



新闻动态

通知公告 协会新闻 国内新闻 国际新闻



您的位置： 中国酒业协会 新闻动态 通知公告 >> 正文内容

### 2017第五届中国微生物酿造与白酒健康研讨会（第二轮通知）

作者： 发布时间：2017年10月09日

随着“健康中国2030”国家战略规划的贯彻落实，保障人民健康、提高健康水平成为白酒行业同仁的共同追求。我国传统医学著作对白酒已有“适量饮酒，有益健康”的观点，现代科学研究表明中国白酒具有抗病毒、抗炎症和有益心脑血管健康等功效。白酒中的活性物质和功效成分与酿酒微生物密不可分，微生物酿造与白酒健康成为行业未来发展的推动力。

为打造以微生物为特色的技术交流平台，中国微生物学会工业微生物专业委员会联合中国酒业协会白酒分会，在山西汾酒、山东国井、宜宾五粮液和安徽古井贡连续举办了四届研讨会，得到全国白酒行业同仁的积极响应和广泛认可，为白酒行业的深度调整和技术创新带来契机。

第五届大会以“微生物酿造与白酒健康”为主题，以“酿酒微生物组”资源挖掘为基础，深入探讨白酒健康因子创新研发思路，搭建微生物酿造与白酒健康相互提升的桥梁。本届会议由江苏洋河酒厂股份有限公司鼎力承办，诚邀酿酒微生物研究团队和白酒生产企业代表参会交流，会议期间还将组织洋河股份考察活动，期待大家光临。

#### 一、组织机构

主办单位：中国微生物学会工业微生物专业委员会、中国酒业协会白酒分会

承办单位：江苏洋河酒厂股份有限公司

协办单位：中国食品发酵工业研究院、中国工业微生物菌种保藏管理中心

#### 二、时间地点

地点：江苏省宿迁市·运河金陵大饭店

时间：2017年11月17-20日（17日报到，18-19日会议，19日晚或20日返程）

#### 三、会议日程

17日	10:00-20:00	会议报到
18日	8:00-8:50	会议报到
	9:00-9:30	开幕式
	9:30-10:10	白酒现代化与健康白酒 孙宝国 北京工商大学校长中国工程院院士
	10:10-10:50	题目待定 赵国屏 中国科学院上海生命科学研究院研究员中国科学院院士
	10:50-11:10	大会合影，茶歇
	11:10-11:50	江苏洋河酒厂股份有限公司科技创新发展综述 江苏洋河酒厂股份有限公司
	12:00-13:30	午餐，休息
	13:30-14:10	题目待定 徐岩 江南大学副校长
	14:10-14:50	“优雅舒适，安全健康”是中国白酒智能升华的主攻方向 徐占成 四川剑南春集团总工程师
	15:00-18:00	乘车赴洋河股份参观：包装物流中心、研发中心、三万吨陶坛库、31 连跨酿酒车间、美人泉景观园、百年地下酒窖等。
	18:00-20:00	洋河欢迎晚宴

#### 近期会议

- 2017上海国际酒交会——下
- 2017上海国际酒交会——同
- 关于举办2017上海国际酒交:
- 全国性饮酒宣传周
- 2017中国酒业协会第五届理



#### 服务推荐

- 六月，你必须了解的一场活动，
- 酒文化与世俗文化观随笔
- 2017中国白酒行业分析
- 商务部流通产业促进中心与中国
- 商务部流通产业促进中心与中国
- 日用玻璃行业规范条件（2017）
- 中酒协定制课程走进四君子，其

#### 最新资讯

“2018中国名酒杏花村论坛”  
世界美酒聚首汾阳 共谱新时  
关于举办“2018（CBC）中  
2018白酒产业技术创新战略  
共建“中国（宿迁）白酒之  
畅谈产业发展新趋势，2018  
全国白酒标准化技术委员会第

