

FFC2025 功能性食品大会日程

(以现场为准)

4月11日上午	会议开幕、嘉宾致辞、颁奖仪式、发布白皮书、特邀报告
08:30-08:40	主持人：孙庆杰 青岛农业大学副校长/教授
08:40-09:00	致辞：赵金山 青岛农业大学校长/教授 任发政 中国工程院院士，中国农业大学教授 徐学明 江南大学国家功能食品工程技术研究中心常务副主任/教授
09:00-09:20	颁奖仪式
	《2025 中国功能性食品行业消费大数据及产业竞争分析白皮书》发布仪式
	特邀报告
09:20-09:40	报告嘉宾：谢明勇 中国工程院院士，南昌大学教授 报告题目：食源性多糖结构表征与活性功能评价
09:40-10:00	报告嘉宾：金征宇 中国工程院院士，江南大学教授 报告题目：聚焦尖端科技，推动食品领域发展“奇点”到来
10:00-10:20	报告嘉宾：刘东民 美国弗吉尼亚理工大学农业和生命科学学院人类营养、食品和运动系教授 报告题目：开发用于预防二型糖尿病的生物活性小分子化合物
10:20-10:40	茶歇
10:40-11:00	报告嘉宾：张名位 广东省农业科学院副院长/研究员 报告题目：食药同源农产品精准加工的关键科学问题及探索实践—以岭南食药同源果品龙眼荔枝为例
11:00-11:20	报告嘉宾：张旭光 蒙牛(集团)副总裁、中科院营养与健康研究所研究员(兼) 报告题目：新生态新模式创新，打造不一样的产品力与竞争力
11:20-11:40	报告嘉宾：桑亚新 河北农业大学副校长/教授 报告题目：从菌株猎手到群落建筑师：合成微生物群落推动发酵食品工业升级
12:00-13:40	自助午餐：

