



当前位置: [首页](#) > [学科建设](#) > [学术交流](#)

## 2022年食品科学与营养国际大学联盟“食品蛋白——特性、功能以及人类健康”国际研讨会(第一轮通知)

(发布日期: 2022/3/1 阅读: 531次)

各有关单位:

近年来,随着世界人口持续增长、消费水平普遍提高,人们对健康食品的需求越来越高,食品蛋白质,不论是作为人类必须的营养素来源,传统加工食品的常用配料,还是新型功能性食品的重要单元,无疑是食品科学家们高度关注的对象。未来食品中如何充分开发利用优质蛋白来源来满足人类不断增进的饮食需求?不同来源的蛋白在食品的结构和品质设计中充当着怎样的角色?蛋白研究会给人类营养健康的大议题带来怎样的突破?这些思考与研究对引领食品科学与营养的发展趋势和推动蛋白在大健康产业创新应用有着重要意义。

为了进一步促进国内外食品学界在食品蛋白等相关研究领域的交流与合作,也为了让食品行业的从业者以及校内外相关专业的学生们能够更深入地了解食品蛋白相关的国际前沿进展,食品科学与营养国际大学联盟拟定于2022年4月14日以“食品蛋白——特性、功能以及人类健康”为题举办国际研讨会,并特邀食品蛋白领域的国内外知名专家学者一起交流分享不同来源、不同种类食品蛋白特别是其功能特性以及和食品营养健康方面的最新研究成果和进展。会议包括三个主要议题:

1. 植物/动物源蛋白的结构、功能与消化
2. 蛋白的新功能应用与未来食品
3. 多肽/蛋白与肠道健康

欢迎食品学界和工业界的同行、研究生参加,并敬请关注后续的会议注册和会议链接信息。

### 一、会议时间及形式

2022年4月14日(星期四), 在线直播

### 二、特邀专家(排名按姓氏英文顺序)

Photo



Speaker

Prof. AiqianYe

Institute

Massey University,  
New Zealand