#### 品牌活动



19日	09:00-09:30	我国食品用微生物菌种名单 姚粟 中国食品发酵工业研究院发酵部主任
	09:30-10:00	酱香大曲中的高温放线菌及耐高温的放线菌 邱树毅 贵州大学酿酒与食品工程学院院长
	10:00-10:20	茶歇
	10:20-10:50	酶制剂在白酒酿造工业中的应用 林影 华南理工大学教授
	10:50-11:20	基于代谢特征的传统发酵食品微生物群落强化技术研究 周荣清 四川大学轻纺与食品学院教授
	11:20-11:50	白酒酿造过程中微生物的组成以及功能特征分析 金桃 深圳华大基因研究院副研究员
	12:00-13:30	午餐，休息
	13:30-14:00	题目待定 郑福平 北京工商大学食品学院副院长
	14:00-14:30	绵柔型白酒健康机理研究 陈翔 江苏洋河酒厂股份有限公司技术中心部长
	14:30-15:00	题目待定 天津科技大学生物工程学院
	15:00-15:20	茶歇
	15:20-15:50	扣囊复膜酵母在白酒大曲生产中的应用 翟磊 中国工业微生物菌种保藏管理中心高级工程师
	15:50-16:20	酿酒大曲糖化力液化力功能分析及清香大曲贮存期分析 张秀红 山西师范大学生命科学学院教授
	16:20-16:50	益生元“低聚果糖”微生物发酵合成及其菌种改造 宋存江 南开大学教授
	16:50-17:00	闭幕式

#### 四、会议注册

会议注册费1500元/人，请填写附件“参会回执”并发送至大会秘书处邮箱，会务组将于3个工作日内给予邮件回复，注册报名截止日期为11月1日。本次会议由中国食品发酵工业研究院收取会议注册费并开具正式发票。注册费请提前汇款至以下账户，汇款后请邮件通知秘书处，并附上开票信息。报到当天仅接受现金支付。

收款单位：中国食品发酵工业研究院

开户行：中国农业银行北京展览中心支行

账号：11044301040001596

会议食宿：食宿统一安排，费用自理。运河金陵大饭店标准间400元/晚，单人间600元/晚。

请在回执中注明所需房型以及标准间是否选择合住，以便会务组统筹安排。住宿费由运河金陵大饭店统一收取并开具发票。

#### 五、会议接送站

接站安排	
站点	11月17日（周五）
徐州观音机场	发车时间 14:00、17:00、20:00，车程约 1.5 小时；
徐州东站(高铁)	发车时间 13:00、15:00、17:00、20:00，车程约 1.5 小时；
徐州火车站	发车时间 14:00、16:00、20:00，车程约 2 小时；
淮安涟水机场	发车时间 14:00、17:00、20:00，车程约 1.5 小时；
送站安排	
徐州东站(高铁)	11月19日（周日）晚 17:10，统一从会议地点集合出发
徐州火车站	
徐州东站(高铁)	11月20日（周一）上午 9:00，统一从会议地点集合出发
徐州火车站	
徐州观音机场	
淮安涟水机场	

注：请将您的行程信息填写在附件“参会回执”中，会务组按“参会回执”登记信息安排接送站，接送站详情请咨询：陈力，13851385100。

#### 六、联系方式（大会秘书处）

会议邮箱：huyujiao@china-cicc.org

联系人：中国食品发酵工业研究院 胡育骄 010-53218310

江苏洋河酒厂股份有限公司杨勇 15250759310

附件：参会回执（第二轮）【[点击下载](#)】

中国食品发酵工业研究院中国微生物学会工业微生物学专业委员会

二〇一七年八月三十一日

（本站所有文章均为原创文章,任何个人或组织转载请注明出处,否则将保留追究其相应的法律责任。）

更多 0



010-57811300  
协会客服电话  
周一至周五 8:30-16:30

中国酒业协会 版权所有 未经授权请勿转载任

客服邮箱：office@cada.cc 制作单位：中

Copyright©2003-2008 All rights reserved 京ICP备12033743号 京公网安备110