

关于召开第二届传统发酵食品产业国际高峰论坛的通知

The 2nd International Forum on Traditional Fermented Food (IFTFF)

中国·成都 2021年5月中下旬

作为人类的重要文化“遗产”，传统发酵食品在满足人类基本食物需求的基础上，进一步提升了食品的品质和营养、丰富了我们的感官体验。为了进一步挖掘传统发酵食品的功能特性，促进产、学、研的深入融合，推动传统发酵食品产业的技术升级，扩大我国传统发酵食品的国际影响力，应业内企事业单位的强烈要求，“第二届传统发酵食品产业国际高峰论坛”计划于**2021年5月，在中国·成都举办**。

- ◆ 部委领导解读“十四五”时期的传统发酵食品产业发展方向。
- ◆ 8位食品界院士重磅集结，共讨科技前瞻性观点和科研成果。
- ◆ 境外国际演讲嘉宾在线直播和互动，在华国际演讲嘉宾亲临现场。
- ◆ 预见未来！新时代消费趋势/数字化赋能产业升级/投融资等专题。
- ◆ 国内高等院校、科研院所和行业领军企业共同呈现一场**技术盛宴！**
- ◆ **科技直通车！**科技项目需求进行发布/技术成果转化/人才招聘求职.....
- ◆ **5大版块：**高峰论坛+产品创新大赛+产业链展览会+会议论文+主题活动。

食品伙伴网、凤凰网、新浪网、新华网、四川新闻网、成都日报和华西都市报等相关知名媒体将同步报道论坛的盛况，《食品与发酵工业》国内核心专业期刊也将同步发表会议的相关资讯和研究论文。

国际传统发酵食品创新大奖赛(ITFFIA)

本赛事由国际传统发酵食品联盟组织和发起，主旨为聚集传统发酵食品行业最具创新精神的专业人士，共同洞察传统发酵食品行业、消费者和未来产品趋势。通过盘点分析各类创意新品案例，总结产品创新趋势，助力传统发酵食品行业的创新。

参赛产品须为近五年上市的发酵类食品新产品，产品应在风味、原料、工艺、产品设计及包装等方面具有显著的创新性，参评类别包括发酵乳制品、调味品、发酵茶、发酵饮品、发酵肉品及发酵酒六大类。

作品类别	产品名称
调味品	醋、酱油、酱、复合调味料、泡菜、料酒等
发酵酒	白酒、啤酒、果露酒、黄酒等
发酵乳制品	酸奶、乳酸菌饮料、奶酪等
发酵肉制品	香肠、火腿等
发酵茶	发酵茶、半发酵茶等
其他饮品	醋饮、酵素、发酵果汁等

评选活动采用智能消费者系统和行业知名专家鉴评相结合的方式进行评选，设立大金奖、创意奖、人气奖和包装设计奖，颁发证书和奖杯，颁奖盛典将在论坛期间隆重举行，且由论坛邀请媒体进行同步报道。

权益	未通过初赛	通过初赛	通过复赛	获奖
品鉴报告	1份	✗	✓	✓
奖杯&证书	奖杯*1+证书*1	✗	✓	✓
论坛两日通票	共1张	✗	✓	✓
颁奖典礼门票	共1张	✗	✓	✓
IFTFF展区门票	共1张	✗	✓	✓
展区展示机会	参赛产品在展会曝光	✗	✓	✓
消费端曝光		✗	✓	✓
电商平台曝光		✗	✓	✓
媒体露出机会		✗	✓	✓
颁奖典礼展示机会		✗	✓	✓

产业链展览会



同期举办“传统发酵食品产业国际高峰论坛·产业链展览会”，展品包括传统发酵品牌产品、白酒原酒，原辅料、添加剂、加工和包装机械、包材、生化仪器等全产业链展；包装设计、品牌策划和知识产权等服务展位；以及服务于政府科技项目需求、高校技术成果转化和毕业生就业的标准展位。全产业链齐聚一堂，并在现场提供“供需匹配交流区”。

展览规模：66 个展位。



会议论文和墙报

会议论文：组委会与期刊编辑部将会议论文进行双评审，择优在全国中文核心期刊《食品与发酵工业》上发表，并颁发奖状和奖品。稿件格式请登录期刊主页下载，并严格按照期刊要求书写。

