

INSTITUTE ACTIVITIES

学会动态

主页 (<http://www.cifst.org.cn/>)/学会活动 (</a/dynamic/>)/学会动态 (</a/dynamic/dongtai/>)/

(</a/dynamic/dongtai/>)

- 学会动态 (</a/dynamic/dongtai/>)
- 分支机构及地方 (</a/dynamic/fenzhi/>)
- 通知公告 (</a/dynamic/tongzhi/>)
- 国际学术活动 (</a/dynamic/guojiji/>)
- 国内学术活动 (</a/dynamic/guonei/>)

中国食品科学技术学会第十六届年会将关注两大主题：健康转型与科技创新

2019-10-22 13:23 新闻来源：中国食品科学技术学会 浏览次数：685 次

中国食品科学技术学会第十六届年会将关注两大主题：

健康转型与科技创新

金秋武汉，在喜迎第七届世界军人运动会的八方宾客之后，又将迎来食品界“回家”团聚的年度盛会。11月13-14日，中国食品科学技术学会第十六届年会暨第十届中美食品业高层论坛将在武汉召开。会议期间，近40场各具特色、异彩纷呈的活动，将让来自国内外食品科技界、企业界的代表，齐聚在武汉三镇，谈创新、议发展、洽合作、叙友情。

当前新的食品学科理论、思想不断涌现并深刻影响着食品工业从价格竞争向价值竞争转型的发展趋势。作为我国食品科学与产业发展融合创新发展的舞台，本次会议将站在产业创新的前沿，重点就食品工业的健康转型与科技创新二大议题上发力，2300余位参会代表将齐聚武汉，共同见证并开启食品领域这一盛况，现将大会的主要看点逐一揭晓。

创新融合——夯实产业创新的科学基础

科研的最大价值在于科研成果的产业化应用。正如孟素荷所言：科研需要更接地气，针对行业解决实际问题，科技就有了一个广阔的舞台，行业也就会因为有科技支撑而变得更加牢固和坚实。

本次会议的3个大会报告，分别由中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、北京工商大学校长孙宝国教授以“中国传统食品现代化的若干问题”为题，中国工程院院士、中国食品科学技术学会名誉副理事长、江南大学校长陈坚教授以“食品科技：从2020到2035”为题，湖北省食品科学技术学会理事长、华中农业大学潘思轶教授以“柑橘的营养特性与资源高效利用”为题，同与会代表交流，既有接地气的宏观思考、科技成果产业化的实践分享，也有对未来食品科技发展的战略分析预测。

对于正在孕育兴起的以人工智能、大数据为代表的新一轮科技革命和产业变革，中国食品工业未来发展的机会稍纵即逝。在东西方饮食文化的快速融合中，中国传统食品工业化向自动化、智能化的迈进。如何更好地聚集全球优质资源，从装备、科技领域对接全球，保障国民健康长寿？这离不开科技界和产业界两大创新主体的充分结合。本次大会期间，中国食品科学技术学会将携手中国经济网共同发起旨在打造一个食品领域科学家与企业家协同创新的对话平台，邀请国内知名的科学家、企业家、媒体人，通过对话探讨“优势与不足—未来的挑战在哪里？”“品牌与创新—全球化机遇在哪里？”，形成产、学、研、政的协同创新对话机制，进而促进产业界与科技界的结合，推动产业合作及价值提升。

自2006年始，科技部、国家科技奖励办批准设立“中国食品科学技术学会科技创新奖”。大会开幕式上，将颁发2019年度中国食品科学技术学会科技创新奖—突出贡献奖、杰出青年奖、《中国食品学报》优秀论文奖3个专项奖。将原“优秀论文奖”调整为“《中国食品学报》优秀论文

奖”，彰显《中国食品学报》影响力的提升，鼓励学者们将优秀文章发表在国家期刊上。

此外，大会首次设立新食品原料创新应用专题，由中国食品科学技术学会副理事长、国家食品安全风险评估中心副主任李宁与中国食品科学技术学会名誉副理事长、中国食品发酵工业研究院院长蔡木易主持，将邀请主管政府部门领导、技术机构和优秀行业代表就新食品原料管理思路和在食品工业中的创新应用进行分享，共话新食品原料这一片食品创新的蓝海与食品工业发展的融合。

