

Food Industry Forum

by the University Consortium of Food Science and Nutrition

17-18 November 2017, Hangzhou, China

食品科学与营养四校联盟

食品工业论坛

(第二轮通知)



中国·杭州

2017年11月17-18日

现代食品工业的核心关注，近年来因受商业环境与消费者需求的影响，有了很大的变化。市场的快速全球化意味着食品制造与供应，必须同时兼顾局部地域的竞争和国际水平的竞争。而随着生活水平的不断提高，消费者对食品的态度和关注度也发生了根本性的转变。食品除了作为生存的基本需要，更需具备健康和幸福的功能。因此，理解跨越地理和文化边界的消费者的需求，紧密跟踪食品科学和营养的最新研究成果是食品企业成功的重要关键。

健康与功能性已无疑成为现代食品的两个重要关键词。食品工业正在尽最大努力使健康的食品更可口，可口的食品更健康。而要达到这一目的，食品研究者必须要了解并解决健康可口食品研发过程中存在的知识和技术差距。在此背景下，英国利兹大学、新西兰梅西大学、荷兰瓦赫宁根大学与中国浙江工商大学成立了食品科学与营养研究联盟，旨在汇聚国际专家与资源，共同努力应对食品科学与营养热点话题，协助食品工业解决各种技术挑战。联盟于 2016 年在中国杭州首次成立，近两百学术和工业界代表参加了联盟成立大会。

为了进一步促进联盟与食品行业的紧密合作，旨计划举办一场以工业为主题的产业论坛，邀请食品行业知名的专家学者和食品企业高级研究主管，针对行业和消费者关注的热点问题开展会谈与报告。论坛将展现食品科学与营养领域的最新研究进展，并为食品学术界和工业界之间的密切合作提供机会。论坛欢迎学术研究者、工业研究者和研究生前来参会，无论是学习最新研究进展，或是结交合作伙伴，或是经验共享都将是一次很好的机会。



首届食品科学与营养国际研讨会（2016年11月，中国杭州）

一、会议宗旨与目标

- 促进食品科学与营养研究联盟内成员学校直接的紧密联系
- 为食品工业提供食品科学与营养领域的最前沿研究发展动态
- 推动国际食品企业与中国食品企业之间的联系与互动

二、会议主题

- 食品软物质、结构与物料特性
- 食品口腔加工与感官品质、消费者饮食行为与偏好
- 食品消化与营养
- 功能性食品与食品功能特性

三、会议安排

会议时间：2017年11月16日，报到

2017年11月17-18日全天，专题报告

会议地点：浙江工商大学图书馆报告厅，中国杭州

11月16日	11月17日	11月18日
9:00-20:00 会议报到 地点：杭州歌江维 嘉酒店	8:30-10:10 会议开幕式	8:30-10:30 专题报告二 :Food oral processing, sensory, consumer preference
	10:10-12:20 专题报告一： Food soft matter, structure and material properties	10:30-12:30 专题报告三： Food digestion and nutrition
	12:20-13:30 午餐	12:20-13:30 午餐
	13:30-15:30 专题报告二 :Food oral processing, sensory, consumer preference	13:30-17:00 专题报告四： Functional food and food functionalities
	15:30-17:30 研究生成果展览与交流	17:00 会议闭幕式
	18:30-20:00 会议晚宴	

四、特邀专家（排名不分先后）

姓名	单位	报告题目
Prof. Beiwei Zhu	Academician, Zhejiang Gongshang University, China	To be confirmed
Dr. Juliet Ansell	Zespri, New Zealand	Incorporation of fresh whole plants in our diets for digestive comfort; the Zespri kiwifruit story
Dr. Ofir Benjamin	Tel Hai College, Israel	On the frontier of food sensory research using electronic tongue
Prof. Kees de Graaf	Head of Nutrition, Wageningen University, the Netherlands	Energy intake rate; a measure for the obesogenic capacity of a food?
Prof. Edith Feskens	Chair of Global Nutrition, Wageningen University, the Netherlands	Global Nutrition: opportunities and perspectives
Dr. Kelly Fourtouni	Associate Principal Scientist, Mondelèz International Research Centre, UK	Nutritional challenges in the food industry: well-being aspects
Prof. Manohar Garg	Massey University, New Zealand	Food Structure and Metabolic Health
Prof. Francisco Goycoolea	Food Chemistry and Biochemistry group leader, The University of Leeds, UK	Chitosan Biopolymers in Food: Where are we standing?
Dr. Mian Li	Research director, Huakang, China	五碳糖醇的绿色制备及其功能特性与应用
Prof. Alan Mackie	Head of School, The University of Leeds, UK	What is the role of dietary fibre in glycaemic response?

