# “第一届 ICC 亚太区粮食科技大会”日程

## ***5 月 21 日下午***

### 大会开幕式

**时　间**：15：00-15：40

**地　点**：杏林湾大酒店三层 312 会议室

**主持人**：**于衍霞**，中国粮油学会副秘书长、米制品分会秘书长

- CCOA 致欢迎词
- ICC 致欢迎词
- 中国科协领导致辞
- 国家粮食局领导致辞
- 集美大学领导致辞

### 展览开幕式

**时　间**：16：00-16：30

**地　点**：杏林湾大酒店二层

### 大会特邀报告

**时　间**：16：30-18：00

**地　点**：杏林湾大酒店三层 312 会议室

**主持人**：**Hamit Köksel**，ICC 2016-2017 届主席、土耳其哈希德佩大学教授

**魏益民**，国家食物与营养咨询委员会副主任、中国农科院教授

**16：30**　　**粮食安全与现代农业建设**

尹成杰，国务院参事室特约研究员，农业部原常务副部长

**17：00**　　**粮食行业可持续发展面临的挑战**

Joël Abécassis，ICC 前任主席、法国农业科学院专家

**17：30**　　**中国食用植物油加工业的现状与发展趋势**

王瑞元，中国粮油学会首席专家

### 欢迎冷餐会:

**时间**：19：00-21：00

**地点**：杏林湾大酒店 8 号楼一层逸湖自助餐厅

## *5 月 22 日上午*

### 大会特邀报告

**时间**：08：30-11：30

**地点**：杏林湾大酒店三层 312 会议室

**主持人：Michaela Pichler**，ICC 秘书长

**卞科**，河南工业大学教授、面条制品分会会长

**08：30** **以玉米为原料的生物技术**

岳国君，中国工程院院士、国投集团首席科学家

**09：00** **健康食品创新方式**

Jan-Willem Van der Kamp，荷兰国家应用科学院、健康谷物论坛资深专家

**09：30** **中国食品产业发展与信息技术**

魏益民，国家食物与营养咨询委员会副主任、中国农科院教授

**10：00** **茶歇**

**10：30** **大力发展杂粮产业和全谷物食品对粮食供给侧结构性改革的重大意义**

姚惠源，国家粮食安全政策专家咨询委员会委员、中国粮油学会食品分会会长、江南大学教授

**11：00** **粮食储藏在全球粮食安全中的作用**

张强，加拿大曼尼托巴大学生物系统工程系教授，博士

专题分会场报告

## *5 月 22 日下午*

专题分会场 **1**：小麦加工和小麦制品

**时间**：13：30-17：10

**地点**：杏林湾大酒店二层会见厅

**主持人**：**Joël Abécassis**，法国农业科学院专家

**王凤成**，ICC 管理委员会主席，河南工业大学教授

**张建华**，中粮营养健康研究院研究员

**顾正彪**，江南大学教授

**13：30** **功能性淀粉基糖类的开发**

顾正彪，江南大学教授

**13：50** **纤维素酶、木聚糖酶和 α-淀粉酶复合对小麦麸皮面包流变特性及面包制作特性的影响**

Wengun Liu，Charles Brennan，新西兰林肯大学

**14：10** **面筋聚集动力学在小麦品质预测和最终用途方面的应用研究**

Philipp Deiters，德国布拉本德公司食品事业部销售经理

**14：30** **使用面筋峰值仪快速评价小麦品质指数**

赵仁勇，河南工业大学教授

**14：50** **基因和环境对加拿大西部红春小麦籽粒、面粉、面团特性和面筋蛋白组分的影响**

Filiz Koksel，加拿大曼尼托巴大学食品科学系教授

**15：10** **茶歇**

**15：30** **糯小麦配粉对小麦粉理化性质及面条品质的影响**

刘锐，农业部食物与营养发展研究所助理研究员

**15：50** **糯小麦制粉、理化特性和应用**

史永成，美国堪萨斯州立大学；武汉轻工大学教授

**16：10** **限量小麦样本高通量面团品质评价方案**

Bin Xiao Fu，加拿大谷物委员会资深研究员

**16：30** **全谷物主食与营养**

屈凌波，洛阳理工学院校长

**16：50** **ASAG 粮油营养健康数据库构建及应用**

李爱科，国家粮食局科学研究院研究员