中国特色——传统食品与现代化对接，用现代科技助力

我国传统饮食文化博大精深，承载着华夏儿女对美食孜孜不倦的追求。在食品产业转型与价值提升的关键时期，传统食品的现代化发展大有可为。

中国食品科学技术学会将于年会期间成立传统酿造食品分会第一届理事会，并同期召开传统酿造食品科技论坛，以驱动传统酿造食品产业的发展，促进传统食品与科技创新融合，推动传统食品的产业转型与价值提升进程。科技部农村科技司原巡视员王喆、江南大学教授毛健主持论坛。中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、北京工商大学校长孙宝国和华南理工大学食品科学与工程学院教授赵谋明、四川食品发酵工业研究设计院院长陈功，江苏恒顺醋业股份有限公司副总经理余永建，以及江南大学食品学院毛健教授和刘双平副教授等专家，将围绕白酒、酱油、泡菜、食醋、黄酒五大类传统酿造食品的产业发展趋势、现代酿造技术的开发与应用等内容进行交流，共同探寻我国传统酿造食品科技与产业发展之路。

湖北地方特色食品众多，热干面、孝感麻糖、襄阳大头菜、孝感米酒、洪湖鱼、蔡甸莲藕等，悠久的历史孕育出丰富多彩、地域特色浓郁的饮食文化体系。湖北还是我国重要的食品工业生产大省和技术创新的源头，形成了长江三峡柑橘罐头生产、汉江流域水果加工、江汉平原优质粮油、环洪湖优质水产、沿武汉城郊蔬菜加工等具有区域特色的食品生产基地。本次会议上，湖北8家承办单位将设立地方特色食品技术创新论坛，同国内外代表共同交流如何依靠技术创新推动地方特色食品发展。

健康中国——产业转型契机，关键是食品工业的健康转型

2019年7月，国务院发布《关于实施健康中国行动的意见》和《健康中国行动组织实施和考核方案》，成立健康中国行动推进委员会。至此，健康中国战略从顶层设计到落地实施，迈出实质性步伐。为推动政策落地，促进食品产业价值提升与健康转型，年会期间将举办健康中国与中国食品工业转型升级论坛，组织开展聚焦特殊食品产业科研及法规新动向的分享交流，并开设营养与健康技术专题。

健康中国与中国食品工业转型升级论坛邀请中国工程院院士、大连工业大学朱薇教授就中国食品工业的创新与健康转型做主旨发言，并联合中国检验检疫科学研究院副院长兼总工程师陈颖研究员共同主持。国家功能食品工程技术研究中心主任、江南大学副校长陈卫教授将围绕我国功能食品产业的技术创新与应用进行分享，乳品科学教育部重点实验室执行主任、东北农业大学姜毓君教授将就婴幼儿配方乳粉的配方差异化创新进行报告，荷兰瓦赫宁根大学的LauricePouvreau教授将介绍其在蛋白质转变方面的研究。此外，菲仕兰营养学院、梅里埃营养科学的相关行业代表也将在此次论坛就各自在营养健康领域的研究实践进行交流。

由中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康所所长丁钢强和浙江大学教授何国庆主持的“聚焦特殊食品产业科研及法规新动向——雅培基金项目成果分享交流会”将邀请来自浙江大学、浙江工商大学、国家食品安全风险评估中心、中国疾病预防控制中心营养与健康所、东北农业大学等高校和科研院所的项目负责人，就食品科学、食品营养与食品安全等行业高度关注的话题进行分享与探讨，为食品营养与食品科技的创新与融合、食品产业健康转型提供科技支撑。

科技创新——站在产业创新的前沿

科技是第一生产力，食品产业的高质量发展离不开科技的支撑，而科学与技术的交流碰撞能够有效刺激科技进步，推动科技应用。本届年会将举办食品科学前沿热点问题论坛，并就新产品新技术、自热食品、绿色蛋白、食品化学与生物技术、食品安全与品质控制等方向举办专题交流会，旨在加强学术交流，激发科技工作者灵感，进一步推动科技的进步。

在国家科技实力大幅增强，食品领域科技创新快速提升的大背景下，《中国食品学报》杂志社首次举办的“食品科学前沿热点问题论坛”，也将成为本届年会的亮点。论坛特邀来自浙江大学、南昌大学、天津科技大学、浙江工商大学、中国质量认证中心等单位的中青年优秀专家、学者，就区块链技术、智能制造、果蔬加工、纳米技术、生物信息学、食源性化学危害物等前沿热点领域的最新研究成果作报告，为食品科技发展搭建交流平台。