4月11日下午	分论坛一：法规标准及市场趋势
13:40-14:00	报告嘉宾：方海琴 国家食品安全风险评估中心营养一室主任 报告题目：我国特殊膳食用食品标准体系介绍
14:00-14:20	报告嘉宾：刘明 中国食品发酵工业研究院教授级高工 报告题目：生物发酵与特殊食品的合规性与标准化
14:20-14:40	报告嘉宾：徐懿乔 环特生物大健康事业部总经理 报告题目：从产品卖点科学证据链到用户买点的美学呈现
14:40-15:00	报告嘉宾：张瑀绯 Tiktokshop 美区行业运营经理 报告题目：大健康出海 tiktok 美区趋势分享
15:00-15:20	报告嘉宾：宋常月 京东健康营养保健业务部 跨境生态组负责人 报告题目：健康与共，驭势增长
15:20-15:40	报告嘉宾：李东晖（魔涤） 阿里健康/天猫膳食营养保健食品行业高级行业运营和研究专家 报告题目：中国膳食营养保健食品的品类和用户趋势
15:40-16:00	报告嘉宾：李灿 北京精金石知识产权代理有限公司专利工程师 报告题目：食品领域专利申请注意事项及布局策略
16:00-16:20	茶歇
16:20-16:40	报告嘉宾：闫文杰 北京联合大学生物化学工程学院副院长/教授 报告题目：2025年全球营养健康产业趋势报告
16:40-17:00	报告嘉宾：朱婧 北京市科学技术研究院生物技术与健康研究所研究员 报告题目：《保健食品原料保健功能声称科学证据评价技术指南》解读
17:00-17:20	报告嘉宾：陈俊江 上海旺旺食品集团有限公司研发总处长 报告题目：旺旺功能性食品与健康休闲零食的连结
17:20-17:40	报告嘉宾：唐立新 UItima LAB 究研所(新零售品牌企业) 技术开发顾问 报告题目：女性健康食品全品类开发思路
17:40-18:00	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：三减食品（低盐低糖低脂）加工关键技术突破与风味补偿机制研究
18:00-18:20	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专家委员 报告题目：功能性食品企业价值生态圈战略
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛二：未来功能食品
13:40-14:00	报告嘉宾：谭明乾 大连工业大学食品交叉科学研究院院长/教授 报告题目：基于叶黄素靶向递送策略的眼睛健康研究与思考
14:00-14:20	报告嘉宾：毕金峰 中国农业科学院农产品加工研究所果蔬加工制造与营养健康创新团队首席科学家/研究员 报告题目：果蔬基营养健康食品精准设计与智能制造
14:20-14:40	报告嘉宾：蔡美琴 上海交通大学医学院教授 国家市场监督管理总局保健食品、特医食品审评专家/卫健委新食品原料审评专家 报告题目：功能食品研发创新思路及配方依据
14:40-15:00	报告嘉宾：崔波 齐鲁工业大学食品科学与工程学院院长/教授、山东省食品发酵工业研究设计院院长 报告题目：
15:00-15:20	报告嘉宾：管秀鹏 大昌华嘉科学仪器部产品经理 报告题目：乳悬分散体系的稳定性程度及失稳原因表征方法
15:20-15:40	报告嘉宾：孙芳 江苏楷益智能科技股份有限公司，国家果蔬加工装备研发专业中心主任兼工程技术研究院副院长 报告题目：植物基功能性食品加工技术及装备发探讨
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	报告嘉宾：陈俊钦 加蓓健康科技有限公司董事长 报告题目：创新型功能性糖果
16:20-16:40	报告嘉宾：杨燕涛 雀巢(中国)有限公司婴儿营养业务单元首席医务官 / 雀巢营养科学院负责人 报告题目：母乳低聚糖(HMO) 与生命早期过敏预防
16:40-17:00	报告嘉宾：孙薇 汤臣倍健营养健康研究院创新研发科学家 报告题目：科学询证创新，引领营养健康未来
17:00-17:20	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：心血管疾病营养健康产品的研究开发
17:20-17:40	报告嘉宾：孙翔宇 西北农林科技大学葡萄酒学院副院长/教授 报告题目：葡萄酒真实性鉴定：化学基础、技术挑战与未来展望
17:40-18:00	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：基于个性化营养的脂肪酸平衡油软件设计及在健康食用油产业的应用
18:00-18:20	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：几种可食用黄酮的独特功能及产品开发
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛三：原料、配料开发及应用
13:40-14:00	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/二级教授 报告题目：茯砖茶及多糖的营养功效和健康产品研究
14:00-14:20	报告嘉宾：胡坤 广东药科大学食品科学学院院长/教授 报告题目：负载植物多酚的玉米醇溶蛋白/多糖核壳型纳米颗粒——稳定性及生物利用度
14:20-14:40	报告嘉宾：陈梅 CTI 华测检测高级技术工程师 报告题目：功能性食品原料功能验证与申报的全链路实践
14:40-15:00	报告嘉宾：刘谋泉 韩山师范学院生命科学与食品工程学院副院长/教授 报告题目：高钙凝胶糖果的开发
15:00-15:20	报告嘉宾：田世民 中检科(北京)测试技术有限公司(中国中检&质检院)博士/教授/总工 报告题目：合成生物食品原料及工程菌安全性评价和检验研究
15:20-15:40	报告嘉宾：蔡小堃 恒天然全球科学营养品技术经理/中国营养学会蛋白质营养与健康分会常务委员 报告题目：功能性乳品原料助力健康老龄化
15:40-16:00	报告嘉宾：王玉堂 中国农业科学院农产品加工研究所研究员 报告题目：大数据和人工智能驱动的功能食品研究及设计
16:00-16:20	茶歇
16:20-16:40	报告嘉宾：张德蒙 青岛明月海藻集团有限公司副总裁，海洋食品加工与安全控制全国重点实验室副主任 报告题目：海洋功能性食品配料开发与应用
16:40-17:00	报告嘉宾：米生权 北京联合大学生物化学工程学院教授 报告题目：扁桃青皮新食品原料开发：从毒理风险评估到功能活性研究
17:00-17:20	报告嘉宾：刘光宪 江西农业科学院农产品加工研究所副所长/研究员 报告题目：芦笋副产物发酵过程中品质与微生物群落之间的动态变化及相关性
17:20-17:40	报告嘉宾：张天宝 山西农业大学副教授/山西鼎欣生物科技有限公司技术总监 报告题目：黄粉虫食用价值的研究与管理进展
17:40-18:00	报告嘉宾：刘睿 南京中医药大学教授 报告题目：基于特征肽寻找与发现的食物质量控制研究与展望
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛四：益生菌、益生元营养与新品开发
13:40-14:00	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：益生菌功能解析与创新开发：营养、健康与可持续未来
14:00-14:20	报告嘉宾：崔树茂 江南大学食品学院教授 报告题目：益生菌助力中草药（药食同源）体内起效分子的释放与功效发挥
14:20-14:40	报告嘉宾：韩小龙 民生中科嘉亿(山东)生物工程有限公司技术总监 报告题目：一株可用于体重管理的嗜酸乳杆菌 JYLA-126 功能性菌株
14:40-15:00	演讲嘉宾：陈娟 慕恩生物副总裁/博士 发言课题：GLP-1 通路新解法，微生态制剂的创新“食疗”法
15:00-15:20	报告嘉宾：文洋 成都律恩健康管理有限公司 产品开发经理 报告题目：菌群制衡术-破解幽门螺杆菌定植的微生态密码
15:20-15:40	报告嘉宾：牛海涛 百环生物科技（广州）股份有限公司教授 报告题目：无菌动物在功能性食品研发中的应用
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	报告嘉宾：胡芳弟 兰州大学药物分析研究所所长/教授 报告题目：益生菌+中药产品研发
16:20-16:40	报告嘉宾：吴嘉棋 广州普维君健药业有限公司总经理 报告题目：代益生菌 AKK 在新型食品原料中的应用前景
16:40-17:00	报告嘉宾：施琳 陕西师范大学食品工程与营养科学学院副研究员 报告题目：益生菌及其代谢产物功效机制解析及创新产品研发
17:00-17:20	报告嘉宾：江杨 山东农业大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：pH 响应和肠道靶向结冷胶水凝胶微球用于益生菌包封和输送
17:20-17:40	报告嘉宾：吴昊 西安交通大学基础医学院医工所特聘研究员 报告题目：仿生蛞蝓黏液的单菌封装策略：增强益生菌存活率与肠道精准治疗
17:40-18:00	报告嘉宾：王峰 昆明理工大学生命科学学院副教授 报告题目：乳酸菌及其代谢产物资源开发和抗菌应用
18:00-18:20	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：短乳杆菌菌膜形成及其毒力因子抵抗机制研究
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛五：新蛋白及多肽营养与新品开发（一）
13:40-14:00	报告嘉宾：冯凤琴 浙江大学食品科学与营养系教授 报告题目：儿童长高的生物活性肽解决方案
14:00-14:20	报告嘉宾：刘静波 吉林大学“唐敖庆学者”卓越教授/亚洲蛋品协会副会长/吉林省功能食品工程研究中心主任 报告题目：蛋清肽的营养健康效用与功能挖掘
14:20-14:40	报告嘉宾：杨帆 天津鹏和海达国际贸易有限公司技术部总监 报告题目：减肥新原料：酵母抽提物
14:40-15:00	报告嘉宾：赵子方 海南华研胶原科技股份有限公司副总经理 报告题目：胶原蛋白肽来源鉴定及新品介绍
15:00-15:20	报告嘉宾：杜鹃 杭州康源食品科技有限公司研发质量总监 报告题目：新一代睡眠健康解决方案
15:20-15:40	报告嘉宾：高山 安捷伦解决方案团队 业务拓展经理 报告题目：安捷伦在功能食品蛋白和多肽原料中的案例分享
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	报告嘉宾：杨焱 上海市农业科学院食用菌所(加工技术与发酵工程研究室)主任/二级研究员 报告题目：食用菌风味活性肽的挖掘及其主动健康干预效应
16:20-16:40	报告嘉宾：曾晓房 仲恺农业工程学院轻工食品学院院长/教授 报告题目：鸽源蛋白功能性肽的制备及其功效特性
16:40-17:00	报告嘉宾：李库 安琪酵母股份有限公司蛋白质营养与调味技术中心副总经理/高级工程师 报告题目：酵母蛋白赋能健康食品创新发展
17:00-17:20	报告嘉宾：张志军 山西大健康生物产业技术研究院院长/中北大学教授 报告题目：紫苏功能肽的制备及产品开发
17:20-17:40	报告嘉宾：于志鹏 海南大学食品科学与工程学院副院长/教授 报告题目：鳄鱼活性肽的功能挖掘及作用机制研究
17:40-18:00	报告嘉宾：孔祥辉 黑龙江省科学院微生物研究所研究员/省农产品加工体系食用菌岗主任专家 报告题目：黑木耳多肽免疫调节活性及作用机制研究
18:00-18:20	报告嘉宾：马生军 新疆农业大学食品科学与药学学院教授 报告题目：多花黄精抗氧化肽的制备、分离及鉴定
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛六：药食同源营养与新品开发
13:40-14:00	报告嘉宾：胡文忠 珠海科技学院生命科学学院院长/二级教授 报告题目： 药食同源与健康研究进展
14:00-14:20	报告嘉宾：刘吉成 齐齐哈尔医学科学院院长/二级教授 报告题目： 寒地药食同源植物基功能食品研究与开发
14:20-14:40	报告嘉宾：成鹏 中广核达胜加速器技术有限公司科技发展部副院长 报告题目： 高功率电子直线加速器在食品行业的应用
14:40-15:00	报告嘉宾：马超 中华全国供销合作总社济南果品研究所/功能食品研究中心主任/研究员 报告题目： 金针菇菇脚 SDF 汽爆改性及降血脂活性研究
15:00-15:20	报告嘉宾：史坤 无限极（中国）有限公司健康食品研发总监 报告题目： 新平衡主义指导下的功能性食品创新
15:20-15:40	报告嘉宾：郇金龙 北京工商大学食品与健康学院教授 报告题目： 新一代多效抗性淀粉的创制及研发进展
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	演讲嘉宾：黄俊卿 暨南大学中医学院教授 报告题目： 基于中医复方作用机制构建药食两用资源开发应用体系
16:20-16:40	报告嘉宾：李霞 天津大学药物科学与技术学院教授 报告题目： 药食同源中药大分子多糖和淀粉的功能食品研究与开发
16:40-17:00	报告嘉宾：宋福行 北京工商大学轻工科学与工程学院教授 报告题目： 药食同源中药发酵与功能产品开发
17:00-17:20	报告嘉宾：张金莲 江西中医药大学教授 报告题目： 基于中医药理论的江西道地药材在功能性食品中的应用与创新
17:20-17:40	报告嘉宾：沈奇 广州中医药大学研究员 报告题目： 药食同源中药材重要功效物质的食品开发
17:40-18:00	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感官风味与安全评估研究
18:00-18:20	报告嘉宾：郭东起 塔里木大学食品科学与工程学院主任/教授 报告题目： 新疆塔克拉玛干特色沙生药食兼用资源开发与利用研究进展
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛七：功能食品与肠道健康
13:40-14:00	报告嘉宾：涂勇刚 江西农业大学食品科学与工程学院院长/教授 报告题目： 酶法脱敏卵转铁蛋白缓解结肠炎的作用研究
14:00-14:20	报告嘉宾：扈晓佳 自然阳光（上海）日用品有限公司 产品研发及产品法规总监 报告题目： 高钙凝胶糖果的开发基于肠道微生态的代谢管理—药食同源产品如何破圈肠道健康
14:20-14:40	报告嘉宾：陆文伟 江南大学食品学院研究员/国家功能食品工程技术中心副主任 报告题目： 氨基酸肠道菌群代谢特征及健康作用研究
14:40-15:00	报告嘉宾：宁俊 河南豫鑫糖醇有限公司 市场副总监&高级工程师 报告题目： ‘糖’启健康新纪元：从代谢管理到肠道健康的黄金解决方案
15:00-15:20	报告嘉宾：徐海蒂 国慈海蒂健康咨询服务（上海）有限公司创始人/博士 报告题目： 谷物麸皮功能性成分与肠道健康 — 以多糖为例，论化学结构的重要性
15:20-15:40	报告嘉宾：刘斌 福建农林大学国家菌草工程技术研究中心副主任/教授 报告题目： 食品活性物质、肠道菌群与健康
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	报告嘉宾：肖杰 华南农业大学食品学院教授 发言题目： 定向增效递送体系对姜科多酚结肠炎改善健康效应的调控作用与干预机制研究
16:20-16:40	报告嘉宾：张正饶 集美大学海洋食品与生物工程学院副教授 报告题目： 高膳食纤维饮食模式对儿童健康和肠道菌群的影响
16:40-17:00	报告嘉宾：安然 上海交通大学农业与生物学院食品系副研究员 报告题目： 益生元干预调节肠道菌群稳态次生效应研究
17:00-17:20	报告嘉宾：徐红艳 延边大学农学院教授/主任 报告题目： 高粱乌米的肠道屏障保护作用研究
17:20-17:40	报告嘉宾：张华 江西中医药大学教授 报告题目： 富含酰基化青素提取物保护肠道完整性预防代谢综合症
17:40-18:00	报告嘉宾：徐勇将 江南大学食品学院教授 报告题目： 不同乳品脂质组成及其功能研究
18:00-18:20	报告嘉宾：宋玉昆 大连工业大学食品学院校聘副教授 报告题目： 智能型虾青素载运体系的构建及其干预肠炎的研究
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛八：抗衰老功能食品研发与慢病防控
13:40-14:00	报告嘉宾：张劲松 上海市农业科学院食用菌研究所所长/研究员 报告题目：灵芝预防慢病相关生物活性的研究
14:00-14:20	报告嘉宾：杨军丽 中国科学院兰州化学物理研究所天然药物与化学测量研究中心主任/研究员 报告题目：适应原防治高原脑病的思考和实例
14:20-14:40	报告嘉宾：韩世范 山西医科大学教授 报告题目：家庭护士饮食模式在慢病中应用的临床报告
14:40-15:00	报告嘉宾：张露 江西师范大学生命科学学院教授 报告题目：覆盆子降血糖活性成分鉴定、功效评价和递送体系构建
15:00-15:20	报告嘉宾：骆衡 贵州省天然产物研究中心研究员 报告题目：小叶苦丁茶降血糖功效及其机制研究
15:20-15:40	报告嘉宾：索化夷 西南大学食品科学学院教授，博士生导师 报告题目：鼠李糖乳酪杆菌 DACN1224 对阿尔茨海默症模型小鼠的缓解作用及潜在机制研究
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	报告嘉宾：张倩 山西白求恩医院（山西医学科学院）副主任 报告题目：富含多酚的种子类食物对冠心病患者血脂和炎症标志物的影响：一项系统综述
16:20-16:40	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：黄大茶的功能成分和预防糖尿病肾病
16:40-17:00	报告嘉宾：刘艳芳 上海市农业科学院食用菌研究所副所长/研究员 报告题目：香菇多糖干预高尿酸血症及其调控机制研究
17:00-17:20	报告嘉宾：朱瑞芳 山西医科大学第一医院教授 报告题目：从症状管理到非营养素赋能：探索食管癌康复饮食干预新模式
17:20-17:40	报告嘉宾：张雪丽 潍坊食品科技职业学院食药学院学术带头人/副教授 报告题目：大蒜精油 β -环糊精包合物脂质体的制备及其降血脂效果评价
17:40-18:00	报告嘉宾：张怡 上海市农业科学院副研究员 报告题目：桃胶多糖抗衰老构效关系的研究
18:00-18:20	
18:30-20:00	自助晚餐：

