

**FNS2023 食品营养与安全国际研讨会日程（以现场为准）**  
**International Symposium on Food Nutrition and Safety**

<b>主要日程</b>	<p>2023年11月18日上午：大会开幕、嘉宾致辞、颁奖仪式、特邀报告</p> <p>11月18日下午：五场平行专题论坛</p> <p>专题一：食品营养与健康 三层3号大会议厅</p> <p>专题二：食品安全与品控 三层7号大会议厅</p> <p>专题三：未来食品科学与技术 三层8号大会议厅</p> <p>专题四：绿色智造与加工新技术 三层2号多功能厅</p> <p>专题五：食品营养与疾病防控 三层5号多功能厅</p> <p>专题六：功能因子研究及开发利用</p> <p>11月19日上午：四场平行专题论坛</p> <p>专题七：食品营养与安全青年论坛 三层3号大会议厅</p> <p>专题八：功能性食品开发与制备 三层7号大会议厅</p> <p>专题九：食品加工新技术、新工艺 三层8号大会议厅</p> <p>专题十：特色食品开发与评价 三层5号多功能厅</p>
<b>11月18日 上午</b>	<b>会议开幕 特邀报告（三层3号、7号、8号会议厅）</b>
	主持人：杜欣军 天津科技大学食品科学与工程学院党委书记/教授
08:30-09:00	<p>致辞：1. 致辞：教育部学校规划建设发展中心领导（拟）</p> <p>2. 致辞：天津市教委领导</p> <p>3. 致辞：天津市科协领导</p> <p>4. 致辞：任发政 中国工程院院士</p> <p>5. 致辞：路福平 天津科技大学党委副书记/校长</p>
	<b>颁奖仪式</b>
09:00-09:30	<p>报告嘉宾：孙宝国 中国工程院院士</p> <p>报告题目：大食物观与藏食于民</p>
09:30-10:00	<p>报告嘉宾：陈坚 中国工程院院士</p> <p>报告题目：生物制造与未来食品</p>
10:00-10:20	<p>报告嘉宾：Sanguan You 韩国江陵原州公立大学教授</p> <p>报告题目：Green algae-derived polysaccharides: their structural analysis and possible application through conjugation</p>
10:20-10:40	<b>茶歇</b>
10:40-11:00	<p>报告嘉宾：陈颖 中国检科院副院长/研究员</p> <p>报告题目：全景组学助力食品真实性研究创新</p>
11:00-11:20	<p>报告嘉宾：王 硕 南开大学教授</p> <p>报告题目：膳食营养与慢病干预</p>
11:20-11:40	<p>报告嘉宾：王诗丽 宁夏塞尚集团副总裁，旦白生物科技董事长</p> <p>报告题目：国产纳滤全乳牛奶蛋白品类功能特性及应用研究</p>
11:40-12:00	<p>报告嘉宾：盛军 云南农业大学原校长/二级教授，中国微生物学会常务理事，云南省微生物学会理事长</p> <p>报告题目：植物基精准营养与功能导向产品创新应用</p>

11月18日 下午	<b>专题一：食品营养与健康（三层3号大会议厅）</b>
13:40-14:00	报告嘉宾：李斌 沈阳农业大学副校长/教授 报告题目：浆果花色苷营养与功能研究进展
14:00-14:20	报告嘉宾：方正锋 四川农业大学食品学院院长/教授 发言题目：猪肉脂质调控与营养健康
14:20-14:40	报告嘉宾：娄文勇 华南理工大学食品科学与工程学院党委副书记/副院长（主持工作） 报告题目：植物乳杆菌 FS4722 缓解高尿酸血症的分子作用机制及应用
14:40-15:00	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：独特功效的天然食品添加剂~根皮素
15:00-15:20	报告嘉宾：孙志宏 内蒙古农业大学教授 报告题目：益生菌-肠道菌群与神经退行性疾病
15:20-15:40	报告嘉宾：张燕 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授 报告题目：肠道菌群介导葡萄多酚对肥胖的干预
15:40-16:00	<b>茶歇</b>
16:00-16:20	报告嘉宾：张民 天津农学院副院长/教授 报告题目：小麦胚芽多糖理化特性及其免疫活性机理研究
16:20-16:40	报告嘉宾：黄峻榕 陕西科技大学教授 报告题目：纳豆 5.0-纳豆益生菌营养特膳的研创与思考
16:40-17:00	报告嘉宾：秦迪 天狮集团产品中心总经理 报告题目：一种具有控制血糖的复合菌物产品在海外应用
17:00-17:20	报告嘉宾：李巨秀 西北农林科技大学食品科学与工程学院副院长/教授 报告题目：膳食晚期糖基化末端产物的消化、吸收和体内蓄积研究
17:20-17:40	报告嘉宾：魏冬青 上海交通大学教授 报告题目：花椒提取物（花椒素）在大健康中的应用
17:40-18:00	报告嘉宾：王雪峰 云南农业大学食品科学技术学院副教授 报告题目：云南特色动植物蛋白源活性肽的挖掘及其功效研究

