

## 附件 2

## 会议日程安排

2022 年 7 月 22 日 星期五		
时间	议程	内容
9:00-20:00	会议报到	参会嘉宾现场报到 地点: 君来世尊酒店一层大堂(江苏省无锡市太湖新城和风路 111 号)
18:30-20:00		晚餐
2022 年 7 月 23 日 星期六		
时间	议程	内容
8:30-8:50	开幕式	领导及嘉宾致辞
8:50-9:35	大会报告	报告人: 陈 坚 中国工程院院士, 江南大学
9:35-10:20	大会报告	报告人: 徐学兵 总经理, 丰益(上海)生物技术研发中心有限公司
10:20-10:30		休息
10:30-11:15	大会报告	报告人: 王书军 教授, 天津科技大学
11:15-12:00	大会报告	报告人: 崔晓晖 教授, 武汉大学国际软件学院
12:00-14:00		午餐、休息
14:00-17:30	粮油食品组分与营养分会场	报告一: 大豆蛋白分子结构与功能性研究 报告人: 隋晓楠 教授, 东北农业大学
		报告二: 芝麻油脂伴随物的脑神经保护作用与机制探索 报告人: 刘志刚 教授, 西北农林科技大学
		报告三: 基于质谱技术的油脂组学研究 报告人: 徐勇将 教授, 江南大学
		报告四: 食品组分分布无损检测技术及其在挂面品控中的研究 报告人: 石吉勇 教授, 江苏大学
		报告五: 微波加热协同贮藏对淀粉消化特性的影响及干预小鼠糖脂代谢的研究 报告人: 张宾佳 教授, 西南大学
		报告六: L-阿拉伯糖对营养代谢的时空网络调控 报告人: 李 言 副教授, 江南大学
		报告七: 小麦烷基间苯二酚: 全麦食品特征功能因子发掘与应用 报告人: 刘 洁 副教授, 北京工商大学
		报告八: 新型抗性淀粉的制备与表征 报告人: 李 曼 副教授, 青岛农业大学
		报告九: 健康新主食市场需求及产品开发 报告人: 亓盛敏 高级工程师, 中粮营养健康研究院有限公司
		报告十: 基于分子感官科学的菜籽油香气构成解析及形成机理研究 报告人: 周 琦 副研究员, 中国农业科学院油料作物研究所

14:00-17:30	粮油食品加工与制造分会场	报告一：粮食加工副产物酚酸的高值化利用 报告人：孙尚德 教授，河南工业大学
		报告二：杂粮加工关键技术及其发展现状和趋势 报告人：王 颖 教授，黑龙江八一农垦大学
		报告三：油脂结构、功能与分子修饰研究 报告人：郑明明 研究员，中国农业科学院油料作物研究所
		报告四：美拉德反应可视化进程及其产物应用研究 报告人：刘 刚 教授，武汉轻工大学
		报告五：油茶籽油抗炎功效研究 报告人：刘睿杰 教授，江南大学
		报告六：大麦功能特性的生物加工策略及应用研究 报告人：肖 香 教授，江苏大学
		报告七：空化射流在粮油食品领域的应用研究 报告人：王中江 副教授，东北农业大学
		报告八：基于阿拉伯木聚糖结构定向修饰解析其调控面筋和淀粉品质机制 报告人：王 沛 副教授，南京农业大学
		报告九：淀粉基载体系统的构建与应用 报告人：章 宝 副教授，合肥工业大学
	粮油贮藏与减损分会场	报告一：粮食集装单元化运输技术现状和发展趋势 报告人：高 兰 正高级工程师，郑州中粮科研设计院有限公司
		报告二：高质量发展阶段科学研究应用储粮防护剂 报告人：严晓平 研究员，中储粮成都储藏研究院有限公司
		报告三：粮情监测监管云平台构建 报告人：赵会义 研究员，国家粮食和物资储备局科学研究院
		报告四：赤拟谷盗 NPF 信号系统的生理功能及其药靶潜力 报告人：蒋红波 教授，西南大学
		报告五：粮食新型干燥和保鲜储藏技术的研发与应用 报告人：丁 超 副教授，南京财经大学
		报告六：粮食收储环节抑霉保质研究进展 报告人：渠琛玲 副教授，河南工业大学
		报告七：硫酰氟熏蒸剂安全评估和应用工艺 报告人：汪中明 副研究员，国家粮食和物资储备局科学研究院
		报告八：储粮挥发物己醛对黄曲霉生长的抑制作用研究 报告人：张帅兵 副教授，河南工业大学
		报告九：成品粮应急储备研究 报告人：吴学友 博士，南京财经大学
18:00-19:00	晚餐	
19:00-20:30	青年科学家座谈会	