4月11日下午	分论坛九：谷物食品营养与新品开发
13:40-14:00	报告嘉宾：管骁 上海理工大学健康科学与工程学院副院长/食品学院院长/教授 发言题目：小米多酚抗炎机制解析
14:00-14:20	报告嘉宾：田纪春 山东农业大学农学院教授 报告题目：功能淀粉小麦新品种与主粮慢升糖功能面食品研发应用
14:20-14:40	报告嘉宾：何一哲 西北农林科技大学农学院研究员 报告题目：盐碱地彩色小麦功能食品与功能农业发展
14:40-15:00	报告嘉宾：陈丽春 浙江工商大学食品与生物工程学院教授 报告题目：薏苡仁高值化综合利用与功能性食品开发
15:00-15:20	报告嘉宾：梁赢 河南工业大学生物工程学院副院长/副教授 报告题目：面筋蛋白淀粉样纤维形成的机制研究
15:20-15:40	报告嘉宾：申瑞玲 郑州轻工业大学食品与生物工程学院教授 报告题目：营养型荞麦碗托抗老化作用研究
15:40-16:00	茶歇
16:00-16:20	报告嘉宾：潘治利 河南农业大学食品科学技术学院教授 报告题目：磁场辅助冻结技术在速冻面米食品领域应用及研究进展
16:20-16:40	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：冷冻面制品抗冻改良技术研究与应用
16:40-17:00	报告嘉宾：闫宁 中国农业科学院烟草研究所研究员 报告题目：中国菰米类黄酮生物活性评价、关键合成基因鉴定与利用
17:00-17:20	报告嘉宾：李卓玉 山西大学生物技术研究所教授 发言题目：藜麦活性肽抑制肿瘤干性增强结肠癌化疗敏感性研究
17:20-17:40	报告嘉宾：赵文 河北农业大学食品科技学院教授 报告题目：藜麦功能食品加工技术及功效研究
17:40-18:00	报告嘉宾：曾军 新疆维吾尔自治区农业科学院微生物研究所副研究员 报告题目：新疆少数民族自然发酵谷物饮料降血糖功能微生物资源挖掘与应用研究
18:30-20:00	自助晚餐：