Prof. Brent Murray	Food Colloids group leader, The University of Leeds, UK	Colloid and biopolymer complexes for delivery functionality in foods
Dr. Roberto Reniero	R&D Director, Nestle, China	Materials science as enabler for enhanced nutrition without compromising taste
Dr. Christos Ritzoulis	Zhejiang Gongshang University, China	Okra hydrocolloid rheology: from industrial application to oral processing
Dr. Ronald Skiff	Director of Beverage Innovation and Design, Firmenich, USA	Consumer insight based on tea innovation
Dr. Elena Simone	The University of Leeds	Characterization, monitoring and control of the manufacturing of crystalline materials and particulate products in the food industry
Prof. Harjinder Singh	Head of School, Massey University, New Zealand	Designing Food Structures for optimal delivery of nutrients
Dr. Markus Stieger	Wageningen University, the Netherlands	Food oral processing through the life span: Interplay between food structure, sensory perception and pleasure
Dr. Zhenghua Wei	Research director, Wahaha, China	Study on submerged fermentation and bioactivities of medicinal higher fungi
Prof. Peter Wilde	Principal scientist, Quadram Institute Bioscience, UK	Colloidal mechanisms underpinning the perception and digestion of emulsified fats
Dr. Marie Wong	Massey University, New Zealand	New Methods to Monitor Cell Integrity During Cold-Pressed Avocado Oil Extraction
Dr. Mark Malone	R&D Director, Fonterra, New Zealand	To be confirmed
Dr. Aiqian Ye	Massey University, New Zealand	To be confirmed
Dr. Jean-Paul Vincken	Food Chemistry Group leader, Wageningen University, the Netherlands	To be confirmed

五、主办单位

利兹大学（英国）
梅西大学（新西兰）
瓦赫宁根大学（荷兰）
浙江工商大学（中国）

六、协办单位

浙江省食品学会

七、学术委员会

Harjinder Singh 教授（新西兰梅西大学）
Kees de Graaf 教授（荷兰瓦赫宁根大学）
Mike Morgan 教授/ Alan Mackie 教授（英国利兹大学）
韩剑众教授（浙江工商大学）
陈建设教授（浙江工商大学）

八、会议费用与食宿

1、会议注册

国内参会人员请填写注册登记表（见附表），通过邮件发送至会议信箱：
lmwz_forum@163.com，注册费支付成功方可确认为会议注册成功。

2、会议费用

参会代表会议费 1000 元/人，学生代表持有效证件会议费 500 元/人。注册费包含会议材料、大会晚宴（11 月 17 日）、午餐和茶歇，其他交通、食宿自理。

为会议报到有序进行，请于 11 月 6 日前将会议费全额汇至浙江工商大学账户，会议报到现场不收取会议费。为及时准确无误地确认汇款，务请注明汇款人真实姓名，并标明“2017 食品工业论坛”及注册人单位。同时，需要保留汇款凭证。

收款单位：浙江工商大学

单位地址：浙江省杭州市下沙高教园区学正街 18 号

开户银行：中国工商银行杭州高新支行

账号：1202 0262 0900 8930 682

3、会议酒店

如有需要，筹委会可协助安排住宿。酒店提供的会议协议价格仅对本次参会代表有效。

会议安排入住杭州歌江维嘉酒店，地址：杭州市经济技术开发区（下沙）27号大街301号。

九、交通指南

浙江工商大学地址：南门（近歌江维嘉大酒店）—杭州市下沙高教园区学正街18号；北门—杭州市下沙高教园区学府街学林支路口

1、杭州火车站——浙江工商大学

公交：地铁1号线（下沙江滨方向：城站进—云水站/文海南路站出），下车后步行1公里可至浙江工商大学；若出地铁后选择打车，可乘地铁至文海南路站或云水站，打车至浙江工商大学，打车费用约10元

出租车：打车费用约90元

2、杭州火车东站——浙江工商大学

公交：地铁1号线（下沙江滨方向：火车东站进—云水站/文海南路站出），下车后步行1公里可至浙江工商大学；若出地铁后选择打车，可乘地铁至文海南路站或云水站，打车至浙江工商大学，打车费用约10元

出租车：打车费用约70元

3、杭州萧山机场——浙江工商大学

出租车：打车费用约110元

杭州歌江维嘉大酒店→浙江工商大学图书馆步行示意图（约15分钟）



十、会议注册与联络方式

会议联络人：

许佩丽，电话：0571-28008907，邮箱：plxu@zjsu.edu.cn

郭静璇，电话：0571-28008906，邮箱：guojingxuan@zjsu.edu.cn

传真：0571-28008900

会议注册邮箱：lmwz_forum@163.com

注册截止日期：2017年11月6日

热忱欢迎食品工业企业赞助会议并展示产品。如有意向，请于10月27日前与筹委会联系。谢谢！

会议筹委会

2017年9月29日