

中国粮油学会

中粮油学发〔2022〕83号

关于举办中国粮油学会第三届粮新青年 论坛的通知

习近平总书记在党的二十大报告中指出：“必须坚持科技是第一生产力、人才是第一资源、创新是第一动力，深入实施科教兴国战略、人才强国战略、创新驱动发展战略，开辟发展新领域新赛道，不断塑造发展新动能新优势。”科技创新，关键在人。要建成世界科创高地，关键要靠人才来推动。为大力激发广大粮油青年科技工作者创新创造活力，引导青年树立正确价值取向，积极投身创新争先活动，扎实推进粮食行业科技创新，加快实现高水平科技自立自强，中国粮油学会将聚焦新时代粮油青年科技创新发展举办第三届粮新青年论坛。有关事项通知如下：

一、论坛主题

粮油青年担当作为，助力科技自立自强

二、论坛时间和地点

论坛时间：2022年11月24日—26日（24日报到）

论坛地点：江苏·无锡君来世尊酒店（江苏省无锡市滨湖区太湖新城和风路111号）

三、论坛形式

本届论坛采取“线下+线上”相结合的方式举办。因受疫情影响无法参加线下会议的人员可通过中国粮油学会视频号或论坛直播平台线上参会（见附件1）。

四、组织机构

主办单位：中国粮油学会

承办单位：中国粮油学会青年工作委员会

江南大学

中国粮油学会玉米深加工分会

协办单位：上海理工大学

南京财经大学

江苏省粮油学会

支持单位：无锡江大益中生物工程有限公司

上海爱博才思分析仪器贸易有限公司

五、论坛组委会

论坛主席：官旭洲 刘元法

秘书长：魏 然

执行主席：李兆丰 程 力 管 骁 方 勇 陈志宁

委 员：（按姓氏笔画排序）

王中江 王满意 叶 金 史苗苗 刘 明 孙尚德

李 秋 李 健 李 曼 杨庆余 杨晓静 吴世嘉

谷 旭 张宾佳 陈中伟 陈晋莹 孟 宗 胡 晖

胥 伟 唐培安 陶 进

六、论坛日程

11月24日，会议报到。

11月25日上午，开幕式及大会报告。

11月25日下午，分会场专题报告：粮油食品组分与营养、粮油食品加工与制造、粮油贮藏与减损。

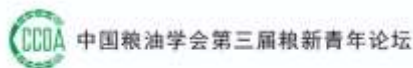
11月26日上午，分会场专题报告：未来食品、粮油食品质量与安全、研究生学术报告。

11月26日下午，离会返程。

七、会议注册

（一）会议注册方式

1.小程序注册。请扫描下方二维码进行扫码注册。



会议注册



2.邮件注册。请填写会议报名表（附件2），于11月20日前发送至 jiangliban@126.com。

3.现场注册。会议期间，可现场注册参会。

注：请参会代表优先选择线上注册报名。

（二）注册费标准

注册费包括会议费、资料费、用餐费等，标准为 1800 元/人。在校学生（报到时凭学生证）1000 元/人。

（三）注册费缴纳方式

1. 银行转账

户 名：中国粮油学会

开户行：交通银行北京百万庄支行

帐 号：110060774018010013416

注：汇款转账时，请备注姓名、单位和中国粮油学会第三届粮新青年论坛等信息。

2. 现场注册缴费

现场注册缴费支持银行卡、微信、支付宝方式支付。

3. 在线支付

请使用支付宝、微信、云闪付等，扫描下方二维码选择“中国粮油学会第三届粮新青年论坛”进行注册缴费。



（温馨提示：支付后请留存付款凭证）

八、疫情防控要求

1.请线下参会人员及时关注无锡最新疫情防控政策，提前注册“苏康码”，配合做好健康码、行程码以及 48 小时内核酸检测阴性证明核验。

2.按照疫情防控要求，健康状况存在异常或 14 内具有高风险地区旅居史的人员不安排参加线下会议。

3.论坛期间，参会人员须主动做好个人防护，隔位就座，全程佩戴口罩，避免近距离接触。

4.论坛期间，请做好每日健康监测，若出现发热、咳嗽、咽痛、胸闷、呼吸困难等可疑症状，需及时报告会务组和酒店，中止参会，配合就医并按要求开展隔离医学观察。

5.论坛期间，请严格遵守无锡市及酒店疫情防控相关规定，不外出聚餐，不接待与本次会议无关人员。如确需外出，应做好个人防护。

6.论坛期间，按照无锡市疫情防控要求，会务组统一安排参会代表进行核酸。

九、注意事项

1.会务组将根据回执预订情况统一安排食宿，参会代表差旅住宿费用自理。

2.11 月期间为无锡旅游旺季，请参会代表提前预订往返车票，联系酒店自行预订房间，以确保按时参会。酒店预订房间时，请告知参加中国粮油学会第三届粮新青年论坛，可享受会议价格。