中国食品工业的快速发展得益于科技界与产业界对新产品与新技术持续不断的研究与探索，新产品新技术专题将由武汉轻工大学周坚教授和天津科技大学路福平教授主持。来自国内多个科研院所的专家学者将针对变性淀粉、营养复合米、罗非鱼等新产品的关键技术研究及产业化应用，以及食源性疾病的快速检测、食品杀菌保鲜、膜集成、高压脉冲电场等新技术在食品领域的前沿研究，为与会代表进行报告，并进行深入交流，共同提升新产品、新技术在食品领域的转化与发展。

如何保证自热食品加热过程中热量的释放与传导能够使食品达到规定温度，实现选择多样化，顺应市场需求，对食品加工与包装技术提出了严格要求。因此，放热剂、包装材料的选择与改进，以及自热食品的加工技术创新与营养改善也成为自热食品的研究热点。为了全面解读我国自热食品市场的行业趋势，交流自热食品新型加工技术的发展，探讨研究的热点方向，由中国农业大学食品科学与营养工程学院举办的“自热食品加工技术与产业发展研讨会”将邀请国内优秀科学家、企业家，就自热食品加工、营养、安全等学术热点问题进行学术报告，并对行业发展形成意见。

随着中国食品学科的快速发展和营养健康理念的不断升级，以大豆及其他豆类、谷物和杂粮，以及坚果、水果、蔬菜为主要原料的植物源性食品正在加速增长，前景非常广阔。利用科技前沿技术生产的植物基素食产品，特别是“植物肉”“植物奶”“植物蛋”等产品更是受到了广泛关注和市场的追捧。

本次年会顺应食品科技与市场应用的热点，设立“植物源食品的新纪元”的专题，邀请国内外权威专家、行业机构、企业从技术突破、营养改善、风味提升、高值化利用以及市场展望等几个方面展开研讨。相关报告既代表了国内在植物蛋白领域的最新成果，也拓展了全球食品新趋势下的国际视野，将给国内食品科研与企业产品创新带来新的启发与灵感。

随着人们生活水平的提高以及科技水平的不断发展，食品化学和生物技术研究在食品生产、加工等过程中，发挥着至关重要的作用。食品化学与生物技术专题将由渤海大学副校长励建荣教授主持，针对功能性多肽、蛋白酶、植物乳杆菌素等活性成分创新研究展开讨论，通过创新技术手段，探索食品组分的深层奥秘，为食品产业的转型升级提供不竭动力。

“民以食为天，食以安为先”，食品安全是一个永恒的话题。如何保障食品安全，提高食品质量，让百姓“吃的放心、吃的安心”是食品人关注的重点。在食品安全与品质控制专题，由南开大学王硕教授和上海交通大学史贤明教授共同主持，探秘食品安全与肠道健康的关系、探索微生物精准检测的机制、探讨检测技术的新方法，为我国食品安全保驾护航。

由湖南省农业科学院承办的果蔬食品制造与资源高效利用研讨会，将针对我国柑橘加工存在的技术瓶颈，介绍在国家和省部项目的支持下，产学研联合攻关取得的重要成果；同与会代表分享以超高压技术在果蔬加工中的杀菌防腐、分子改性、传质提取、加速反应等为案例，介绍食品非热加工技术在国内外的最新应用与实践；蓝莓因其独特的风味、丰富的营养以及多样的功能特性而备受人们喜爱，本次会议将综述近几年国内外蓝莓种植加工业发展情况及存在的问题，并提出促进我国蓝莓加工产业发展的建议，交流最新成果，旨在为蓝莓进一步开发利用提供重要依据。

食品分析技术是食品科技的重要组成部分，本次会议设立的食品分析前沿技术研讨会，将从国际感官品评及消费者测试结合神经监测发展新趋势、体外仿生消化结构原理和应用、冷冻浓缩、食品安全控制措施的验证、新型杀菌设备高频脉冲强光等方面交流最新研究成果。

国际交流——追踪食品安全管理的前沿技术

食品安全是一个全球性的问题，加强国际交流，可以吸取各家所长为我所用，以有效推动我国食品安全管理水平的进一步提升。会议期间将召开联合国粮农组织（FAO）食品安全指标体系项目工作会议和食品安全指标体系圆桌会议，并举办国际食品安全教育论坛。