11月18日 下午	<b>专题二：食品安全与品控（三层7号大会议厅）</b>
13:40-14:00	报告嘉宾：邹小波 江苏大学副校长/教授 报告题目：食品快速无损检测与智能加工
14:00-14:20	报告嘉宾：黄和 南京师范大学副校长/教授 报告题目：CRISPR 新型报告探针开发及其在食品安全检测领域应用
14:20-14:40	报告嘉宾：岳田利 西北大学食品科学与工程学院院长/教授 报告题目：展青霉素全食物链的毒理表达与益生合剂的健康干预路径研究
14:40-15:00	报告嘉宾：李国梁 陕西科技大学食品与生物工程学院院长/教授 报告题目：食品安全便携检测技术研究
15:00-15:20	报告嘉宾：陈爱亮 中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所畜产品质量安全研究室主任/研究员 报告题目：基于智能手机和集成微流控芯片的POCT核酸检测-用于肉类掺假鉴别研究
15:20-15:40	报告嘉宾：韩双艳 华南理工大学教授 报告题目：核酸适配体技术在小分子食源污染物检测中的应用
15:40-16:00	报告嘉宾：李伟威 上海海洋大学教授 报告题目：基于免疫致敏的甲壳动物食品安全新探索
16:00-16:20	<b>茶歇</b>
16:20-16:40	报告嘉宾：薛亮 广东微生物研究所研究员 报告题目：食源性诺如病毒信息和种质资源库的构建与应用研究
16:40-17:00	报告嘉宾：徐丽广 江南大学食品学院食品学院教授 报告题目：食品安全定量检测与控制
17:00-17:20	报告嘉宾：邢福国 中国农业科学院农产品加工研究所团队首席/研究员 报告题目：粮油减损与真菌毒素防控
17:20-17:40	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/博导 报告题目：基于水凝胶芯片的食源性致病微生物快速检测研究
17:40-18:00	报告嘉宾：周育 安徽农业大学茶食学院系主任/教授 报告题目：曲霉类真菌毒素生物脱毒及赭曲霉毒素多酶协同降解机制
18:00-18:20	报告嘉宾：刘礼兵 中国农业大学营养与健康系教授/博士生导师 报告题目：食品安全与抗菌新材料新技术