4月12日上午	分论坛十：生物技术与功能食品
08:30-08:50	报告嘉宾：娄文勇 华南理工大学城乡高质量发展研究院副院长（正处级）/食品科学与工程学院教授 报告题目：重塑酿酒酵母代谢利用红藻生物质从头合成稀有人参皂苷
08:50-09:10	报告嘉宾：刘又姣 安琪酵母股份有限公司营养学院院长 报告题目：拆解酵母三重架构：大食物观下的食品创新
09:10-09:30	报告嘉宾：马娟娟 佰鸿集团再生未来科技研究院副院长, DTSS 技术平台联合创始人, 陕西省营养学会创新生物科技分会 副主任委员 报告题目：口服美容革命性突破：Exo-WT 盾舱™技术加持下的产品创新
09:30-09:50	报告嘉宾：王盼 北京农林科学院副研究员 报告题目：白藜芦醇基于菌群代谢物调控 SIRT1 途径改善肥胖的机制研究
09:50-10:10	报告嘉宾：尚庆森 中国海洋大学医药学院副教授 报告题目：人体肠道菌群对褐藻胶的发酵利用研究：从群落生态到功能菌株的探索之旅
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：杨金玲 中国医学科学院药物研究所研究员 报告题目：基于合成生物学技术生产高活性非天然人参皂苷
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：毕赤酵母合成生物学元件开发及其在植物源天然产物中的应用
11:10-11:30	报告嘉宾：钟姝凝 吉林工商学院粮食学院讲师 报告题目：食品生物技术驱动下的长白山资源功能食品研发与创新
11:30-11:50	报告嘉宾：陈祥松 中国科学院合肥物质科学研究所正高级工程师 报告题目：L-岩藻糖生物合成技术研究及产业化
11:50-12:10	报告嘉宾：信欣 齐鲁医药学院公共卫生学院讲师 报告题目：天然香兰素生物合成：研究进展与应用前景
12:00-13:30	自助午餐：

