

第二届食品营养与安全科技交流大会日程（以现场为准）

主要日程	<p>12月7日上午：08：30-12：00 大会开幕、嘉宾致辞、特邀报告（三层 沙田国际宴会厅A、B）</p> <p>12月7日下午：13：40-18：30（三场平行论坛） 专题论坛一：功能性食品开发与产业化（三层 沙田国际宴会厅A） 专题论坛二：国际功能性食品研发与创新论坛（三层 沙田国际宴会厅B） 专题论坛三：食品安全与品控（二层武夷厅）</p> <p>12月8日上午：08：30-12：00（三场平行论坛） 专题论坛四：食品营养与健康（二层武夷厅） 专题论坛五：食品营养与安全检测技术（三层 沙田国际宴会厅A） 专题论坛六：食品化学及加工新技术、新工艺（三层 沙田国际宴会厅B）</p>
	<p>12月7日上午 会议开幕：三层 沙田国际宴会厅A、B</p>
08:30-08:40	主持人：傅玲琳 浙江工商大学食品与生物工程学院党委书记、副院长/教授
08:40-08:50	<p>致辞</p> <p>袁 涛 江西师范大学健康学院院长/教授 沈立荣 杭州市食品营养学会理事长/浙江大学教授 谢 宏 贝因美创始人/董事长、浙江省食品工业协会会长 郝 磊 北美华人营养学会主席、美国宾夕法尼亚州印第安纳大学副教授</p>
08:50-09:00	颁奖仪式
特邀报告	
09:00-09:20	<p>报告嘉宾：罗云波 国际食品科学院院士、中国食品科学技术学会名誉副理事长、北京工商大学特聘教授</p> <p>报告题目：全球食品安全与健康饮食现状、问题、挑战和应对策略</p>
09:20-09:40	<p>报告嘉宾：邹小波 江苏大学副校长/教授</p> <p>报告题目：农产品无损检测与智能加工</p>
09:40-10:00	<p>报告嘉宾：涂宗财 南昌大学副校长/教授</p> <p>报告题目：我国水生植物精深加工现状及发展趋势</p>
10:00-10:20	<p>报告嘉宾：程水源 武汉轻工大学党委副书记（正校级）、国家富硒农产品加工技术研发专业中心主任</p> <p>报告题目：硒科普与植物源硒食品开发</p>
10:20-10:40	茶歇
10:40-11:00	<p>报告嘉宾：毛建卫 浙江科技大学生物与化工学院二级教授</p> <p>报告题目：食物质生物发酵技术与植物酵素功能研究</p>
11:00-11:20	<p>报告嘉宾：杨继鸿 浙江寿仙谷植物药研究院有限公司副院长</p> <p>报告题目：食物质生命周期中的动态检测研究</p>
11:20-11:40	<p>报告嘉宾：雍 凌 国家食品安全风险评估中心副研究员</p> <p>报告题目：新质生产力引领新食品原料高质量发展的思考</p>
11:50-13:40	自助午餐（二层武夷厅、首造餐厅） 午休

12月7日下午	专题一：功能性食品开发与产业化（三层 沙田国际宴会厅A）
13:40-14:00	报告嘉宾：闫文杰 北京联合大学保健食品功能检测中心主任/教授 报告题目：槲皮素的功能研究进展
14:00-14:20	报告嘉宾：丁文平 武汉轻工大学食品科学与工程学院院长/教授 报告题目：营养米制品的研究与开发
14:20-14:40	报告嘉宾：杨兴斌 陕西师范大学食品工程与营养科学学院院长/教授 报告题目：水苏糖寡糖调控小肠上皮细胞外泌体miRNA谱的新功能
14:40-15:00	报告嘉宾：赵前程 大连海洋大学食品科学与工程学院院长/教授 报告题目：刺参营养与功效
15:00-15:20	报告嘉宾：林翠霞 山东中医药大学健康学院院长/教授 报告题目：中医生活化视角下的食养本草
15:20-15:40	报告嘉宾：王彦彦 北京同仁堂健康药业股份有限公司生产副总监 报告题目：新质生产力-超临界干燥技术在食品中的应用
15:40-16:00	报告嘉宾：吴良如 国家林业和草原局竹子研究开发中心研究员 报告题目：竹笋--一种来自森林被严重低估的未来世界食品
16:00-16:20	茶歇
16:20-16:40	报告嘉宾：张建岭 东阿阿胶股份有限公司研发部总监 报告题目：东阿阿胶增长之道
16:40-17:00	报告嘉宾：罗凌丽 美乐家日用品有限公司法规事务总监 报告题目：体重管理年政策下体重干预方案
17:00-17:20	报告嘉宾：郑超 益海嘉里/营养安全中心高级经理 报告题目：面向健康中国2030的粮油产业发展
17:20-17:40	报告嘉宾：於洪建 天津科技大学新农村发展研究院副院长/研究员 报告题目：战略性功能原料的研究与产业化
17:40-18:00	报告嘉宾：崔天琦 昆明理工大学食品科学与工程学院校聘教授 报告题目：云南有色米淀粉结构解析及改性研究
18:00-18:20	报告嘉宾：马燕 河南农业大学食品科学技术学院副教授 报告题目：植物多酚高效利用研究与展望
18:20-18:40	报告嘉宾：陈汉清 首都医科大学公共卫生学院教授 报告题目：医用及食品相关纳米材料在消化系统中的生物学效应
18:40-20:00	自助晚餐：（二层武夷厅、首造餐厅）