为加强各国食品控制体系的建设，国际食品法典委员会（CAC）倡议建立一套区域性食品安全指标，受到亚太地区的关注，成为各国食品安全会议的焦点议题。2017年，FAO与中国食品科学技术学会签署战略合作协议，携手推进中国食品安全指标体系的建立。为征求更多的技术意见和实用指导，进一步完善已确定的食品安全指标，同时加强FAO亚太成员国之间在食品安全领域的协调与合作，继2019年国际食品安全与健康大会之后，本届年会再次就此项目设置FAO食品安全指标体系项目工作会议和食品安全指标体系圆桌会议，邀请所有试点国家：不丹、中国、库克群岛、菲律宾和韩国的代表，分享已开展的食品安全指标案例研究、试点项目的开展情况以及从试点项目中吸取的经验教训，并进一步讨论亚太地区食品安全指标倡议的未来发展，考虑其与可持续发展目标之间的重大相关性。

由中国食品科学技术学会与沃尔玛食品安全协作中心共同主办的国际食品安全教育论坛，聚焦“食品安全教育”这一主题，探索适合中国生产实际与消费者特点的食品安全教育模式。来自英国坎普登食品（CampdenBRI）研究中心的BertrandEmond教授将讲述如何通过行为的改变建立食品安全文化，提升食品安全，来自国家市场监管部门的专家将就日前政府层面开展的安全风险预

警与消费提示工作进行分享。此外，中国食品科学技术学会、中国儿童少年基金会、北京大学等社会组织及高校的科普专家将会从公众科普教育在中国的实践、探索适合中国消费者的食品安全教育模式以及儿童青少年的食育等多个维度进行交流与研讨，探索适合中国国情与社会发展的食品安全教育新思路。

相聚武汉——青年科学家的追梦舞台

“青年兴则国兴，青年强则国强”。为促进青年科技工作者水平提升，激发创新活力，年会期间还将举办多项青年活动，包括食品创新大赛、研究生论坛和环湖健步走等，为青年科技工作者提供展示自我、沟通交流的平台。

2019年是中国食品科学技术学会主办食品创新大赛的第12年，通过与知名企业合作，主办了6项全国性创新竞赛活动。本年度的参赛范围首次突破校园，延伸至食品企业，近百位一线研发人员的积极参与，使富有青春活力的创新大赛更加“接地气”。来自食品企业中的新鲜创意，不仅传递着产业与市场对接的精准需求，更为科研成果的落地提供了极佳的借鉴意义。经过激烈角逐，5项创新大赛的评选结果已经出炉，1项创新大赛将在本届年会前夕进入最终评审，所有获奖代表将在颁奖典礼上精彩亮相，成为年会舞台上最亮丽的青春风景线。

青年承担着民族的未来，其健康成长至关重要。中国食品科学技术学会第十二届研究生论坛以“以奋斗划桨，向梦想前行”为主题，通过“暖场活动—我和我的导师匿名吐槽提问环节”“科研路漫漫”“生活甜蜜蜜”“未来金灿灿”四大板块，搭建现场研究生与导师、企业高管、科研院所专家以及CIFST学生创新竞赛获奖选手之间沟通互动平台，共话科研、生活和职业规划等，助力研究生平衡科研与生活，提升自身素养和学术水平，培养团结协作精神。

青年沙龙作为年会期间食品青年人的“重要节目”，每次都能吸引一大批青年才俊参与讨论。本次沙龙将聚焦科研论文为解决“卡脖子”技术和产业化应用所起到的作用，邀请来自全国范围内的食品科技工作者围绕新时代下科研论文走向问题，未来的发展趋势以及如何实现科学、技术先导进行讨论。同时，针对科技论文该如何为“卡脖子”技术服务以及如何实现论文与产业的有机统一、如何为食品产业服务的问题，沙龙也将进一步研讨。

在年会的参会人员中，活跃的年轻学子们成为一个重要群体，他们的积极参与展现了食品行业充满希望的未来。本届年会期间将首次举办“环湖健步走”活动，通过运动促进年轻学子们劳逸结合、增进相互交流，树立“快乐奋斗、健康生活”的理念，为食品行业的明天储蓄能量。