

## 关于举办“第五届发酵面食产业发展大会”的通知

发表时间:2010-06-28

各有关单位:

为推动发酵面食学科发展与进步,弘扬中华传统发酵面食文化,发酵面食分会根据中国粮油学会的指导意见,决定于2010年8月7-9日在上海松江召开“第五届发酵面食产业发展大会”。现将会议的有关事项和要求通知如下:

### 一、会议单位

主办单位:中国粮油学会发酵面食分会

承办单位:福建省仙游县人民政府

协办单位:丹尼斯克(中国)有限公司

上海巴比餐饮有限公司

### 二、会议时间与地点

时间:2010年8月7-9日

地点:上海松江维也纳国际酒店

### 三、会议主题

推动技术进步 弘扬中华发酵面食

### 四、会议日程

8月7日 全天 报到、注册(地点:维也纳国际酒店大厅)

同时举办首届“安琪酵母杯”中华发酵面食大赛决赛

8月7日 晚上 召开分会第一届六次理事会

8月8日 上午 大会开幕式及学术交流报告会

8月8日 下午 学术交流报告会

8月9日 全天 参观考察

8月10日 全天 返程

### 五、会议内容

(一) 第五届发酵面食产业发展大会开幕式

1、中国粮油学会有关领导致词

2、福建省仙游县政府有关领导致词

(二) 第一届安琪酵母杯中华发酵面食大赛颁奖仪式

(三) 中国粮油学会发酵面食分会命名“面点师之乡”授牌仪式与地方特色经济发展交流

(四) 发酵面食产业学术交流会

#### 1、传统面食的创新

主讲：李里特（原中国农业大学副校长、副书记、日本北海道大学博士、教授、博导）

#### 2、做强做大面点产业，推进城镇化进程

主讲：福建省仙游县人民政府

#### 3、发酵面食在现代工业化社会中的产制与流通

主讲：罗荣茂（台湾资深速冻食品专家）

#### 4、健康油条标准制定的意义和主要指标探讨

主讲：孙辉（国家粮食局科学研究院研究员、全国粮油标准化技术委员会粮食及制品技术工作组办公室主任）

#### 5、主食加工、配送及市场运作体系的建设

主讲：鲁廷贤（河南兴泰科技实业有限公司）

#### 6、速冻北方馒头的发展趋势和市场前景

主讲：冷建新（安琪公司烘焙与发酵面食技术中心副总经理）

#### 7、酶制剂在发酵米面制品中的应用

主讲：岑涛（丹尼斯克（中国）有限公司酶制剂应用专家）

#### 8、油条冷冻冷藏面团技术与传统油条生产现代化

主讲：位凤鲁（安琪酵母股份有限公司发酵面食技术总监）

#### 9、中式面点的连锁经营与管理

主讲：邵万宽（中国餐饮文化大师，国家餐饮文化一级评审师、南京金陵旅游干部管理学院教授）

### 六、论文征集

欢迎各位会员和相关单位撰写交流论文，于2010年7月20日前发电子邮件或邮寄至分会秘书处，优秀论文推荐到大会交流，并将刊登于《发酵面食分会会讯》与《粮食与食品工业》杂志上。

### 七、会议费用

(一) 会议注册费（含会务费、资料费和餐费）：

1、一般代表参会注册费为1000元/人；

2、在校学生会员参会注册费为500元/人（需经分会理事推荐，报分会秘书处备案）。

(二) 住宿费：标准间290元/天。住宿统一安排，费用自理。

(三) 企业及产品展示费

- 1、标准展位（1.5m×2m）1600元/展期（按报名顺序安排）；
- 2、拱形门宣传2000元/个/展期（共计2个摆放位）；
- 3、升空气球1500元/个/展期（共计5个摆放位）；
- 4、会场内宣传竖幅600元/个/展期（共计5个摆放位）；
- 5、代表证做企业广告10000元。

#### 八、联系方式

中国粮油学会发酵面食分会

通讯地址：湖北省宜昌市城东大道168号（443003）

联系人：付仔振 13972008551 fjmsfh@126.com

电话：0717-6369699 6369784

传真：0717-6370046

附件1：“第五届发酵面食产业发展大会”论文回执

附件2：“第五届发酵面食产业发展大会”参会回执

附件3：“第五届发酵面食产业发展大会”参展回执

附件4：维也纳酒店（上海松江店）地理位置图

中国粮油学会发酵面食分会

二〇一〇年六月二十八日

#### 关键词：

地址：北京市西城区百万庄大街13号院3号楼2层 邮编：100037

联系电话：010-68357523 010-68357522

@版权所有：中国粮油学会 <系统管理>

技术支持：国贸工程设计院