**专题分会场 2：健康谷物（第四届全谷物食品与健康国际研讨会）（I）**

**时间：**13：30-16：50

**地点：**杏林湾大酒店二层 207 会议室

**主持人：Jan-Willem Van der Kamp**，荷兰国家应用科学院资深专家

**周惠明**，江南大学教授

**王晓曦**，河南工业大学教授

**13：30** **粮食科技探究：粮食科技助力全球健康**

Charles Brennan，新西兰林肯大学教授

**13：50** **国内全谷物健康食品的发展现状和趋势**

何均国，内蒙古燕谷坊生态农业发展（集团）有限公司董事长

**14：10** **高压微通道射流技术对谷物超细微粉碎及其减菌作用**

李娟，江南大学副教授

**14：30** **全谷物营养加工及智能化综合体研究与开发**

陈志成，河南工业大学教授

**14：50** **植酸对谷物 β－葡聚糖抗氧化作用的影响**

Yu-Jie Wang，芬兰赫尔辛基大学教授

**15：10** **茶歇**

**15：30** **新型天然食品配料在谷物食品中的应用**

陈艳，厦门海嘉面粉有限公司总工程师

**15：50** **全麦粉品质及其挥发性物质研究**

任国宝，中粮营养健康研究院有限公司工程师

**16：10** **奔向人工智能分选时代——农产品加工中的“黑科技”**

林茂先，合肥美亚光电技术股份有限公司总经理

**16：30** **POMC 神经元中，SIRT1 通过增强其葡萄糖感测来提高胰岛素敏感性**

Xinfu Guan，美国贝勒医学院教授

**专题分会场 3：油脂科技（I）**

**时间**：13：30-17：10

**地点**：杏林湾大酒店二层 208 会议室

**主持人**：**徐学兵**，丰益全球研发中心总经理、教授

**谷克仁**，河南工业大学教授

**13：30** **我国食品专用油脂发展现状与趋势**

王兴国，江南大学教授

**13：50** **煎炸油品质的影响因素**

Rong Xuan Cai，美国 Schwan 食品公司首席专家

**14：10** **食用植物油生产中质量安全控制技术进展**

刘玉兰，河南工业大学教授

**14：30** **吸附法降低食用油脂中缩水甘油酯的含量**

刘国琴，华南理工大学教授

**14：50** **土耳其当地特级初榨橄榄油产品及其核心特性**

Dile Sivri Ozay，土耳其哈希德佩大学

**15：10** **茶歇**

**15：30** **粮油食品安全的风险与管控**

姜元荣，丰益（上海）生物技术研发中心有限公司研究员

**15：50** **不同产地核桃油的理化性质及营养成分的对比研究**

乔雪，武汉轻工大学

**16：10** **植物甾醇生产实践及其应用研究**

史宣明，西安中粮工程研究设计院有限公司研究员

**16：30** **核磁共振波普技术在油脂领域中的应用**

王翔宇，中粮营养研究院研发专员

**16：50** **我国芒果仁油组成与特征分提物性质的研究**

金俊，江南大学

**专题分会场 4：生态环保储粮新技术（I）**

**时间**：13：30-17：10

**地点**：杏林湾大酒店二层 205 会议室

**主持人**：**张强**，加拿大曼尼托巴大学教授

**宋伟**，南京财经大学教授

**13：30** **基于多场耦合理论的粮堆生态系统研究进展**

吴子丹，吉林大学教授

**13：55** **储藏物中书虱的生物学特性及治理**

James Throne，美国农业部农业研究署教授

**14：20** **储粮害虫在线监测技术应用与效果评价**

王殿轩，河南工业大学教授

**14：45** **澳大利亚粮食储藏与研究现状**

任永林，澳大利亚墨道克大学教授

**15：10** **茶歇**

**15：30** **我国储粮害虫种类及虫情监测预报技术现状与发展**

郭道林，中储粮成都粮食储藏科学研究所研究员

**15：55** **减轻谷物中真菌毒素污染的新策略：呕吐毒素（DON）生物去毒技术**

周　挺，加拿大圭尔夫大学教授

**16：20** **关于粮食收储流通过程中品质控制问题的探讨**

曹阳，国家粮食局科学研究院研究员

**16：45** **基于绝对水势图的储粮通风作业管理初探**

吴文福，吉林大学教授

