

我院副院长郭宏伟一行应邀参加第四届酿酒微生物应用技术论坛

2022-09-01 11:23 (点击: 22)

[文章下载] [字号: 大 中 小]

8月27-28日,由中国酒业协会主办,安琪酵母股份有限公司、酿酒科技杂志社、北京工商大学承办的第四届酿酒微生物制剂应用技术论文大赛暨论坛在宜昌召开,我院副院长郭宏伟、酿酒教研室主任赵志军、河南省酿酒大师酿酒工程教研室李学思老师应邀参加本次论坛。

本次论坛有来自全国各地名优酒企、高校、科研院所相关酿酒专业200余位嘉宾及代表参加,以“风味·健康,科技创新赋能白酒价值”为论坛主题,共同探讨酿酒微生物制剂在酿酒中的应用新进展。中国工程院院士、北京工商大学校长孙宝国教授以线上交流的形式作了题为《大食物观与食品创新》的主旨演讲。孙院士指出中国酿造进入了手工酿造及现代化酿造的融合发展时期,白酒酿造也向着现代化转型。“悠悠万事,吃饭为大”,要以食品风味与健康双导向为发展方向,重视及推动食品风味研究和创新,走传统和科技融合并行发展之路。

在论坛期间,郭宏伟、赵志军、李学思就工程认证、学科建设、校企合作、产教融合与参会专家、学者进行了深入的交流。通过本次论坛和交流,加深了我院与名优酒企、高校、科研院所的了解,为下一步在科技研发、学科建设、毕业生就业、人才培养等方面的合作奠定良好的基础。



打印 收藏

上一条: 我院教师应邀参加第六届食品质量与安全学术研讨会

下一条: 食品与生物工程学院横向研发项目再突破-与德谷食品签约蛋制品领域科技研发

【关闭窗口】

友情链接:

----国内高校----

----知识之窗----

----学会协会----



微信公众号