4月12日上午	分论坛十一：精准营养及新品开发
08:30-08:50	报告嘉宾：牟海津 中国海洋大学食品科学与工程学院教授 报告题目：小分子硫酸软骨素的精准制备与功效评价
08:50-09:10	报告嘉宾：王旖 达能开放科研中心成人健康研究与开放创新负责人/博士 报告题目：个性化定制：分年龄段运动营养策略
09:10-09:30	报告嘉宾：张颀 北京海生泰合医药科技有限公司副总经理 报告题目：创新技术—液态高蛋白产品研发
09:30-09:50	报告嘉宾：李进军 浙江省农业科学院功能食品与精准营养研究室主任/研究员 报告题目：精准营养研究前沿与靶向食品开发策略
09:50-10:10	报告嘉宾：游义琳 中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授 发言题目：阿魏酸和原儿茶酸通过UCP1-NLRP3-IL-1 β 信号通路缓解动脉粥样硬化
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：王少康 东南大学公共卫生学院教授 报告题目：硒补充对人体健康影响的循证医学研究进展
10:50-11:10	报告嘉宾：鲍诚 鲁东大学生命科学学院副教授 报告题目：食源性功能载体对减脂活性成分的精准递送
11:10-11:30	报告嘉宾：刘璐 东北农业大学食品学院 副教授 报告题目：乳脂肪球膜通过调节机体糖脂代谢、炎症和氧化应激改善饮食诱导的小鼠肥胖
11:30-11:50	报告嘉宾：刘荣刚 大连民族大学生命科学学院讲师 报告题目：基于派尔斑靶向的叶黄素载运体系缓解干眼症的研究进展
11:50-12:10	报告嘉宾：梁紫微 西华大学食品与生物工程学院讲师 报告题目：c-di-GMP 调节铜绿假单胞菌生物膜形成的分子机制
12:10-13:30	自助午餐：二层罗马厅+巴黎厅

4月12日上午	分论坛十二：海洋及水产功能性食品新成果及新产品
08:30-08:50	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：刺参功效成分的加工与利用途径
08:50-09:10	报告嘉宾：邹惠园 原海生物（大连）有限公司 高级工程师 报告题目：O型胶原蛋白
09:10-09:30	报告嘉宾：王玉明 中国海洋大学食品科学与工程学院教授 报告题目：海洋功能性脂质的时间营养学研究
09:30-09:50	报告嘉宾：苏文涛 大连工业大学食品学院教授 报告题目：海洋生物活性成分分析与功能评价创新体系研究
09:50-10:10	报告嘉宾：吴宁 中国科学院海洋研究所研究员 报告题目：海洋酸性多糖保护内皮功能防治血管并发症的作用机制及应用潜力探究
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：吴涛 天津科技大学技术转移中心副主任/教授 报告题目：海参低聚肽的制备及健康作用机制研究
10:50-11:10	报告嘉宾：陈海华 青岛农业大学巴瑟斯未来农业的科技学院副院长/教授 报告题目：G/M比与玉米醇溶蛋白协同增强海藻酸钠膜性能及其在智能包装膜中的应用
11:10-11:30	报告嘉宾：阎佳楠 大连工业大学食品学院校聘副教授 报告题目：虾夷扇贝蛋白质组分的挖掘及其功能特性研究
11:30-11:50	报告嘉宾：胡阳 中国海洋大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：固定化技术强化海洋多糖酶法加工过程
11:50-12:10	报告嘉宾：王成成 中国海洋大学食品科学与工程学院博士后 报告题目：海洋活性脂质改善抑郁的健康功效研究
12:10-13:30	自助午餐：

4月12日上午	分论坛十三：食药同源功能性食品新成果及新产品
08:30-08:50	报告嘉宾：赖长江生 天津商业大学大健康协同创新研究院院长/研究员 报告题目：食药物质开发理论与路径
08:50-09:10	报告嘉宾：汪勇 暨南大学国际学院院长/教授 报告题目：亚麻籽副产物绿色加工及产物生理活性研究
09:10-09:30	报告嘉宾：吴元锋 浙江科技大学生物与化学工程学院副院长/教授 报告题目：萝卜硫苷转化微生物的筛选及转化途径研究
09:30-09:50	报告嘉宾：王国泽 贵州医科大学贵州省生态食品创制工程研究中心常务副主任/副教授 报告题目：猴头菇不溶性膳食纤维调节脂代谢紊乱的作用机制研究
09:50-10:10	报告嘉宾：邓健康 河北养元智汇饮品股份有限公司博士后/衡水学院食品学科带头人/中国核桃产业研究院顾问 报告题目：营养健康驱动的核桃活性物质研究与产品开发
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：裴栋 中国科学院兰州化学物理研究所研究员 报告题目：油橄榄大健康产品的系统性研究与开发
10:50-11:10	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：糯米山药品质挖掘与功能成分开发
11:10-11:30	报告嘉宾：董欢欢 江西中医药大学教授 报告题目：食药两用物质健康声称的实施路径研究
11:30-11:50	报告嘉宾：刘爱苹 湖南艾爱营养师工作室营养师 报告题目：助力食药同源物质的研究与利用
11:50-12:10	报告嘉宾：张建军 山西中医药大学教授 报告题目：黄芪的抗抑郁作用及其 DNA 甲基化调控机制
12:10-13:30	自助午餐：二层罗马厅+巴黎厅

4月12日上午	分论坛十四：食品营养与健康
08:30-08:50	报告嘉宾：邸多隆 中国科学院西北特色植物资源化学重点实验室主任 报告题目：枸杞高值化产品精准制造技术及应用
08:50-09:10	报告嘉宾：巢志茂 中国中医科学院中医研究所研究员 报告题目：人体体质偏颇与药食同源物质的营养调节
09:10-09:30	演讲嘉宾：贡汉生 鲁东大学食品工程学院院长/教授 报告题目：预制食品的功能与风味
09:30-09:50	报告嘉宾：高超 中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员 报告题目：槲皮素对糖尿病的预防作用及机制研究
09:50-10:10	报告嘉宾：陈爱莲 惠州市众恺欣食品有限公司项目负责人 报告题目：基于低GI市场调研的健康主食选择
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	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：代谢重编程与消化系统健康
10:50-11:10	报告嘉宾：王稳航 天津科技大学天津科技大学食品科学与工程学院教授 报告题目：胶原蛋白营养功能的理论基础与应用实践
11:10-11:30	报告嘉宾：张琳 中南林业科技大学食品科学与工程学院副院长/教授 报告题目：黑果枸杞外泌体对高脂高糖饮食诱导的神经炎症和学习认知能力下降的抑制作用研究
11:30-11:50	报告嘉宾：曾哲灵 南昌大学食品学院教授 报告题目：中碳链甘油三酯改善糖脂代谢紊乱及认知功能障碍的作用及机制
11:50-11:10	报告嘉宾：李英鹏 天津中医药大学中药学院副教授 报告题目：药食同源中药丹参中药效物质抗肿瘤转移的纳米制剂构建
12:10-13:30	自助午餐：二层罗马厅+巴黎厅