**专题分会场 5：大米加工和米制品**

**时间：**13：30-16：30

**地点：**厦门杏林湾大酒店三层 315 会议室

**主持人：Nese Sreenivasulu**，菲律宾国际水稻研究所资深专家

**安红周，**河南工业大学教授

**13：30** **稻米淀粉结构的基因形成研究**

Nese Sreenivasulu，菲律宾国际水稻研究所资深专家

**13：50** **稻米副产物利用**

赵思明，华中农业大学教授

**14：10** **大米半干法制粉中原料预处理对提高润米效率的作用研究**

周素梅，中国农业科学院农产品加工研究所研究员

**14：30** **压差法制备发芽糙米糕点的生物活性成分的研究**

Umran Uygun，土耳其哈希德佩大学

**14：50** **大米副产物活性成分及其功效初探**

林亲录，中南林业科技大学教授

**15：10** **茶歇**

**15：30** **优良食味大米的生产、加工技术**

刘厚清，佐竹机械（苏州）有限公司谷物分析中心部长

**15：50** **大米乳酸菌发酵降镉技术研究**

林利忠，金健米业股份有限公司总工程师

**16：10** **我国南方稻米的现状及对策思考**

易翠平，长沙理工大学化学与生物工程学院教授

**专题分会场 6：东方传统食品**

**时间**：13：30-16：50

**地点**：杏林湾大酒店三层新闻发布厅

**主持人**：**Gary Hou**，美国小麦市场中心技术主任

卞科，河南工业大学教授、面条制品分会会长

**13：30** 几种酶在澳大利亚小麦快速面团中的作用

Larisa Cato，澳大利亚谷物创新中心（AEGIC）

**13：50** 中国传统发酵面制食品常温保鲜技术的理论与实践

胡新中，陕西师范大学食品工程与营养科学学院教授

**14：10** 米面制品的体外消化特性研究

谭斌，国家粮食局科学研究院研究员

**14：30** 苦荞挂面改善 2 型糖尿病人餐后血糖、血脂和胰岛素应激水平的研究

徐斌，江苏大学食品与生物工程学院教授

**14：50** 大米功能特性对裹粉品质影响的研究

安红周，河南工业大学教授

**15：10** 茶歇

**15：30** 稻米加工与米饭风味

张敏，北京食品营养与人类健康高精尖创新中心（北京工商大学）教授

**15：50** 不同芽萌动状态对小麦粉和馒头品质的影响

常柳，国家粮食局科学研究院

**16：10** 小麦籽粒质量性状对兰州拉面产品质构特性影响研究

张影全，中国农业科学院农产品加工研究所

**16：30** 抗坏血酸对荞麦面条品质的影响

魏晓明，中粮营养健康研究院

专题分会场 7：薯类食品开发

**时间**：13：10-17：30

**地点**：杏林湾大酒店三层 308 会议室

**主持人**：**Jaspreet Singh**，新西兰梅西大学高级研究员

**木泰华**，中国农业科学研究院农产品加工研究所研究员

| | |
|---|---|
| **13：10** | **薯类主食加工关键技术装备的研发进展**<br>木泰华，中国农业科学院农产品加工研究所研究员 |
| **13：40** | **不同日本品种蒸制甘薯块根中麦芽糖生成与食用品质及其他价值功能的相关性研究**<br>中村善行，日本筑波国家农业研究组织作物科学研究所研究员 |
| **14：10** | **中国马铃薯加工技术的发展与未来趋势分析**<br>杨延辰，中国农业机械化科学研究院研究员 |
| **14：40** | **甘薯生化转化技术研究**<br>赵 海，中国可再生能源学会生物质能专业委员会副主任委员 |
| **15：10** | **茶歇** |
| **15：30** | **新西兰马铃薯加工现状与发展趋势**<br>Jaspreet Singh，新西兰梅西大学高级研究员 |
| **16：00** | **马铃薯营养和蛋白回收技术研究进展**<br>刘刚，中国科学院兰州化学物理研究所环境材料与生态化学研究中心副主任 |
| **16：30** | **油炸马铃薯片中丙烯酰胺形成的协同抑制技术**<br>和劲松，云南农业大学食品质量与安全系主任 |
| **17：00** | **立足全产业链创新打造甘薯行业第一品牌——河南天豫薯业股份有限公司发展甘薯产业情况介绍**<br>赵天学，河南天豫薯业股份有限公司董事长 |

