



全谷物营养食品加工技术与大健康 产业发展交流研讨会

尊敬的_____先生/女士，您好！

全谷物营养食品加工技术与大健康产业发展交流研讨会将于2016年05月在郑州召开。

会议通知

在“富贵病”泛滥的二十一世纪，全谷物食品所代表的健康生活方式在全球得到了广泛的追随。“全谷物”食品是一大类健康谷物食品，近年来在国际上发展迅速，其中富含膳食纤维、维生素、矿物质及酚类化合物、类胡萝卜素、维生素E、木酚素、β-葡聚糖、菊粉、抗性淀粉、植物甾醇与植酸等植物化学元素。据世界权威机构发布，长期食用全谷物食品的人群对防治慢性疾病及辅助疾病治疗起到至关重要的作用，如：中风危险降低30%至36%，II型糖尿病危险降低21%至30%，心脏疾病危险降低25%至28%，同时还有利于预防肠胃癌症和体重控制，由此证明全谷物食品正在迎来崭新的篇章。

“十三五”规划中已经明确把全谷物类营养食品与健康产业相结合，具备国家长远的战略发展目标。我国的粮食制粉及传统食品加工技术经历了约100多年的发展，影响全谷物食品的发展关键的因素是如何应用现代食品加工新技术研究和开发出既具有优良口感风味、又具有营养保健作用的全谷物食品。为加强全谷物营养食品开发及加工新技术的推广，进一步推进我国全谷物食品产业的健康有序发展，我中心定于2016年5月19日-21日在郑州市举办“全谷物营养食品加工技术与大健康产业发展交流研讨会”，望各有关单位积极派员参加，现将有关事项通知如下：

组织机构

指导单位：农业部国家粮食局

主办单位：国家食品行业生产力促进中心

承办单位：北京邦凯企业管理咨询有限公司

支持单位：中国营养学会 医用食品与营养支持分会 全国医药技术市场协会 中国老年保健医学研究会 北京市营养源研究所 北京联合大学 保健食品功能检测中心

支持媒体：中国食品报 中外食品 《食品工业》 食品科技杂志社 《中外食品工业》杂志社 食品伙伴网

会议时间\地点

会议时间：2016年5月19日-21日(19日全天报到)

会议地点：郑州（具体地点会前一周通知报名者）

会议研讨内容

- 1、全谷物食品营养与健康新观点、新视野
- 2、全谷物食品标准体系建设及全麦粉国家标准解读
- 3、谷物新品种研究与开发

- 4、全谷物食品原料的加工技术的提升
- 5、全麦粉、糙米、杂粮的加工特性及在食品加工中的适宜性技术开发
 - a.全谷物食品的配方与加工工艺
 - b.杂粮食品深加工工艺
- 6、全谷物营养与新产品开发及产业发展
 - a.全谷物食品开发的新形式及发展方向
 - b.全谷物食品营养因子的作用
 - c.全麦粉的健康影响及其产品创新
 - d.糙米营养与糙米新型食品开发
 - e.全谷物方便食品开发
 - f.全谷物保健功能食品与特医食品的开发和探讨
- 7、全谷物主食加工装备的研制与开发

参会对象

各相关食品企业负责人和技术人员；各科研机构、高等院校的研究人员和相关设备研发制造企业等。

会议日程

会议嘉宾

会议拟邀出席嘉宾（排名不分先后）

嘉宾：于小冬 国家公众营养改善项目办公室主任、教授

嘉宾：霍军生 中国疾病预防控制中心营养研究所研究员

嘉宾：王学东 武汉轻工大学食品学院教授

嘉宾：陈志成 中国粮油学会食品分会副会长兼副秘书长

嘉宾：张 晖 中国粮油学会食品分会副秘书长

嘉宾：崔政伟 江苏省食品先进制造装备技术重点实验室副主任

嘉宾：薛文通 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

嘉宾：魏益民 中国农业科学院农产品加工研究所

嘉宾：安红周 河南工业大学教授

嘉宾：张召锋 北京大学医学部教授

相关报告继续预约中，敬请持续关注！

会议门票

会议费用：

会务费：现场交费2200元/人，提前汇款2000元/人；在校学生持学生证1200元/人；会务费包括：场地、研讨、资料及论文集。食宿统一安排，费用自理。