墙报征集：经组委会筛选并通过的墙报，统一安排场地和讲解时间，专家组将对墙报进行评选，产生优胜奖，颁发证书和奖品。优秀墙报可安排做学术报告。



主办方

中国食品发酵工业研究院
四川省经济合作局

支持及参与单位

协办单位：

四川省食品饮料产业协会、四川大学
四川轻化工大学、北京工商大学
北京市营养源研究所、福建省农业科学院等。

指导单位：

国家农业部、国家科技部
国家工信部、国家市场监督管理总局
国家自然科学基金委员会
全国食品发酵标准化中心
国家大麦青稞产业体系
发酵行业生产力促进中心
中国生物发酵产业协会
中国调味品协会等。

国际合作单位：

美国酿造化学家协会、英国帝国理工大学
比利时鲁汶大学、英国诺丁汉大学
韩国首尔国立大学、慕尼黑理工大学
荷兰瓦赫宁根大学、东京农业大学
新加坡国立大学、日本大阪大学
荷兰国家应用科学研究院等国际知名研究机构。

合作院所和高校：

中粮营养研究院、西藏自治区农牧科学院
 中国农业大学、江苏大学、山西农业大学
 南京农业大学、华东理工大学、大连工业大学
 江南大学、新疆农业大学
 中国农业科学院农产品加工所、湖南农业大学
 四川省食品发酵工业研究设计院
 西北农林科技大学、天津科技大学
 贵州大学等（排名不分先后）。

会议日程

论坛主题

本届论坛将继续扩大规模，以“凝聚全球智慧、推动产业升级”为主题，聚焦传统发酵食品产业与新工艺新产品、智能制造、现代发酵工程运用和品牌营销策划，讨论：

- ²传统发酵食品与大健康产业，营养与美味的融合；
- ²大数据、智能化设备、管理及控制体系的开发和应用；
- ²组学技术和现代发酵工程技术的结合及运用；
- ²互联网“+”对传统发酵食品产业的推动和破局发展。

论坛将设立七大主题会场，包括：酿造原料及品质安全分会场，发酵调味品分会场，传统固态酿酒产业分会场，发酵酒和发酵饮品分会场，发酵乳肉和发酵茶分会场，品牌策划及营销分会场，以及青年学术论坛分会场。



技术创新



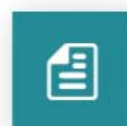
产品开发



智能制造



包装设计



品牌策划

演讲嘉宾

孙宝国 院士 香料、添加剂 和白酒专家	刘仲华 院士 茶叶加工与资源 高效利用专家	朱蓓薇 院士 水产发酵制品 领域专家	吴清平 院士 食品微生物 领域专家	陈坚 院士 发酵与轻工 生物技术专家	任发政 院士 乳品科学与工 程专家	陈卫 院士 益生菌代谢 领域专家	石碧 院士 清洁生产技 术专家
英国剑桥大学 David Rubinsztein 细胞生物学专家	帝国理工大 David Nutt 成瘾症研究专家	美国 UC Davis David Mills 乳品和发酵专家	Clemson 大学 William Whiteside 食品包装专家	意大利米兰大学 Paolo Giudici 葡萄酒专家	大阪大学 大崎典典教授 细胞专家	美国康奈尔大学 Terry Acree 食品感官领域专家	印度旁遮普农业大 G. S. Kocher 茶业领域专家
美国密歇根州立 Neal Fortin 食品法专家	新西兰梅西大学 John Prescott 食品感官专家	美国 UC Davis Jean-Xavier Guinard 消费者行为专家	德国莱比锡大学 Monika Gibis 香肠专家	荷兰瓦赫宁根大学 Marcel Zwietering 食品安全专家	韩国汉东大学 Wilhelm Heinrich 微生物（绿茶）	加拿大大学 Kevin Verstappen 酶学与基因组学	香港科技大学 Liangyou Rui 肥胖和代谢性疾病等

联系方式

联系人：高老师

电话：15376602038（微信同号）

邮箱：ctc@foodmate.net

QQ：3416988473