**专题分会场 14：全产业链与营养健康**

**时间**：13：00-16：50

**地点**：杏林湾大酒店三层 307 会议室

**主持人**：**雷新根**，美国康奈尔大学教授

**牛兴和**，中粮营养健康研究院总工程师

**13：00** **我们期望从食物补给些什么--减少慢性病率的挑战**

Patrick J Stover，美国康奈尔大学教授，美国科学院院士，美国营养学会前主席

**13：20** **我们需要用铁和硒生物强化主食吗**

雷新根，美国康奈尔大学教授

**13：40** **大豆补充剂对绝经妇女腹部肥胖的预防和管理的影响**

Meizi He，美国德克萨斯大学圣安东尼奥分校教授

**14：00** **大豆预防乳腺癌：流行病学相关和实验证据**

Jin-Rong Zhou，美国哈弗医学院教授

**14：20** **表观遗传生物标志物和代谢途径结合对最佳健康的营养评估**

Hong Chen，美国伊利诺伊大学香槟分校教授

**14：40** **锤片式微粉碎机技术创新的最新进展**

王卫国，河南工业大学生物工程学院教授

**15：00** **茶歇**

**15：30** **臭氧处理对糯米品质及其消化特性的影响**

丁文平，武汉轻工大学教授

**15：50** **隐性饥饿与作物强化食品开发**

董志忠，中粮营养健康研究院

**16：10** **杂豆在食品中的应用**

Mehmet C. Tulbek，加拿大 AGT 食品研发中心食品研发部主任

**16：30** **昆虫技术的解决方案**

Lilian Forbach，布勒中国创意实验室经理

## *5 月 23 日上午*

**专题分会场 8**：**食品质量安全**

**时间**：08：30-11：50

**地点**：杏林湾大酒店二层会见厅

**主持人**：**Roland Poms**，奥地利 MoniQA 协会秘书长

**刘光明**，集美大学教授

**08：30** **食品真实性及其防伪：采用特异稳定性同位素测定食品真实性和可追溯性**

Roland Poms，奥地利 MoniQA 协会秘书长

**08：50** **基于脂肪酸组成及含量相关性定量检测燕麦粉含量的方法**

张晖，江南大学教授

**09：10** **粮食质量标准用纯色**

Ron Hadar，以色列农业技术贸促会

**09：30** **食品中有害化学残留物的快速检测技术**

黄志勇，集美大学教授

**09：50** **茶歇**

**10：10** **不同臭氧处理方式降低小麦麸皮微生物的研究**

刘翀，河南工业大学副教授

**10：30** **多用途全自动 ELISA 系统对谷物中真菌毒素的定量检测**

M. Paleologo，意大利 Tecna 公司执行总裁

**10：50** **重金属、真菌毒素及农药残留的现场检测及风险监控网络构建**

张彦明，北京华安麦科生物技术有限公司

**11：10** **如何降低小麦中的霉菌毒素**

Fritschi Philipp，瑞士布勒亚洲制粉技术总监

**11：30** **食品与饲料安全综合管理方法介绍**

Michaela Pichler，ICC 秘书长

**专题分会场 9：健康谷物（第四届全谷物食品与健康国际研讨会）（II）**

**时间**：08：30-11：50

**地点**：杏林湾大酒店二层 207 会议室

**主持人：Hamit Köksel**，ICC 2016-2017 届主席、土耳其哈希德佩大学教授

**肖志刚**，沈阳师范大学教授

**刘英**，武汉轻工大学教授

**08：30** **降低水分活度延长荞麦半干面货架期**

周惠明，江南大学食品学院教授