12月7日下午	专题二：国际功能性食品研发与创新论坛，（三层 沙田国际宴会厅B）
13:40-14:00	报告嘉宾：莫寅元 浙江省人民医院特聘专家/美国密西西比大学教授/国家高层次引进人才 报告题目：益生菌作为肿瘤预防与治疗的辅助手段
14:00-14:20	报告嘉宾：钱永常 杭州纽龙生物科技有限公司教授高级工程师/浙江省特聘千人计划专家 报告题目：未来食品功能因子的合成生物技术生产
14:20-14:40	报告嘉宾：沈立荣 杭州市食品营养学会理事长/浙江大学教授 报告题目：三种新疆特色核桃不同发育期的转录组与脂质组学研究及对未来功能育种的意义
14:40-15:00	报告嘉宾：胡永红 南京工业大学食品与轻工学院院长/教授 报告题目：健康食品研发的创新之路
15:00-15:20	报告嘉宾：刘建书 陕西省功能食品工程技术研究中心主任 报告题目：降脂食品的研究开发与新产品创制
15:20-15:40	报告嘉宾：朱晓宇 环特生物首席技术官 报告题目：多维生物技术在食品营养与安全中的应用
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	报告嘉宾：刘伟 伊犁师范大学化学化工学院副院长/副教授 报告题目：食药两用资源薰鲁香抗炎活性成分研究
16:20-16:40	报告嘉宾：张雪 安利中国科技创新中心高级研究员 报告题目：药食同源草本覆盆子的创新性研究
16:40-17:00	报告嘉宾：杨桂玲 湘湖实验室生物制造研究院副院长/研究员 报告题目：药食同源黄精来源外囊泡的高通量制备及功效研究
17:00-17:20	报告嘉宾：谢忠稳 安徽农业大学茶树生物学与资源利用国家重点实验室教授 报告题目：茶叶的营养与健康功能
17:20-17:40	报告嘉宾：肖英平 农业农村部农产品及加工品质量安全监督检验测试中心（杭州）副主任/研究员 报告题目：肠道微生物与动物体脂沉积的关联机制
17:40-18:00	报告嘉宾：秦迪 北京知养科技有限公司nutrimind品牌创始人 报告题目：不同特性膳食纤维，在功能食品中的应用
18:00-18:20	报告嘉宾：许娜 安徽农业大学食品与营养学院副教授 报告题目：黄大茶活性成分及健康功能研究
18:20-18:40	报告嘉宾：韩志辉 光华博思特营销咨询机构总裁/农业农村部农产品加工业原专家委员 报告题目：功能食品产业价值再造与高价值品牌战略
18:40-20:00	自助晚餐：（二层武夷厅、首造餐厅）

