



“2018第二届功能发酵制品开发、应用与生产技术交流会”暨生物发酵大健康产业发展高峰论坛

尊敬的_____先生/女士，您好！

“2018第二届功能发酵制品开发、应用与生产技术交流会”暨生物发酵大健康产业发展高峰论坛将于2018年04月在上海召开。

会议内容

关于举办“2018第二届功能发酵制品开发、应用与生产技术交流会”

暨生物发酵大健康产业发展高峰论坛的通知

各有关单位：

功能发酵制品行业为我国功能性（保健）食品，功能性食品添加剂及配料市场提供不可缺的基础原料，2016年10月25日由中共中央、国务院根据党的十八届五中全会战略部署制定、印发并实施《“健康中国2030”规划纲要》。保健食品、营养食品市场进入蓬勃发展时期、迎来深层次的转型升级。基于生物技术特别是发酵技术生产的“功能发酵制品”，因其安全、高效、规模化等优势，日益受到追捧，目前已在国内外健康产品及原料开发过程中占据重要的位置，发展势头看好。

为了更好的展现功能发酵制品行业现状交流先进的科研、生产、应用技术成果，促进行业共同进步，国家食品行业生产力促进中心联合中国化工企业管理协会医药化工专业委员会定于2018年4月25日-27日在上海召开“第二届功能发酵制品开发、应用与生产技术交流会暨生物发酵大健康产业发展高峰论坛”，此次会议将重点研究探讨国内外功能发酵制品发展趋势，各类低聚糖新产品开发、红曲活性物质、活性多肽、氨基酸、益生菌、益生元等功能发酵制品应用技术，以及生物发酵新工艺、新设备、新技术推广。届时将邀请国内的著名专家、学者做报告，与会代表交流最新的科研成果及国内外发展动态，为行业的持续发展搭建平台，为此真诚欢迎相关企业科研院所、专家学者以及致力于中国功能发酵制品行业发展同仁莅临本次论坛。共谋发展大计。

一、组织机构

主办单位：

中国化工企业管理协会医药化工专业委员会

国家食品行业生产力促进中心

支持单位：

上海保健品行业协会、云南省保健食品行业协会、

青海省保健食品行业协会、吉林省保健食品行业协会

江南大学、华东理工大学发酵工业分离提取技术研发中心

安琪酵母股份有限公司、山东龙力生物科技股份有限公司

支持媒体：

食品伙伴网、中国食品网、《中外食品工业》杂志社、《中国食物与营养》杂志

协办单位：招募中

二、时间地点：

时间：2018年4月25日-27日（25日全天报到）

地点：上海市（报名后发放第二轮报到通知）

三、证书：

参加会议的代表，如需要证书者，经考评合格后，由人力资源和社会保障部中国职工教育和职业培训协会和中国战略型人才库管理中心联合颁发的发酵技术《研发工程管理师》专业能力测评高级证书，证书费用1300元（含资料费、考核评审费），全国通用，联网查询，是相关人员上岗、考核和能力评价的重要依据。人力资源和社会保障部中国职工教育和职业培训协会官方网站www.zhongguozhixie.com.cn、www.cnhr.org。（需要申报的请提前联系组委会）

四、证书报考条件及所需准备资料：

- 1、参加证书考核者报名时需提交一份电子版申请表，其他申请材料均为电子版，包括（一寸免冠彩色（蓝底）标准证件照片，相关学历、学位证书；职称或职业资格证书，技能证书，奖励或荣誉证书、身份证等各一份；）
- 2、凡从事发酵技术及工程的体系人员，均可参加发酵技术《研发工程管理师》的培训及考试（团体培训请致电组委会）。

会议日程

时间：2018年4月25日-27日（25日全天报到）

地点：上海市（报名后发放第二轮报到通知）

议程安排主要内容

- 1、功能发酵制品的现状、问题及趋势；
- 2、功能发酵制品新品开发；
- 3、功能发酵制品的安全性毒理学研究；
- 4、酵素制品的研发与创新；
- 5、功能发酵制品制备、结构及生物活性研究；
- 6、功能发酵制品改善肠内营养及生物利用度的标示；
- 7、功能发酵制品营养成分检测技术；
- 8、发酵制备工艺优化与培养基筛选；
- 9、功能发酵制品分离、提纯技术优选；
- 10、糖醇、低聚糖、微生物多糖、功能红曲、天然抗氧化剂、功能氨基酸、活性肽类、多不饱和脂肪酸、微生态制剂等功能发酵制品的制备新技术、新工艺；
- 11、功能发酵制品对人体营养与疾病调控的作用；
- 12、功能发酵制品的新设备展示；
- 13、面对面提问交流 专家对话沙龙

会议嘉宾

拟定出席专家（排名不分先后）

演讲嘉宾：相关教授

江南大学粮食发酵工艺与技术国家工程实验室

演讲题目：

《发酵微生物生产性能调控与优化的关键技术研究》

演讲嘉宾：乐国伟

江南大学食品学院食品营养与功能因子研究中心主任

演讲题目：

《活性多肽与氨基酸最新研究进展》

演讲嘉宾：毛建卫

浙江科技学院研究生院院长、中德农产品加工工业研究院院长

中国生物工程学会生物资源专业委员会副主任委员

中国食品工业协会发酵工程研究会副会长

中国生物发酵产业协会功能发酵制品协会副理事长

浙江省食品学会副理事长

演讲题目：《酵素产业的基本科学问题与酵素的功能成分与功效》

演讲嘉宾：张福敏

上海保健品行业协会、副会长

演讲题目：

《我国功能发酵制品在大健康产业应用及前景》暂定

演讲嘉宾：田怀香

上海应用技术大学香料香精技术与工程学院 教授

演讲题目：《增香型乳酸菌的高通量筛选及其对发酵乳风味的贡献》

演讲嘉宾：詹晓北

江南大学生物工程学院 博士生导师、生物化工系主任

演讲题目：《待定》

演讲嘉宾：赵黎明

华东理工大学发酵工业分离提取技术研发中心

演讲题目：《待定》

演讲嘉宾：陈启和

浙江大学生物系统工程与食品科学学院 博导、教授

演讲题目：

《新型生物糖脂发酵技术及其产业化应用展望》

演讲嘉宾：储炬

华东理工大学 教授

演讲题目：《待定》

演讲嘉宾：方曙光

江苏微康生物科技有限公司益生菌研究院首席科学家

演讲题目：

《益生菌及其衍生物的研究、开发、生产及应用》暂定

演讲嘉宾：张彦

安琪酵母股份有限公司 技术总监

演讲题目：

《待定》

演讲嘉宾：肖林

山东龙力生物科技股份有限公司研发中心总监

演讲题目：

《低聚木糖功效与应用研究进展》

备注：以上为部分已确定出席演讲嘉宾及课题，其他嘉宾及课题确定后再更新。

会议门票

会务费2200元/人；提前打款2000元/人，在校生持学生证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。