4月12日上午	分论坛十五：活性成分与功能
08:30-08:50	报告嘉宾：李红艳 南昌大学食品学院副院长/教授 报告题目：灵芝孢子粉功能成分挖掘及高效利用
08:50-09:10	报告嘉宾：王树林 青海大学农牧学院教授 报告题目：沙棘活性物质抑制幽门螺旋杆菌的机理研究
09:10-09:30	报告嘉宾：徐宝军 北师香港浸会大学生命科学系系主任/讲座教授 报告题目：赤小豆皂苷改善肥胖的生物活性及其分子机制研究
09:30-09:50	报告嘉宾：赵多勇 新疆维吾尔自治区农业科学院研究员 报告题目：枸杞化学指纹特征及产地溯源研究
09:50-10:10	报告嘉宾：桑尚源 宁波大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：基于蛋黄和固态油凝胶的低油面包应用
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：梁惠 青岛大学公共卫生学院教授 报告题目：岩藻多糖通过减轻线粒体损伤和维持肠道微生态平衡改善D-半乳糖诱导的大鼠认知功能障碍
10:50-11:10	报告嘉宾：单媛媛 西北农林科技大学副教授 报告题目：禽蛋中神经氨酸的制备技术及在健康食品制造中的应用研究
11:10-11:30	报告嘉宾：董靓儿 上海大学生命科学学院讲师 报告题目：芋头膳食纤维作为功能性食品成分在营养健康的应用前景
11:30-11:50	报告嘉宾：李嘉靖 青岛大学生命科学学院讲师 报告题目：特异性褐藻胶裂解酶的挖掘表征及应用
11:50-12:10	报告嘉宾：葛军 天津中医药大学中药学院讲师 报告题目：药食同源植物积雪草的保肝作用机制研究
12:10-13:30	自助午餐：二层罗马厅+巴黎厅

4月12日上午	分论坛十六：食品机理研究及营养
08:30-08:50	报告嘉宾：方冰 中国农业大学副教授 报告题目：母乳低聚糖改善AD小鼠认知的作用及机制研究
08:50-09:10	报告嘉宾：王娜 河南农业大学动物医学院教授 报告题目：花生衣原花青素抗结肠炎作用机制研究
09:10-09:30	报告嘉宾：张英慧 康复大学生命科学与健康学院教授 报告题目：覆盆子类黄酮通过增强CKIP-1的表达促进骨钙素的积累
09:30-09:50	报告嘉宾：彭英华 中国农业科学院特产研究所研究员 报告题目：鹿茸功能因子挖掘及神经保护作用研究
09:50-10:10	报告嘉宾：杨灿 衡阳师范学院副教授 报告题目：日粮不同淀粉源的添加对湘黄鸡肉品质的影响研究
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：王自超 安康学院副教授/博士 报告题目：可溶性膳食纤维影响红糖多酚抑制 α -葡萄糖苷酶活性的机理研究
10:50-11:10	报告嘉宾：贾玉龙 贵州大学酿酒与食品工程学院副教授 报告题目：pH驱动自组装罗伊氏粘液乳杆菌胶粒的构建与应用
11:10-11:30	报告嘉宾：王海涛 大连工业大学食品学院副教授 报告题目：W/O/W乳液凝胶制备及在营养递送中的应用
11:30-11:50	报告嘉宾：解松子 安徽中医药大学药学院副教授 报告题目：多花黄精多糖独立于肠道微生物改善结肠炎的作用研究
11:50-12:10	报告嘉宾：伊扬磊 西北农林科技大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：植物乳植杆菌调控铁死亡的结肠炎干预策略及应用
12:10-13:30	自助午餐：二层罗马厅+巴黎厅

4月12日上午	分论坛十七：植物基功能食品
08:30-08:50	报告嘉宾：徐维盛 中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员 报告题目：植物化学物标准数据库建立研究
08:50-09:10	报告嘉宾：郑焘 深圳大学化学与环境工程学院食品科学与加工研究中心研究员 报告题目：新一代中国特色植物蛋白素肉的生产研发-“从技术创新到产业化推广”
09:10-09:30	报告嘉宾：盛占武 中国热带农业科学院农产品加工研究所副所长/研究员 报告题目：香蕉副产物高值化加工利用
09:30-09:50	报告嘉宾：屈长青 阜阳师范大学生物与食品工程学院副院长/教授 报告题目：香椿产品精深加工与开发
09:50-10:10	报告嘉宾：余秋颖 河南农业大学食品科学技术学院副教授 报告题目：基于代谢组学解析白藜芦醇抗鼠伤寒沙门氏菌作用机制研究
10:10-10:30	茶歇
10:30-10:50	报告嘉宾：马高兴 南京财经大学食品科学与工程学院教授 报告题目：营养作用介导杏鲍菇多糖/蛋白功能作用机理研究
10:50-11:10	报告嘉宾：王宇晓 山东农业大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：黑化技术在果蔬中的应用研究
11:10-11:30	报告嘉宾：曾英杰 西南民族大学药学与食品学院副研究员 报告题目：甘孜松茸多糖及其生物活性研究
11:30-11:50	报告嘉宾：刘兴勇 云南省农业科学院质量标准与检测技术研究所副研究员/博士 报告题目：绿原酸及其热转化产物抑制晚期糖基化终末产物的协同效应
12:10-13:30	自助午餐：二层罗马厅+巴黎厅