12月7日下午	专题三：食品安全与品控（二层武夷厅）
13:40-14:00	报告嘉宾：程楠 中国农业大学食品科学与营养工程学院食品安全系主任/副教授 报告题目：食品安全功能探针构建的“冷”与“热”
14:00-14:20	报告嘉宾：陆智 无限极（中国）有限公司产品安全风险管理高级经理/教授级高工 报告题目：植物源性食品安全风险因子全链条管控技术研究
14:20-14:40	报告嘉宾：曲道峰 浙江工商大学食品与生物工程学院食安系副主任/教授 报告题目：动物性食品中细菌耐药谱差异及抗性基因传播机制研究
14:40-15:00	报告嘉宾：蒋增良 浙江大学研究员 报告题目：罗伊氏粘液乳杆菌靶向激活脱氧胆酸-Angpt18轴减缓体脂积累
15:00-15:20	报告嘉宾：李祖光 浙江工业大学教授 报告题目：新型样品前处理方法在食品分析中的应用研究
15:20-15:40	报告嘉宾：刘礼兵 中国农业大学营养与健康系教授 报告题目：风险因子阻控新技术在食品安全中的应用
15:40-16:00	报告嘉宾：孙彩霞 浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所副所长/研究员 报告题目：温州糯米山药营养品质分析与轻简化栽培技术
16:00-16:20	茶歇
16:20-16:40	报告嘉宾：孙翔宇 西北农林科技大学葡萄酒学院教授 报告题目：葡萄和葡萄酒工业中的铜：来源、存在、对生产和人类健康的影响及去除方法
16:40-17:00	报告嘉宾：欧隽滢 暨南大学生命科学技术学院副教授 报告题目：氨基酸对热加工食品中多种有害醛的控制及机制研究
17:00-17:20	报告嘉宾：陈昭 中国中医科学院中医临床基础医学研究所副研究员 报告题目：数智赋能的药食同源中药的感官风味与安全评估研究
17:20-17:40	报告嘉宾：付潇 陕西师范大学食品工程与营养科学学院助理研究员 报告题目：新型食品污染物微纳米塑料的去除研究
17:40-18:00	报告嘉宾：朱瑶迪 河南农业大学食品科学技术学院副教授/河南省肉品加工与安全国际联合实验室副主任 报告题目：食源性耐热芽孢的精准识别及其拉曼光谱解析研究
18:00-18:20	报告嘉宾：温庆辉 江西师范大学健康学院讲师 报告题目：基于食源性致病菌细胞膜、代谢组学和转录组学特性研究百里香酚的抗菌机制
18:20-18:30	报告嘉宾：朱文秀 大连工业食品学院博士研究生 报告题目：紫苏醛对腐败希瓦氏菌生物膜形成能力的影响及其机制探究
18:40-20:00	自助晚餐：（二层武夷厅、首造餐厅）

12月8日上午	专题四：食品营养与健康（二层武夷厅）
08:30-08:50	报告嘉宾：陈文锋 福州大学副研究员 报告题目：蜂王浆在果蝇中的内源性抗氧化能力通过激活氧化还原酶活性实现
08:50-09:10	报告嘉宾：张巧智 浙江工商大学食品与生物工程学院副教授 报告题目：膳食晚期糖基化终末产物及其促过敏机制研究
09:10-09:30	报告嘉宾：张露 江西师范大学生命科学学院副教授 报告题目：覆盆子降血糖活性成分筛选鉴定和促吸收递送体系构建
09:30-09:50	报告嘉宾：李永璐 浙江工商大学食品与生物工程学院副研究员 报告题目：乳酸菌细菌素的抗炎表型及机制研究
09:50-10:10	报告嘉宾：闻正顺 湘湖实验室生物制造研究院研究员 报告题目：生物活性糖肽挖掘与肠道屏障功能调控研究
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：赵凡睿 浙江农林大学食品与健康学院副教授 报告题目：核桃活性肽基于改善胰岛素抵抗延缓阿尔茨海默症的分子机制
10:50-11:10	报告嘉宾：程锦涛 湘湖实验室生物制造研究院副研究员 报告题目：毕赤酵母细胞工厂在食药同源功能物质生物合成中的应用
11:10-11:30	报告嘉宾：陈俊江 旺旺集团研发中心总处长 报告题目：乳饮和休闲食品的创新与安全
11:30-11:50	报告嘉宾：尹红梅 江西师范大学健康学院讲师 报告题目：发酵薏苡仁及其多糖改善湿证小鼠肠道氮代谢及免疫功能
11:50-12:10	报告嘉宾：董欢欢 江西中医药大学副教授 报告题目：基于传统中医养生理念的食药物质健康声称研究
12:10-12:30	报告嘉宾：王红燕 安徽农业大学食品与营养学院讲师 报告题目：茶多糖改善肥胖诱导的肠稳态失衡
12:30-13:40	自助午餐：（二层武夷厅、首造餐厅）

