任
	益生菌在发酵植物基中的应用	夏九学	江苏微康生物科技有限公司 副总经理 食品科学与工程专业
	益生菌在休闲食品中的开发与应用	吴明科	江苏微康生物科技有限公司 科学家 南京工业大学生物化工博士
专题分论坛 03：功能性肽	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 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 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 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
	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 镇江诺利如一生物科技有限公司销售总监
专题分论坛 04：肉制品	干细胞培养肉研究进展	周光宏	南京农业大学 教授 中国畜产品加工研究会会长
	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 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 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 中国畜产品加工学会常务理事
专题分论坛 05：发酵乳制品	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 中国畜产品加工研究会乳品加工分会理事长
专题分论坛 06：海洋食品	大宗海产品贮藏加工研究及产业化	励建荣	渤海大学 副校长 中国食品科学技术学会常务理事
	水产品风味分析评价与品质调控	王锡昌	上海海洋大学研究生院 执行院长 上海市食品学会副理事长兼秘书长
	海洋食品的研发与产业化	薛长湖	中国海洋大学食品学院 院长 中国水产学会水产品加工与综合利用分会主任
专题分论坛 07：天然提取物	类胡萝卜素研究：创新与应用	张连富	江南大学食品学院 教授 国家功能食品工程技术研究中心 副主任
	天然产物与健康食品创新	徐怀德	西北农林科技大学 教授 中国经济林加工利用分会会长
	新食品原料的申报政策解读	窦晓凤	食品伙伴网注册部 经理
专题分论坛 08：果蔬加工	生物合成柑橘类黄酮研究进展	单杨	湖南省农业科学院 副院长 柑橘资源综合利用国家地方联合工程实验室主任
	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 国家苹果加工研发专业中心主任
	特色浆果加工技术及功能产品开发进展	李斌	沈阳农业大学科学技术发展研究院副院长 辽宁省健康食品营养与创制重点实验室 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 农业部果蔬加工重点实验室主任
专题分论坛 09：特殊食品	解读国家对于特殊食品的最新政策及企业研发的思路	何梅	北京市营养源研究所 副所长 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 主任 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 中国食品科学技术学会大豆食品分会副理事长兼秘书长
专题分论坛 10：老年食品	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 副所长
	特殊人群的饮食能力评测与特殊食品的质构等级分类	陈建设	浙江工商大学食品与生物工程学院副院长 英国食品科技学院院士
	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
	老年营养食品创新开发	李文钊	天津科技大学食品科学与工程学院副教授
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			

主题报告持续更新中，陆续还将有更多精彩内容..... 敬请期待！

截止 2019 年报名参与的赞助企业：

江苏微康生物科技有限公司

杜邦营养与生物科技

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

武汉天天好生物制品有限公司

内蒙古天奇生物科技有限公司

苏州苏诺洁净科技有限公司

威海百合生物技术有限公司

持续更新中...

四、目标参会听众：

食品企业的研发人员、政府机构的领导、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 4 月 30 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（微信同号）邮箱：dqy@foodmate.net