4月12日下午	分论坛十八：食品化学与功能
13:40-14:00	报告嘉宾：颜廷旭 沈阳药科大学功能食品与葡萄酒学院副教授 报告题目： γ -CD-MOFs 负载益智仁挥发油包合物的制备及其功效研究
14:00-14:20	报告嘉宾：马兆成 武汉大学公共卫生学院副教授 报告题目：药用柑橘资源评价与健康效应机制解析
14:20-14:40	报告嘉宾：梁兴国 中国海洋大学食品科学与工程学院教授 报告题目：核酸的营养功能——寡核苷酸的吸收及利用机制
14:40-15:00	报告嘉宾：刘成珍 青岛大学生命科学学院院长助理/副教授 报告题目：不饱和度脂肪酸介导的胆盐胶束促进虾青素吸收的机理研究
15:00-15:20	报告嘉宾：丁寅翼 浙江工商大学食品与生物工程学院助理研究员 报告题目：蛋白质氧化产物双赖氨酸对健康的影响及其膳食干预策略
15:20-15:40	报告嘉宾：孙继鹏 浙江省海洋开发研究院院长助理/副研究员 报告题目：基于鲣鱼源降尿酸肽对高尿酸血症引起的肾损伤保护机制解析与产业化应用探索
15:40-16:00	报告嘉宾：徐奇 青岛大学生命科学学院讲师 报告题目：禽蛋源蛋白质自组装纳米递送系统在叶黄素活性增强中的应用与评价
16:00-16:20	报告嘉宾：刘春环 中国海洋大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：基于细胞膜蛋白的脂质膜工程：靶向识别在食品递送中的应用
16:20	返程，自由活动

4月12日下午	分论坛十九：特色功能食品开发与创新
13:40-14:00	报告嘉宾：卿志星 湖南农业大学动物医学院副教授 报告题目：基于药食同源的降尿酸物质研究及产品创制
14:00-14:20	报告嘉宾：马超 北京林业大学生物科学与技术学院教授 报告题目：基于立体冻干技术的固体饮料与功能食品开发
14:20-14:40	报告嘉宾：吴启川 宜宾学院油樟工程技术研究中心专家教授 报告题目：刺梨后生元功能性食品创新研究与开发
14:40-15:00	报告嘉宾：高翔 青岛大学生命科学学院副教授 报告题目：雨生红球藻渣抗氧化肽挖掘及护肝、增强免疫力功效研究
15:00-15:20	报告嘉宾：吴昊 山东大学公共卫生学院主任/教授 报告题目：跨越时空解密营养物质的四维属性
15:20-15:40	报告嘉宾：徐兴凤 青岛农业大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：基于微环境驱动技术构建豌豆蛋白纳米颗粒及乳液体系性能研究
15:40-16:00	报告嘉宾：刘昶 中国医学科学院药用植物研究所研究员 生物信息中心主任 报告题目：灵芝非编码 RNA 预防胰腺癌的作用机理及应用
16:00-16:20	报告嘉宾：杨明飞 贵阳康养职业大学副教授 报告题目：黔产方竹笋物质基础研究与功能食品开发
16:20	返程，自由活动

4月12日下午	分论坛二十：绿色加工新技术、新工艺及制备
13:40-14:00	报告嘉宾：孙金才 宜昌海通食品有限公司/浙江药科职业大学教授(二级教授)/教授级高工 报告题目：基于非热杀菌技术的功能性果蔬汁产品设计方案
14:00-14:20	报告嘉宾：龚劲松 江南大学生命科学与健康工程学院教授 报告题目：功能糖的绿色生物制造
14:20-14:40	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果蔬保鲜中的应用研究
14:40-15:00	报告嘉宾：杨建明 青岛农业大学生命科学学院教授 报告题目：高价值化学品（萜类产品）绿色生物智造
15:00-15:20	报告嘉宾：王军 西北农林科技大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：新型非热预处理技术在百合贮藏保鲜与干燥中的应用
15:20-15:40	报告嘉宾：蔡朝霞 华中农业大学食品科学技术学院教授 报告题目：功能蛋黄球蛋白制备技术、口服影响因素及稳态利用
15:40-16:00	报告嘉宾：陈小龙 浙江工业大学生物工程学院教授 报告题目：活性叶酸的全酶催化法制造
16:00-16:20	报告嘉宾：辛海量 海军军医大学药学院教授 报告题目：药食同源啤酒花创新研究实践
16:20	返程，自由活动

4月12日下午	分论坛二十一：新蛋白及多肽营养与新品开发（二）
13:40-14:00	报告嘉宾：黄涛 宁波大学食品科学与工程学院研究员 报告题目：新型高品质鱼胶原蛋白的研制及创新应用
14:00-14:20	报告嘉宾：李婷婷 大连民族大学生命科学学院副院长/教授 报告题目：三文鱼鱼骨活性肽的制备与功效研究
14:20-14:40	报告嘉宾：孙杰 青岛大学生命科学学院教授 报告题目：文冠果降血糖肽制备纯化及功效机制研究
14:40-15:00	报告嘉宾：张婷 吉林大学食品科学与工程学院教授 报告题目：蛋清肽缓解体力疲劳功能确证及机制解析
15:00-15:20	报告嘉宾：黄茜 华中农业大学食品科学技术学院教授 报告题目：壳膜多肽的绿色工程化制备与功能活性挖掘
15:20-15:40	报告嘉宾：侯虎 中国海洋大学食品科学与工程学院教授 报告题目：海洋新型骨架活性肽的开发
15:40-16:00	报告嘉宾：崔建东 天津科技大学教授 报告题目：药食同源小分子活性肽研究与应用
16:00-16:20	报告嘉宾：阳辉蓉 西南民族大学药学与食品学院副研究员 报告题目：活性肽调控酿酒酵母抵御多重胁迫机制研究
16:20	返程，自由活动