十、联系方式

（一）中国粮油学会

联系人：陈志宁 谢胜男

联系电话：010-68357512

电子邮箱：liangyouqn@163.com

（二）江南大学

联系人：程力 李兆丰

联系电话：13921171119 13771048318

电子邮箱：liangyouqn@163.com

（三）酒店预订

无锡君来世尊酒店

电话：0510—85285888 转预订部

附件：1.线上参会方式

2.会议报名表

3.会议日程安排

4.无锡君来世尊酒店位置图



附件1

线上参会方式

因受疫情影响无法参加线下会议的人员可通过中国粮油学会视频号或论坛直播平台线上参会。

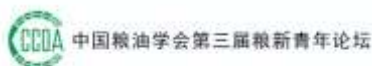
一、中国粮油学会视频号

请扫描下方二维码，关注中国粮油学会视频号，观看会议直播。



二、中国粮油学会第三届粮新青年论坛直播平台

请扫描下方二维码，进入中国粮油学会第三届粮新青年论坛直播平台，观看会议直播。



附件3

会议日程安排

2022年11月24日 星期四		
时间	议程	内容
9:00-20:00	会议报到	参会嘉宾现场报到 地点：无锡君来世尊酒店大堂（江苏省无锡市太湖新城和风路111号）
18:30-20:00		晚餐
2022年11月25日 星期五		
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 首席科学家，益海嘉里集团
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

时间	议程	内容
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：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
		报告五：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
		报告六：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
报告七：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		
报告八：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	

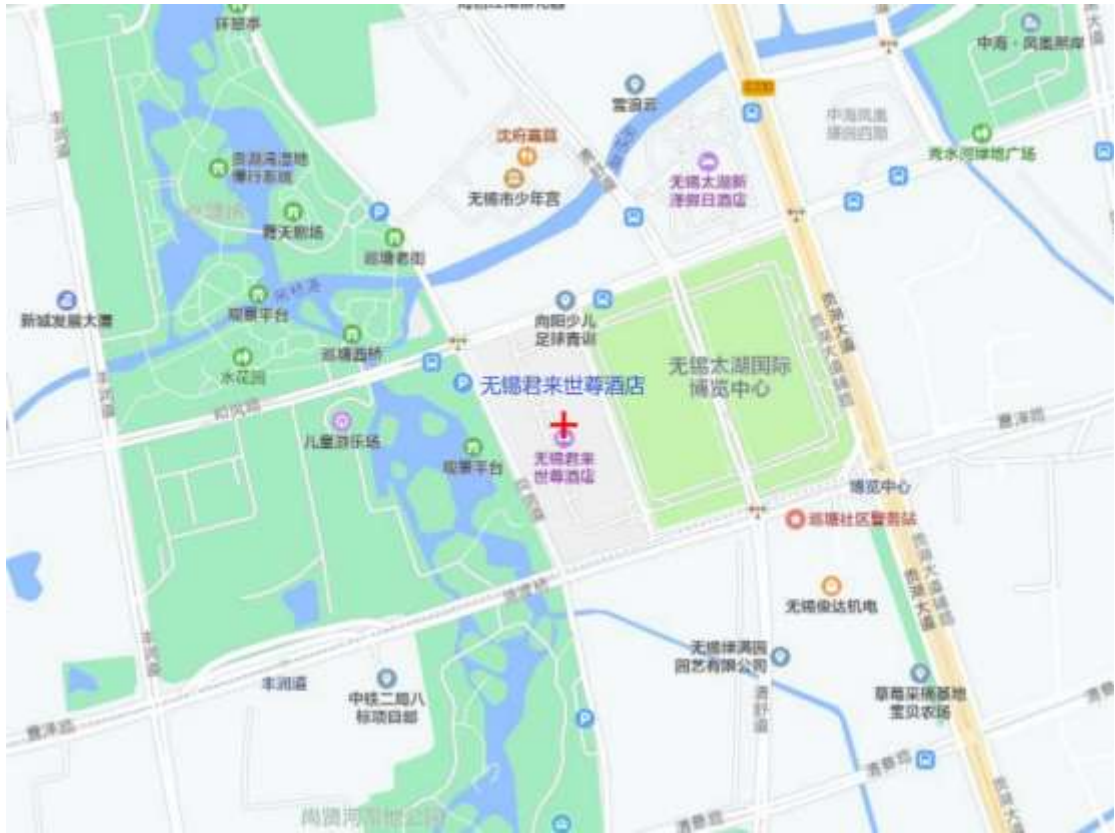
2022年11月26日 星期六

时间	议程	内容
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：未来粮油安全隐患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，中国农科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中最新方案 报告人：钟晨春 博士，SCIEX 中国

时间	议程	内容
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：煎炸油中环氧甘油三酯的消化吸收行为与其对机体脂稳态的影响 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 后		午餐、离会返程

附件4

无锡君来世尊酒店位置图



交通位置

—地址：江苏省无锡市和风路 111 号（无锡太湖国际博览中心旁）

—酒店电话：0510—85285888

—距离无锡站 15 公里，打车约 25 分钟

—距离无锡东站 22 公里，打车约 40 分钟

—距离苏南硕放机场 15 公里，打车约 30 分钟