

当前位置: 本网首页 &gt; 学术活动 &gt; 正文

## 功能性畜产品、蜂产品发展论坛在我校成功举行

文章来源: 山西功能食品研究院 编辑: 段晓敏 | 2023-04-23 380 次

4月22日上午,由山西省农业农村厅主办、山西功能食品产业技术体系承办的“功能性畜产品、蜂产品发展论坛”在我校成功举行。本次论坛主题为“畜、蜂功能食品产业高质量发展”,邀请到中国农业大学、内蒙古农业大学、天津农学院、渤海大学和山西农业大学5位国内知名专家分享功能性畜产品、蜂产品领域内的最新科研成果和学科进展。山西功能食品研究院书记、院长、山西功能食品产业技术体系首席专家郭尚研究员致开幕辞,山西功能食品产业技术体系首席专家朱迎春教授组织并主持论坛。



特邀报告环节,中国农业大学食品科学与营养工程学院李平兰教授以《鲟鱼高质/值化产品开发与利用》为题,介绍了本团队针对目前我国重要的淡水经济鱼类——鲟鱼加工中存在的“加工方式单一,产品种类少,技术水平薄弱以及综合利用程度低”等问题,开展的鲟鱼精深加工技术研究和副产物(骨、皮、内脏等)功能因子挖掘与高质/值化产品研发等工作,显著提升了肉制品产业的综合利用水平。



内蒙古农业大学食品科学与工程学院白梅博士,在题为《乳酸菌与发酵乳制品》的报告中,介绍了团队筛选建立乳酸菌菌种资源库、构建基于基因组大数据和人工智能的益生菌精确筛选平台的工作,并重点分享了团队开发的代表性益生菌菌株的功能特性及其与肠道菌群、肠道健康的作用,以及核心益生菌菌株的产业化转化应用情况。



天津农学院食品科学与生物工程学院马佃珍教授分享了《功能性肉制品加工技术研发及应用》。针对目前我国肉制品加工中存在的饱和脂肪酸、胆固醇、钠盐和脂肪等有害物质等问题,采用新技术结合新工艺,实现传统肉制品中加工危害物系统控制,开发低脂、低盐和低硝酸盐肉制品,为功能性肉制品的开发提供技术支撑。



渤海大学食品科学与工程学院刘登勇教授分享了《肉类预制食品口感品质评价方法探索与应用》,通过分析多种典型肉类食品和菜肴的形态特征,提出“原态食品”概念。以最具代表性的红烧肉为例,开发口感评价专用的模式样品,探讨口腔加工程度对唾液参与食物油脂的乳化规律等。其研究结果和思路可转嫁应用于评价预制食品及菜肴的品质、靶向设计具有愉悦口感的产品等方面。



我校动物科学学院姜玉锁教授作了《蜜蜂产品——天然的功能食品》的报告,系统介绍了蜜蜂产品的分类及蜂蜜、蜂王浆、蜂花粉、蜂胶等主要蜂产品的化学成分、生理药理活性及其应用;简要介绍了团队在蜂胶抗肿瘤T2DM小鼠的积极作用及蜂胶提取物延缓D-半乳糖诱导的小鼠骨骼肌衰老及其机制研究方面的工作。



颁发聘书

论坛上,郭尚研究员向五位专家颁发了“山西现代农业功能食品产业技术体系畜产品、蜂产品产业发展顾问”聘书。

坚定实施农业特优战略,大力发展功能食品产业,是省委省政府落实习近平总书记视察山西重要讲话重要指示的重要举措,也是加快建设农业强国,以大食物观全方位夯实粮食安全根基的重要一环。未来作为全省农业科技创新的头雁力量,山西现代农业功能食品产业技术体系、山西功能食品研究院将立足山西特色农畜产品资源,坚持“特”“优”战略,全力推动我省功能食品领域科技创新取得新突破。



合影留念

本次大会特别邀请到省农业农村厅总农经师马向荣、省农业农村厅乡村产业融合发展中心主任武东铁、山西省卫生健康委监督检查中心副主任杨耀文、我校科研管理部副部长孙美红等嘉宾出席。来自山西功能食品产业技术体系、山西农业大学山西功能食品研究院、食品科学与工程学院及我校其他教学与研究单位加工团队、山西省食品营养与健康学会等科研技术人员共计70余人参会。(宣传统战部 石恒红/摄)

### 最新

- 02 校第八届道德模范参选候选人事迹展示  
2023.06
- 29 学校开设专栏“同心齐抗疫”展示各单位抗疫事迹  
2022.11
- 27 学校开设专栏“农业科技这十年”展示近十年农业科...  
2022.08
- 18 学校开辟专栏系列宣传我校众志成城抗击疫情事迹  
2022.04
- 24 【合署改革二周年】“改革踔新路 奋进新征程”征文...  
2021.11

### 热门

- 1 学校开设专栏“农业科技这十年”展示近十年农业科...  
2022-08-27 4467次
- 2 学校开设专栏“同心齐抗疫”展示各单位抗疫事迹  
2022-11-29 1641次
- 3 【合署改革二周年】“改革踔新路 奋进新征程”征文...  
2021-11-24 1216次
- 4 学校开辟专栏系列宣传我校众志成城抗击疫情事迹  
2022-04-18 715次
- 5 校第八届道德模范参选候选人事迹展示  
2023-06-02 0次