**08：50** **全谷物的健康定义：全球化统一的定义**

Jan-Willem Van der Kamp，荷兰国家应用科学院、健康谷物论坛资深专家

**09：10** **负载槲皮素的大麦醇溶蛋白纳米纤维的制备及性质**

管骁，上海理工大学医疗器械与食品学院教授

**09：30** **燕麦淀粉消化性能的内外因影响及机制探索**

刘兴训，中国农业科学院农产品加工研究所

**09：50** **湿法超细技术在全谷物食品制造中的应用研究**

张裕中，江南大学

**10：10** **茶歇**

**10：30** **热处理和食品基质配方对杂豆蛋白消化率和致敏性的影响**

Lamia L'Hocine，加拿大农业与农业食品部

**10：50** **燕麦酚类物质与苦味相关性研究**

金文苑，陕西师范大学食品工程与营养科学学院

**11：10** **小米黄色素的分离提取及抗氧化活性研究**

徐倩，吉林农业大学食品科学与工程学院

**11：30** **不同轻微去皮程度对全麦粉和馒头的影响**

赵吉凯，河南工业大学

**专题分会场 10：油脂科技（II）**

**时间**：08：10-11：30

**地点**：杏林湾大酒店二层 208 会议室

**主持人：何东平**，武汉轻工大学教授

**田少君**，河南工业大学教授

**08：10** **基于新国标的煎炸油品质控制**

金青哲，江南大学食品学院教授

**08：30** **利用纳米粒子进行植物油农药残留和黄曲霉污染的快速检测**

Hongshun Yang，新加坡国立大学

**08：50** **近平滑假丝酵母的分离、鉴定和产油的研究**

谢鑫磊，武汉轻工大学

**09：10** **稻米油在中国的发展**

王勇，丰益（上海）生物技术研发中心有限公司 d

**09：30** **植物油作为可替代性溶剂在天然产物萃取中的应用**

李颖，暨南大学

**09：50** **茶歇**

**10：10** **最新棕榈油研究与进展：创新技术突破挑战**

杨峻豪，马来西亚棕榈油总署驻华代表处总经理

**10：30** **食用油脂中危害因子的监测与防控**

王风艳，中粮营养研究院产品开发经理

**10：50** **油脂煎炸过程极性组分与聚甘三酯及多环芳烃相关性研究**

安柯静，河南工业大学

**11：10** **海南山柚油研究应用进展**

谭运寿，海南侯臣生物科技有限公司

**专题分会场 11：生态环保储粮新技术（II）**

**时间**：08：35-11：25

**地点**：杏林湾大酒店二层 205 会议室

**主持人**：**曹阳**，国家粮食局科学研究院研究员

**王殿轩**，河南工业大学教授

**08：35** **粮情分析系统开发及应用实践**

付鹏程，中储粮成都粮食储藏科学研究所研究员

**09：00** **小麦平衡水分测定及实仓智能化降温通风试验**

李兴军，国家粮食局科学研究院副研究员

**09：25** **嗜卷书虱羧酸酯酶 CarE 基因克隆及表达分析**

唐培安，南京财经大学副教授

**09：50** **茶歇**

**10：10** **脉冲强光对偏高水分稻谷抑霉效果的研究**

丁 超，南京财经大学副教授