11月18日 下午	<b>专题三：未来食品科学与技术（三层8号大会议厅）</b>
13:40-14:00	报告嘉宾：张名位 广东省农科院副院长/研究员 <b>报告题目：特医食品设计创制研究进展与科技需求分析</b>
14:00-14:20	报告嘉宾：廖小军 中国农业大学食品科学与营养工程学院院长/教授 <b>报告题目：我国食品非热加工研究现状及进展</b>
14:20-14:40	报告嘉宾：张德权 中国农业科学院都市农业研究所/国家成都农业科技中心副所长/研究员 <b>报告题目：肉类加工科技创新进展与展望</b>
14:40-15:00	报告嘉宾：李 斌 华中农业大学研究生院常务副院长/教授 <b>报告题目：一种界面蛋白的定性定量与结构研究法</b>
15:00-15:20	报告嘉宾：陈 峰 美国南卡罗莱娜州克莱姆森大学食品与营养系主任及终身教授 <b>报告题目：当今食品人才培养的机遇与挑战</b>
15:20-15:40	报告嘉宾：H. Douglas Goff, 加拿大, 圭尔夫大学教授 <b>报告题目：Dietary fibre for glycemia control: towards a mechanistic understanding</b>
<b>15:40-16:00</b>	<b>茶 歇</b>
16:00-16:20	报告嘉宾：方亚鹏 上海交通大学农业与生物学院副院长/教授 <b>报告题目：食品纳米颗粒的胞内生物学效应研究</b>
16:20-16:40	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 <b>报告题目：高粱淀粉的结构性质及定向调控</b>
16:40-17:00	报告嘉宾：曾凡逵 中科院兰州化学物理研究所研究员 <b>报告题目：马铃薯食品资源挖掘与应用</b>
17:00-17:20	报告嘉宾：郭仁朋 南京农业大学食品科技学院副教授 <b>报告题目：细胞培养肉安全评价的发展现状与未来趋势</b>
17:20-17:40	报告嘉宾：王振宇 哈尔滨工业大学教授 <b>报告题目：生物活性物质工业4.0标准数字化分离提取技术及在功能食品中的应用</b>
17:40-18:00	报告嘉宾：徐晓辉 工学博士，高级工程师，沈阳科康科技有限公司常务副总经理兼首席技术官 <b>报告题目：植物细胞规模化培养生产生物活性物质</b>
18:00-18:20	报告嘉宾：刘亚楠 宁波大学副教授，加拿大 University of Guelph 访问学者 <b>报告题目：新型植物乳杆菌素 FB-2 抑菌活性及纳米材料设计</b>

11月18日 下午	<b>专题四：绿色智造与加工新技术（三层2号多功能厅）</b>
13:40-14:00	报告嘉宾：刘东红 浙江大学生工食品学院副院长/教授 报告题目：食品多场耦合加工技术与装备研究进展
14:00-14:20	报告嘉宾：徐宝才 合肥工业大学食品与生物工程学院院长/教授 报告题目：干腌火腿生物活性肽的研究与制备
14:20-14:40	报告嘉宾：周大勇 大连工业大学食品学院院长/教授 报告题目：多酚负载体系的构建及其在海洋食品中的应用
14:40-15:00	报告嘉宾：张宇昊 西南大学食品科学学院院长/教授 报告题目：胶原基“清洁标签”配料的设计与开发
15:00-15:20	报告嘉宾：Jinghua Fang 澳大利亚 AloxiTec Pty Ltd, CEO, 南昆士兰大学名誉高级讲师 报告题目：新一代绿色保鲜材料的应用与展望
15:20-15:40	报告嘉宾：江波 江南大学教授 报告题目：Production of N-G7 via double-enzyme cascade system and its inhibition on Maillard reaction
15:40-16:00	<b>茶歇</b>
16:00-16:20	报告嘉宾：王永华 华南理工大学教授 报告题目：功能性油脂的制造与产业发展
16:20-16:40	报告嘉宾：万印华 中科院过程所研究员 报告题目：生物分离过程关键技术研究
16:40-17:00	报告嘉宾：储炬 华东理工大学教授 报告题目：多尺度微生物发酵过程优化与放大技术
17:00-17:20	报告嘉宾：罗会颖 中国农业科学院畜牧兽医研究所研究员 报告题目：食品酶的生物创制
17:20-17:40	报告嘉宾：陈雄 湖北工业大学生物与食品学院教授 报告题目：重组谷氨酸棒杆菌利用秸秆糖生产番茄红素的研究
17:40-18:00	报告嘉宾：江凌 南京工业大学教授 报告题目：仿生化底物通道型酶分子机器体系构建及功能糖制备
18:00-18:20	报告嘉宾：刘逸寒 天津科技大学教授 报告题目：交联酶在食品蛋白质加工中的应用研究