4月12日下午	分论坛二十二：食品安全与品控
13:40-14:00	报告嘉宾：王远亮 湖南农业大学食品科学技术学院副院长/教授 报告题目：发酵肉风味物质产生机制及营养安全研究
14:00-14:20	报告嘉宾：莫海珍 陕西科技大学教授/博士生导师/陕西农研院执行院长 报告题目：抗坏血酸的抗菌新功能：靶向存铁蛋白诱导病原菌铁死亡
14:20-14:40	报告嘉宾：高福君 上海大学上海色彩颜料研究所所长高级工程师 发言题目：着色剂在食品、药品、化妆品应用的品质要求和监管
14:40-15:00	报告嘉宾：闻路红 宁波大学教授 报告题目：高灵敏度小型化食品安全快检质谱仪研发及应用
15:00-15:20	报告嘉宾：荣雅文 浙江科技大学生物与化学工程学院讲师 报告题目：食品中丙烯酰胺的上转换传感检测研究
15:20-15:40	报告嘉宾：孔聪 中国水产科学院东海水产研究所副研究员 报告题目：基于衍生的液质分析新方法对部分食品中氯丙醇污染残留灵敏检测
15:40-16:00	报告嘉宾：李业 浙江科技大学生物与化学工程学院讲师 报告题目：基于 CRISPR-Cas 系统的电化学生物传感器快速检测病原微生物技术研究
16:20	返程，自由活动

4月12日下午	分论坛二十三：新产品、新技术、新营养
13:40-14:00	报告嘉宾：蒋增良 浙江大学生物系统工程与食品科学学院研究员 报告题目：芳香族氨基酸肠道菌群代谢产物通过调控肠道免疫预防肥胖
14:00-14:20	报告嘉宾：冯进 江苏农业科学院农产品加工研究所副研究员 报告题目：纳米结构脂质载体对食品功能因子的稳态递送作用研究：以姜黄素为例
14:20-14:40	报告嘉宾：祝祥威 湖北工业大学生命科学与健康工程学院副教授 报告题目：基于电荷效应的天然抗冻多糖/多肽资源挖掘
14:40-15:00	报告嘉宾：张晋 浙江省农业科学院食品科学研究所/农产品质量安全国家重点实验室副研究员 报告题目：基于机械力化学效应的动物源副产物骨纳米化加工利用研究
15:00-15:20	报告嘉宾：韩莉姐 中国农业科学院生物技术研究所副研究员 平台中心主任 报告题目：基于多维组学整合的农业生物代谢组学平台构建与应用
15:20-15:40	报告嘉宾：张莉 江西中医药大学副教授 报告题目：基于体外筛选与体内验证：酚酸保护肠道黏膜屏障及调节共生菌的机制探究
15:40-16:00	报告嘉宾：李儒仁 陕西科技大学食品科学与工程学院教授 报告题目：中式即食发酵肉制品加工关键技术及新产品开发
16:00-16:20	报告嘉宾：车红霞 青岛科技大学 生物工程学院副教授 报告题目：虾青素酯型 EPA 通过调控肠道菌群-胆汁酸代谢改善肠道屏障损伤
16:20	返程，自由活动

4月12日下午	分论坛二十四：特殊及特色功能食品开发
13:40-14:00	报告嘉宾：王周平 江南大学食品学院教授 报告题目：特殊食品资源挖掘与活性机制研究
14:00-14:20	报告嘉宾：张建岭 东阿阿胶股份有限公司研发部经理 报告题目：传统滋补与女性健康
14:20-14:40	报告嘉宾：孙艳杰 中国绿色食品协会功能农业与食品专委会秘书长 报告题目：功能性食品在粤港澳大湾区的实践与机遇~农食医融合，打造融湾出海新样板
14:40-15:00	演讲嘉宾：仝令君 山东第一医科大学转化医学院副教授 报告题目：乳源外泌体在肠道及相关代谢疾病中的作用
15:00-15:20	报告嘉宾：马萍 湖北省智慧康养产业技术研究院、湖北科技学院基础医学院教授 报告题目：类器官和器官芯片在功能性食品开发中的应用：以桂花为例
15:20-15:40	报告嘉宾：朱思明 广东海洋大学阳江校区食品科学与工程学院院长/教授 报告题目：橙皮苷的高通量酶法转化新途径及实践
15:40-16:00	报告嘉宾：马玉霞 河北医科大学公共卫生学院教授 报告题目：芝麻素靶向铁死亡通路：多器官保护的新机制与治疗前景
16:00-16:20	报告嘉宾：郭兴峰 聊城大学药学与食品工程学院系主任、副教授 报告题目：灵芝功效成分高效释放新技术研究与应用
16:20	返程，自由活动

4月12日下午	分论坛二十五：博士研究生论坛
13:40-13:55	报告嘉宾：马晓丽 安徽科技学院食品科学与工程学院硕士研究生 报告题目：蒸汽爆破改性高粱的理化特性演变规律及其在挂面中的应用
13:55-14:10	报告嘉宾：张珺 全科护理杂志社/博士 报告题目：家庭护士食疗模式对超重或肥胖人群的减重效果
14:10-14:25	报告嘉宾：唐冬 河南工业大学粮油食品学院—中原食品实验室博士 报告题目：天然植物功能性油脂微胶囊化研究进展
14:25-14:40	报告嘉宾：王锦玉 沈阳药科大学功能食品与葡萄酒学院（博士后） 报告题目：基于多组学解析五味子源外泌体改善抑郁机制研究
14:40-14:55	报告嘉宾：鄢祥辉 南昌大学食品学院博士后 报告题目：樟树籽仁蛋白的分离鉴定及性能研究
14:55-15:10	报告嘉宾：于悦 中国质量检验检测科学研究院博士研究生 报告题目：燕窝糖蛋白的分离纯化及其免疫机制探究
15:10-15:25	报告嘉宾：王涛 青海大学畜牧兽医科学院研究生 报告题目：整合转录组和代谢组揭示冬虫夏草独特腥味的生物合成过程
15:25-15:40	报告嘉宾：郑小倩 中北大学硕士 报告题目：树莓叶片结合酚的高效提取以及鞣花酸和尿石素微球递送系统研究
15:40-15:55	报告嘉宾：许嘉辉 河南科技学院食品学院研究生 报告题目：不同浓度与不同糊化状态下马铃薯淀粉凝胶亚冻结温度的研究
15:55-16:10	报告嘉宾：周旭 西南大学博士生 报告题目：发酵粘液乳杆菌 DACN8320 对睡眠剥夺小鼠认知障碍的缓解作用及其机制研究
16:30	返程，自由活动