**10：35** **书虱代谢抗性研究进展**

魏丹丹，西南大学教授

**11：00** **弥散场电容粮食水分传感器及其在储粮中的应用**

李臻，安徽博微长安电子有限公司博士

**专题分会场 12：粮油原料加工适宜性评价**

**时间**：08：30-11：10

**地点**：杏林湾大酒店三层 315 会议室

**主持人：Syed Rizvi**，美国康奈尔大学教授

**王强**，中国农业科学院农产品加工研究所研究员、副所长

**08：30** **花生加工特性研究与品质评价究**

王强，中国农业科学院农产品加工研究所研究员、副所长

**08：50** **基于超临界流体挤压技术的新一代谷物食品**

Syed Rizvi，美国康奈尔大学教授

**09：10** **挤压膨化对红小豆蛋白降糖活性及绿豆蛋白抗癌活性影响**

任贵兴，中国农业科学院作物科学研究所研究员

**09：30** **玉米纤维胶和其它商业化多糖乳化剂的本体和界面流变学性质研究**

张洪斌，上海交通大学研究员

**09：50** **茶歇**

**10：10** **花生短肽分离、纯化及 ACE 抑制活性分子机制研究**

石爱民，中国农业科学院农产品加工研究所副研究员

**10：30** **植物蛋白加工技术及产品新进展**

杨晓泉，华南理工大学教授

**10：50** **小麦面团流变学特性的模拟研究**

Xinyang Sun，加拿大曼尼托巴大学

专题分会场 **13**：美国国际谷物化学家协会（**AACCI**）专场

——谷物、杂豆健康新食品

时间：08：40-11：10

地点：杏林湾大酒店三层新闻发布厅

主持人：**Perry K.W.Ng**，美国密歇根州立大学-AACCI 教授

赵仁勇，河南工业大学教授

**08：40** 被“遗忘”的非洲杂豆、班巴拉坚果和豇豆、以及小麦和玉米传统而新奇的食品

Maryke Labuschagne，南非自由大学植物科学系教授

**09：10** 小麦和豆类在健康食品中的利用

Gary Hou，美国小麦市场中心技术总监

**09：30** 优化谷物和豆类配方强化健康益处

Nancy Ames，加拿大农业与农产品部

**09：50** 茶歇

**10：10** 推动欧洲谷物科学研究的有关健康问题与市场趋势

Stefano D’Amico，奥地利自然资源与生命科学大学教授

**10：30** 从豆类和谷物中开发富含抗性淀粉食品配料的机遇

Yongfeng Ai，加拿大萨省大学教授

**10：50** 食用发芽谷物作为抗氧化酚类物质的健康膳食来源

Harold Corke，上海交通大学食品科学与工程学院教授

## ***5 月 23 日下午***

### 大会闭幕式暨颁奖仪式

**时间：**13：30-15：00

**地点：**杏林湾大酒店三层 312 会议室

**主持人：王瑞元**，中国粮油学会首席专家

**13：30　　颁奖仪式**

1．最佳青年报告奖（由五得利面粉集团有限公司、内蒙古恒丰集团、中储粮成都储藏所/博微长安共同冠名）

2．最佳张贴论文奖（由五得利面粉集团有限公司、内蒙古恒丰集团、中储粮成都储藏所/博微长安共同冠名）

**15：00　　大会闭幕**

### 技术参观

**时间：**15：00 在杏林湾大酒店一层大堂集合

**参观公司：惠尔康集团有限公司**

**注：**有意参加此次技术参观的会议代表请于 5 月 21 日在注册报到台报名参加本次活动。