11月18日 下午	<b>专题五：食品营养与疾病防控（三层5号多功能厅）</b>
13:40-14:00	报告嘉宾：张善锋 郑州大学基础医学院高级实验师 报告题目：叶黄素抗肿瘤效应研究
14:00-14:20	报告嘉宾 李武 五邑大学教授 报告题目：多酚肠道菌群转化产物与健康作用
14:20-14:40	报告嘉宾：尚楠 中国农业大学工学院副教授 报告题目：食源性活性肽在中老年骨质疏松症中的应用潜力
14:40-15:00	报告嘉宾：张华 江西中医药大学药学院教授 报告题目：Anthocyanins-rich butterfly pea flower extract protecting the gut integrity and ameliorating the low-grade inflammation
15:00-15:20	报告嘉宾：韩世范 山西医科大学教授 报告题目：基于病理生理机制的家庭护士食疗理论的构建和实证研究
15:20-15:40	报告嘉宾：朱瑞芳 山西医科大学第一医院副教授/博士后 报告题目：家庭护士食疗理论的提出及在免疫性疾病防治中的作用
15:40-16:00	<b>茶歇</b>
16:00-16:20	报告嘉宾：赵文竹 海南大学副教授 报告题目：TLR2/TLR4-NF- $\kappa$ B 通路介导的生物活性肽调节机体免疫稳态机制研究
16:20-16:40	报告嘉宾：任大勇 吉林农业大学教授 报告题目：Akkermansia muciniphila ONE 对结肠炎小鼠的保护作用及机制
16:40-17:00	报告嘉宾：葛慧芳 安徽农业大学副教授 报告题目：黄大茶蛋白肽改善溃疡性结肠炎合并肝损伤分子机制解析
17:00-17:20	报告嘉宾：李大鹏 巢湖学院生物与环境工程学院副教授 报告题目：鼠李糖乳杆菌 G17 对 SD 大鼠肝脏及肠道菌群的影响
17:20-17:40	报告嘉宾：朱强强 云南农业大学食品学院讲师 报告题目：多酚改善 ATP 诱导机体炎症机制研究
17:40-18:00	报告嘉宾：户杉杉 安徽农业大学茶与食品科技学院副教授 报告题目：普洱茶对结肠炎介导肝脏脂质堆积以及脑部功能障碍的影响
18:00-18:20	报告嘉宾：李雪 浙江省农业科学院助理研究员 报告题目：橄榄油多酚化合物抗非酒精性脂肪肝的研究

11月18日 下午	<b>专题六：功能因子研究及开发利用（三层5号多功能厅）</b>
13:40-14:00	报告嘉宾：高玉荣 巢湖学院生物与环境工程学院教授 报告题目：新型广谱乳酸菌细菌素 mesentericin ZLG85 结构及其抗菌机理
14:00-14:20	报告嘉宾：孔庆军 陕西师范大学食品工程与营养科学学院教授 报告题目：植物源精油、芪类化合物抑制炭黑曲霉生长及赭曲霉毒素合成通路机制研究
14:20-14:40	报告嘉宾：方崇业 云南农业大学食品科学技术学院教授 报告题目：茶调节糖脂代谢的研究
14:40-15:00	报告嘉宾：陈刚 北京工商大学食品与健康学院教授 报告题目：乳品加工品质表征与危害因子阻控技术研究
15:00-15:20	报告嘉宾：谢岩黎 河南工业大学教授/重点实验室主任 报告题目：黄曲霉及其毒素污染控制及生物降解机制研究
15:20-15:40	报告嘉宾：罗非君 中南林业科技大学教授 报告题目：高级脂肪醇的生物学功能评价及其机理研
15:40-16:00	<b>茶 歇</b>
16:00-16:20	报告嘉宾：李岫峰 南京农业大学食品科学技术学院副教授 报告题目：液-液相分离在食品技术与生物医学领域的应用
16:20-16:40	报告嘉宾：王晓旭 中国海洋大学食品科学与工程学院博士后 报告题目：虾青素 DHA 单酯通过增强自噬缓解阿尔兹海默症神经损伤
16:40-17:00	报告嘉宾：妥彦峰 大连工业大学食品学院副教授/博士生导师 报告题目：产吡啶衍生物乳杆菌对肠屏障功能的影响
17:00-17:20	报告嘉宾：乐涛 重庆师范大学生命科学学院副院长/教授 报告题目：基于适配体传感器的动物源性食品中兽药残留检测研究
17:20-17:40	报告嘉宾：石吉勇 江苏大学食品与生物工程学院副院长/教授 报告题目：肉品腌制过程的数字化解析
17:40-18:00	报告嘉宾：蔡克周 合肥工业大学教授 报告题目：熏烧烤食品安全加工理论和技术创新
18:00-18:20	报告嘉宾：张兴中 西华大学讲师 报告题目：香辛料精油纳米乳液与微胶囊体系的构建及其性能调控