12月8日上午	专题五：食品营养与安全检测技术（三层 沙田国际宴会厅A）
08:30-08:50	报告嘉宾：徐巧林 广东省林业科学研究院研究员 报告题目：广东省食用林产品质量安全监测与标准化研究
08:50-09:10	报告嘉宾：徐勇将 江南大学食品学院教授 报告题目：食品中烷氧基甘油酯检测及活性研究
09:10-09:30	报告嘉宾：王虹苏 吉林大学食品科学与工程学院教授 报告题目：纳米酶基生物传感体系构建及对抗氧化剂检测研究
09:30-09:50	报告嘉宾：林星宇 浙江大学生物系统工程与食品科学学院研究员 报告题目：食品生物风险快速感知与原位控制
09:50-10:10	报告嘉宾：张文众 皖南医学院公共卫生学院教授 报告题目：降/低GI食物检测和标识标准的研究和应用
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：黄晓玮 江苏大学食品与生物工程学院教授 报告题目：气味信息可视化感知技术在食品质量安全检测中的应用
10:50-11:10	报告嘉宾：何开雨 浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所快速检测研究室主任/副研究员 报告题目：真菌毒素高效识别机制与可视化检测及去除研究
11:10-11:30	报告嘉宾：张道宏 鲁东大学食品工程学院教授 报告题目：农产品中真菌毒素的快速检测研究
11:30-11:50	报告嘉宾：郭明璋 北京工商大学食品与健康学院副教授 报告题目：基于合成生物学的食品安全检测全细胞传感器
11:50-12:10	报告嘉宾：刘哲 浙江经贸职业技术学院食品健康学院副教授 报告题目：蓝莓花色苷检测技术开发助力蓝莓花色苷新食品原料推出
12:10-12:20	报告嘉宾：陈佳宇 黑龙江八一农垦大学食品学院博士研究生 报告题目：基于核酸适配体的热氧化多孔硅/氧化锌微阵列芯片检测麦类粮食中的赭曲霉毒素A
12:30-13:30	自助午餐：（二层武夷厅、首造餐厅）

12月8日上午	专题六：食品化学及加工新技术、新工艺（三层 沙田国际宴会厅B）
08:30-08:50	报告嘉宾：张宜明 浙江农林大学农业与食品科学学院教授 报告题目：基于仿生识别发展纸基微流控分析新技术
08:50-09:10	报告嘉宾：高海燕 河南科技学院食品工程实训中心主任/教授 报告题目：玉米粉物理改性及其应用研究
09:10-09:30	报告嘉宾：刘作华 重庆大学研究生院副院长，教育部长江学者特聘教授 报告题目：多轴搅拌反应器群体智能强化装备研发及应用
09:30-09:50	报告嘉宾：段邓乐 仲恺农业工程学院轻工食品学院特聘副教授 报告题目：糖基化改性蛋白及其在pickering乳液中的应用
09:50-10:10	报告嘉宾：张晋 浙江省农业科学院食品科学研究所/省部共建农产品质量安全危害因子与风险防控国际重点实验室副研究员 报告题目：牦牛肉加工和副产物高值化利用技术研究与应用
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：吕飞 浙江工业大学食品科学与工程学院教授 报告题目：3D打印植基肉肌纤维结构塑造关键技术研究
10:50-11:10	报告嘉宾：肖香 江苏大学食品与生物工程学院教授 报告题目：植物乳植杆菌发酵对大麦膳食纤维的生物转化作用研究
11:10-11:30	报告嘉宾：李莉 浙江大学教授/农业农村部农产品产后处理重点实验室副主任 报告题目：浆果酚组学与风味品质调控技术
11:30-11:50	报告嘉宾：施晓丹 江西师范大学健康学院讲师 报告题目：豆薯淀粉及非淀粉多糖的结构表征及相互作用研究
11:50-12:10	报告嘉宾：王正旋 昆明理工大学食品科学与工程学院讲师 报告题目：紫米蛋白肽调控脂质代谢作用与机制研究
12:10-12:20	报告嘉宾：马子玉 河南科技学院食品学院硕士研究生 报告题目：豆渣可溶性膳食纤维对冷冻面制品面筋蛋白网络结构调控机制研究
12:30-13:30	自助午餐：（二层武夷厅、首造餐厅）