2022年7月24日 星期日

8:30-11:00	未来食品分会场	报告一：婴配奶粉关键活性组分细胞工厂构建与高效合成 报告人：刘 龙 教授，江南大学
		报告二：食品鲜味感知解析 报告人：刘 源 教授，上海交通大学
		报告三：微生物蛋白素肉制品技术创新 报告人：臧明伍 教授级高级工程师，中国肉类食品综合研究中心
		报告四：植物蛋白肉风味提升技术 报告人：李 健 教授，北京工商大学
		报告五：新型乳液体系在未来粮油食品中的应用 报告人：石爱民 副研究员，中国农业科学院农产品加工研究所
		报告六：未来粮油安全隐蔽型真菌毒素的筛查与防控 报告人：纪 剑 副研究员，江南大学
		报告七：食物功能成分组的数学模型研究及其在健康食品开发中的应用 报告人：应 剑 高级工程师，中粮营养健康研究院有限公司
		报告八：面向未来食品产业的三维打印关键问题探讨 报告人：苏 雅 博士，南京师范大学
		报告九：未来食品的智能生产 报告人：张恒达 副总裁，布勒（无锡）商业有限公司
	粮油食品质量与安全分会场	报告一：粮食中潜在致病微生物的染料免疫层析快速检测方法研究 报告人：王建龙 教授，西北农林科技大学
		报告二：米面制品中米酵菌酸的快速检测与控制研究 报告人：徐振林 教授，华南农业大学
		报告三：基于 CRISPR-Cas 系统的食品真实性检测技术研究 报告人：李国梁 教授，陕西科技大学
		报告四：食源性致病菌的新型检测技术研究 报告人：丁 郁 研究员，暨南大学
		报告五：粮油有害物质高效富集前处理技术的研究进展 报告人：刘慧琳 教授，北京工商大学
		报告六：农药免疫分析方法研究及进展 报告人：金茂俊 研究员，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所
		报告七：新型标记探针和免疫层析 报告人：黄小林 教授，南昌大学
		报告八：基于细胞成像技术的真菌毒素毒性可视化研究 报告人：吴世嘉 教授，江南大学
		报告九：粮油品质在线无损检测技术与装备研究进展 报告人：沈 飞 副教授，南京财经大学
		报告十：SCIEX 液质技术在油脂营养健康研究最新方案 报告人：龙志敏 博士，SCIEX 中国

8:30-11:00	研究生学术报告分会场	报告一：不同磨粉方式对青稞全粉理化特性的影响 报告人：葛 飞 研究生，南京财经大学
		报告二：空化射流对大豆蛋白氧化聚集体结构及其界面活性的定向调控机制研究 报告人：郭亚男 研究生，东北农业大学
		报告三：低温及微波复热对冷链米饭结构与淀粉消化特性的影响 报告人：郭亚宾 博士研究生，华中农业大学
		报告四：燕麦黄酮对高脂小鼠降脂和降胆固醇机理的研究 报告人：段瑞谦 博士研究生，上海理工大学
		报告五：荞麦完整胚乳细胞结构对淀粉体外消化特性的影响 报告人：沈家娟 研究生，江苏大学
		报告六：5-十七烷基间苯二酚通过 SIRT3 抑制 ApoE-/-小鼠动脉粥样硬化的作用及其机制研究 报告人：杨子慧 博士研究生，北京工商大学
		报告七：大豆储藏品质变化规律研究及劣变预警模型的建立 报告人：黄雨婵 研究生，南京财经大学
		报告八：分子模拟揭示环氧基团对煎炸油中甘油三酯消化的影响 报告人：李 雪 博士研究生，江南大学
		报告九：环糊精-三丁酸甘油酯包合体系的酶法构建及其功能评价研究 报告人：李泽西 博士研究生，江南大学
11:30-12:00	闭幕式	
12:00-14:00	午餐、休息	
14:00-16:00	参观江南大学、离会	