11月19日 上午	<b>专题七：食品营养与安全青年论坛（三层3号大会议厅）</b>
08:30-08:50	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 报告题目：葡萄多酚及其代谢物通过 mTORC1-RPS6 通路增强棕色脂肪产热耗能
08:50-09:10	报告嘉宾：冯耀泽 华中农业大学工学院副教授 报告题目：鲜味物质及鲜味强度的生物传感及光谱成像检测方法
09:10-09:30	报告嘉宾：杨钰昆 山西大学食品科学与工程系主任/副教授 报告题目：光电化学传感策略的构建及其在食品安全检测中的应用
09:30-09:50	报告嘉宾：丁捷 四川旅游学院食品学院副教授 报告题目：中央厨房加工机理下预制菜安全风险评估与高效绿色控制技术应用
09:50-10:10	报告嘉宾：苏晓东 广州大学化学化工学院副教授 报告题目：荔枝果肉黄酮肠道微生物体内外代谢特征
10:10-10:30	<b>茶歇</b>
10:30-10:50	报告嘉宾：罗意 江南大学生物工程学院助理研究员 报告题目：黄酒酿造中生物胺的代谢机制及调控研究
10:50-11:10	报告嘉宾：王萍萍 广东工业大学讲师 报告题目：基于直链淀粉螺旋结构功能因子输送体系的构建及其性质研究
11:10-11:30	报告嘉宾：罗小叶 贵州大学酿酒与食品工程学院实验中心副主任/博士 报告题目：乳酸菌和酵母菌共发酵铁皮石斛汁对其代谢物影响及改善风味的研究
11:30-11:50	报告嘉宾：赵鑫锐 江南大学生物工程学院副研究员 报告题目：代谢改造毕赤酵母高效合成血红蛋白和肌红蛋白
11:50-12:10	报告嘉宾：王红燕 安徽农业大学，茶树生物学与资源利用国家重点实验室，讲师 报告题目：黄大茶多糖改善肥胖诱导胰岛素抵抗的作用机制



11月19日 上午	<b>专题八：功能性食品开发与制备（三层7号大会议厅）</b>
08:30-08:50	报告嘉宾：范大明 江南大学食品学院院长/教授 报告题目：鱼类蛋白原料的基本功能特性及绿色加工技术研究
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：多组学研究槟榔多酚的抗疲劳作用机制
09:10-09:30	报告嘉宾：郭庆彬 天津科技大学食品科学与工程学教授 报告题目：多糖乳化剂：从理论研究到产品开发
09:30-09:50	报告嘉宾：赵超 福建农林大学教授 报告题目：海藻功能食品的物质基础与研究开发
09:50-10:10	报告嘉宾：曹松敏 宁夏大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：骨源生物活性肽的降压作用及其机制
10:10-10:30	<b>茶歇</b>
10:30-10:50	报告嘉宾：王瑞 南京工业大学轻工与食品学院教授 报告题目：天然聚氨基酸的生物制造及功能食品应用
10:50-11:10	报告嘉宾：陈丽春 浙江工商大学教授 报告题目：薏苡仁高值化综合利用开发降“三高”功能性食品研究
11:10-11:30	报告嘉宾：吕广萍 南京师范大学食品与制药工程学院副教授 报告题目：食药两用物质中寡糖及多糖的开发利用及功能评价
11:30-11:50	报告嘉宾：张恬恬 中国海洋大学食品科学与工程学院副教授 报告题目：“海陆协同”新型营养健康食品研发探索
11:50-12:10	报告嘉宾：郭丹郡 武汉轻工大学讲师 报告题目：老年营养健康食品开发及其机理研究

