

科学研究

Research

页目导航 首页 >> 科学研究 >> 学术交流 >> 正文

科研概况

科研动态

科研成果

学术交流

学术期刊

学术交流

发酵调味品技术交流江南大学专场会议召开

来源：生物工程学院 文图：陆震鸣 审核：周云龙发布时间 :2022-11-28 点击量：487

11月25日，由中国调味品协会主办，江南大学生物工程学院、粮食发酵与食品生物制造国家工程研究中心承办的发酵调味品技术交流专场会议顺利召开。来自全国调味品行业的企业技术人员、专家学者100多人线上参加了会议，围绕食醋、发酵果蔬、醋育、豆瓣酱、高RNA酵母、酱油等不同发酵调味品细分领域的生产技术及产品开发进行了交流。会议由中国调味品协会副秘书长李岩主持。

首先，江南大学生物工程学院院长、中国调味品协会科学技术委员会副主任委员许正宏教授为会议致辞。他表示，发酵调味品行业细分领域众多，在新的发展时期不同调味品企业对技术创新和产品迭代的需求正在不断加强。近年来学院组织研发团队在发酵调味品基础理论研究、关键核心技术以及产业化开发等方面开展工作，取得了一定的成果。通过此次会议将有助于相关研发成果转化，促进技术人才交流，推动调味品产业高质量发展。

国家工程研究中心副主任陆震鸣教授介绍了传统发酵食醋酿造微生物群落功能调控技术及最新应用，为食醋企业稳定生产批次、提高发酵效率、开发创新产品提供了技术支撑和应用案例。

国家工程研究中心张晓娟教授以《基于适配性菌株开发的果蔬发酵技术》为题，介绍了高效果蔬发酵适配菌种开发技术，可针对不同果蔬原料涉及的高酸、高糖、高单宁等逆性环境建立个性化的生物加工工艺，生产富含功能因子和风味物质的果醋、乳酸饮料等类型多样的发酵果蔬产品，为特色原料的深加工提供了技术支撑。

生命科学与健康工程学院耿燕教授作了题为《醋育物质基础及功能的国内外研究进展》，介绍了醋育的主要物质组成及相关活性组分在防治肝损伤、缓解结肠炎、调节肠道菌群等方面的药理学机制研究成果，为食醋行业衍生产品开发提供新方向。

生物工程学院李崎教授以《豆瓣酱发酵科学内涵解析及低盐化生产技术》为题做了精彩报告，从豆瓣酱的生产特点及现状、明确豆瓣酱酿造微生物组特征、明晰盐度对豆瓣酱发酵影响和实现豆瓣酱低盐发酵四个方面阐明了豆瓣酱发酵背后的科学内涵，并提出了豆瓣酱发酵技术未来的发展趋势。

生物工程学院钮成拓副教授以《高产RNA啤酒酵母的开发与应用》为题，围绕高产RNA酵母的选育、应用及其分子机制进行了系统介绍。

未来食品科学中心方芳研究员介绍了酱油减盐发酵机理的最新研究进展，从减盐对酱醪中功能微生物和腐败微生物生长与代谢的影响等方面系统阐述了减盐发酵对酱油发酵进程、品质、风味以及食品安全的影响，为相关调味品企业开发酱油减盐发酵工艺提供了参考。

调味品作为刚需民生产品，在疫情期间发挥了产业优势，满足了消费者对美味及对美好生活的追求。本次会议为调味品行业科技界与产业界的技术交流与合作搭建了平台，为提升调味品企业生产技术水平，解决生产中存在的技术难点和问题发挥了积极作用。

上一篇：第五届江南大学-韩国庆尚国立大学研究生学术论坛成功举办

下一篇：第九届全国发酵工程学术研讨会顺利召开

分享转发

未来食品科学中心

粮食发酵与食品生物
制造国家工程研究中心

食品科学与技术国家
重点实验室

工业生物技术教育部
重点实验室

糖化学与生物技术教
育部重点实验室

中国高校工业微生物
资源平台



技术支持:信息化建设与管理中心

地址 江苏省无锡市蠡湖大道1800号

邮编 214122

联系电话 0510-85197012

服务邮箱 biotech@jiangnan.edu.cn



微信服务号



微信订阅号



食品与生物技术
学报



Food Bioscience