11月19日 上午	<b>专题九：食品加工新技术、新工艺（三层8号大会议厅）</b>
08:30-08:50	报告嘉宾：袁玉伟 浙江省农业科学院研究员 报告题目：特色农产品元素组学特征与产地溯源
08:50-09:10	报告嘉宾：胡蒋宁 大连工业大学食品学院教授 报告题目：大豆异黄酮纳米脂质体构建及其调节肠道功能作用研究
09:10-09:30	报告嘉宾：陈忠秀 浙江工商大学教授 报告题目：两亲性食源功能因子对消化酶活性调控的机制与应用研究
09:30-09:50	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 报告题目：生物钟基因 Beal1 介导 EGCG 调控高脂诱导小鼠糖脂代谢紊乱的效应和机制
09:50-10:10	报告嘉宾：张露 江西师范大学生命科学学院教授 报告题目：覆盆子中降血糖活性成分提取鉴定和包埋递送体系构建
<b>10:10-10:30</b>	<b>茶歇</b>
10:30-10:50	报告嘉宾：陈洪 四川农业大学教授 报告题目：膳食纤维调控脂质代谢的作用及其机制研究
10:50-11:10	报告嘉宾：黄小林 南昌大学食品学院教授 报告题目：探针设计和免疫层析技术
11:10-11:30	报告嘉宾：侯如燕 安徽农业大学茶与食品科技学院教授 报告题目：茶叶原产地溯源技术研究进展
11:30-11:50	报告嘉宾：徐艳群 浙江大学副研究员 报告题目：天然 VOCs 防控果实品质劣变生物学机制研究
11:50-12:10	报告嘉宾：丁寅翼 浙江工商大学讲师 报告题目：过度加工诱导食品蛋白质氧化及其对机体健康的影响

11月19日 上午	<b>专题十：特色食品开发与评价（三层5号多功能厅）</b>
08:30-08:50	报告嘉宾：解松子 安徽中医药大学副教授 报告题目：九华黄精多糖的结构表征与功能活性研究
08:50-09:10	报告嘉宾：张艳贞 北京联合大学教授 报告题目：芍药、牡丹花蕊提取物抑菌、抗氧化及抗衰老作用研究
09:10-09:30	报告嘉宾：刘爱平 四川农业大学副教授 报告题目：酸面团技术在面制品中的创新应用：营养与安全的双优化
09:30-09:50	报告嘉宾：王露 海南大学副教授 报告题目：食源性降糖小分子靶向筛选、鉴定及其功能评价
<b>09:50-10:10</b>	<b>茶歇</b>
10:10-10:30	报告嘉宾：孙万成 青海大学教授 报告题目：青海高原牦牛酥油功能特性研究
10:30-10:50	报告嘉宾：周庆新 日照职业技术学院教授 报告题目：天然虾青素分子结构特性及其功能活性研究
10:50-11:10	报告嘉宾：宗绪岩 四川轻化工大学生物工程学院教授 报告题目：青稞啤酒功能、营养成分分析
11:10-11:30	报告嘉宾：张雨桐 中国热带农业科学院香料饮料研究所 博士/助理研究员 报告题目：用于靶向抗癌药物递送的制备、表征和评价：以川芎多糖、羧甲基-5-氟尿嘧啶和叶酸为例
11:30-11:50	报告嘉宾：梁宏闪 华中农业大学副教授 报告题目：无载体稳态化体系构建及肠道吸收增效机制探索
11:50-12:10	报告嘉宾：邢路娟 南京农业大学食品科技学院副研究员 报告题目：动物源生物活性肽对巨噬细胞炎症的缓解作用研究
	<b>大会闭幕</b>

如需会议正式邀请函，请联系李老师 13552626036（微信同号）  
识别二维码了解更多会议详情

