

中国食品工业协会营养指导工作委员会

中食营【2021】第 003 号

关于召开“2021 食品风味化学与感官评定 暨品质创新论坛” 正式通知

各有关单位：

2021 年作为第“十四五”规划的开局之年，为进一步推动食品营养与健康产业发展，搭建产教融合交流平台，由我会主办、苏州林楚企业管理咨询有限公司承办的“2021 食品风味化学与感官评定暨品质创新论坛”定于 2021 年 7 月 6~8 日在 上海绿瘦酒店 召开。论坛以“探索风味之源、助力产品精进、推动产业创新发展”为主题，届时将邀请食品业内专家、企业研发等科技人员及食品质量监管部门人员共同参与，就相关热点议题内容进行深入交流探讨。

现将会议有关事项通知如下：

敬请各有关单位领导、科技人员积极组织安排参加！

论坛主题：探索风味之源、助力产品精进、推动产业创新发展

论坛时间：2021 年 7 月 6 日-8 日

论坛地点：上海绿瘦酒店（上海市闵行区七莘路 1885 号）

主办单位：中国食品工业协会营养指导工作委员会

协办单位：上海应用技术大学香料香精化妆品学部食品科学与工程系

浙江工业大学化学工程学院

安徽农业大学茶与食品科技学院

河南工业大学粮油食品学院

陕西师范大学食品工程与营养科学学院

中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心

支持单位：《现代食品科技》、《食品安全质量检测学报》、《仪器信息网》、
《食品机械设备网》

承办单位：2021 全国食品风味化学与感官评定暨品质创新论坛组委会
苏州林楚企业管理咨询有限公司

一、议题内容

1、风味化学与感官科学：

风味化学前沿与热点；风味创新模式与新思路；感官分析技术与产品精进；微生物发酵类风味食品开发；食品鲜味物质分析及发掘；食品调味与感官分析；天然风味物质与产业创新；风味饮料创新及感官评价；天然配料和特色风味即食品开发；

2、加工技术与品质控制：

食品不良风味检测及去除技术；传统食品风味工艺改良技术；专用调味料与功能配料制备技术；新产品风味开发；食品试产和量产过程感官品控；天然风味调味料/配料开发；水产休闲食品加工；食用油、油脂及其制品风味物质分析及品控；

3、新技术、新成果与产品展览展示：

二、部分嘉宾或报告人：(排名不分先后)

杜 荷 研究员	中国食品工业协会营养指导工作委员会秘书长
余远斌 教授/书记	浙江工业大学化学工程学院
冯 涛 教授	上海应用技术学院香料香精技术与工程学院
田洪磊 教授	陕西师范大学食品工程与营养科学学院
高学玲 教授	安徽农业大学茶与食品科技学院
汪学德 教授	河南工业大学粮油食品学院
张晓鸣 教授	江南大学食品学院
王锡昌 教授	上海海洋大学研究生院执行院长
吴继红 教授	中国农业大学食品科学与营养工程学院
王德良 教授/主任	中国食品发酵工业研究院有限公司
苏晓霞 高级工程师	中粮营养健康研究院消费者与市场研究中心
黄明泉 教授	北京工商大学食品学院
史波林 副主任/副研究员	中国标准化研究院农业食品标准化研究所
宋诗清 教授	上海应用技术大学香料香精化妆品学部食品系
党亚丽 教授	宁波大学
吕 飞 主任/教授	浙江工业大学食品加工新技术与营养安全研究中心
范文来 教授	江南大学生物工程学院
斯 波 技术顾问	成都乐客食品技术开发有限公司 《全国调味品行业蓝皮书》作者
庞雪莉 副研究员	中国农业科学院烟草研究所
姚文生 副教授	渤海大学
朱保庆 副教授	北京林业大学
柯李晶 副研究员	浙江工商大学食品与生物工程学院
王鑫淼 副教授	浙江工商大学食品与生物工程学院
易俊洁 副教授	昆明理工大学

... .. 随会期的临近，将陆续补充

三、参会对象:

从事食品/饮料、调味品、添加剂、配料及品管质控等从业负责人及技术人员,各大专院校、科研院所食品科学、风味化学、感官科学、食品发酵、营养学等相关学者专家;食品加工装备、分析检测仪器企业;食品大数据、软件服务提供商等。

四、论文征集:

1、本次会议将征集与会议主题和研讨内容有关的学术报告、论文、调研成果,将择优选用并安排会议发言。来稿应具有科学性、实用性,且论点鲜明、数据可靠、文字精练通顺,论文一般在 2500~6000 字为宜,论文稿请用 word 文档(A4 纸)投递至指定邮箱【lunwentougao_bjb@163.com】,会前将印刷会刊文集(论文格式可参阅附件投稿样式撰写文章)。

2、具体内容包括:论文题目、作者姓名、工作单位、通讯地址、邮政编码、电话、论文摘要、关键词、正文、主要参考文献。

3、重要日期:2021 年 6 月 15 日前摘要截稿;6 月 25 日前全文截稿;

4、对收录的论文将择优选用,会前将印刷会刊文集,请各作者遵循学术规范积极撰写投稿,优选文章将推荐到《现代食品科技》发表;

五、参会须知:

时 间:2021 年 7 月 6 日-8 日(6 日周二报到)

地 点:上海绿瘦酒店(上海市闵行区七莘路 1885 号)

会务费:□1800 元/人(6 月 30 日前汇款);三人以上参加 1650 元/人;□学生 1200 元/人(需持有学生证);□现场缴费 2200 元/人;(住宿统一安排,费用自理)

考 察:会议期间计划安排企业参观考察(具体另行通知);

【汇款信息】

户 名:苏州林楚企业管理咨询有限公司

账 号:706660 190112 014700 4850

开户行:苏州银行吴中支行

(注:财务及发票由苏州林楚企业管理咨询有限公司负责,汇款请备注“风味论坛”)

六、组委会联系人:倪申伍、钟敏

联系电话:15962216337(同微信号);18013558929 同微信号)

报名邮箱:yanshixunwei_fsta@163.com; fanghong2605@foxmail.com;

投稿邮箱:lunwentougao_bjb@163.com

【风味化学与感官评定 QQ 群:743852365】;微信群请加“18013558929 钟老师”

中食协营养委电话:电话:010-80257688

线上报名网址:<http://www.wx-ppt.com/v/U110531892763>

中国食品工业协会营养指导工作委员会

2021 年 4 月 16 日



2021 全国食品风味化学与感官评定暨品质创新论坛

【地点路线图】

会议地点：上海绿瘦酒店（上海市闵行区七莘路 1885 号）

酒店前台：021-33238888

咨询电话：18013558929 钟老师；15962216337 倪老师

【交通路线】：

- A1：虹桥火车站：距离 9.9 公里，打车 20 分钟，约 30 元左右；
- A2：虹桥国际机场：距离 7.5 公里，打车 22 分钟，约 30 元左右；
- A3：上海南站：距离 9.7 公里，打车 15 分钟，约 27 元左右；
- A4：七莘路地铁站-2 口：步行距离 800 米，约 12 分钟；

【周边景点】：

七宝老街：距离酒店 2 公里，7 分钟车程；

热带风暴水上乐园：距离酒店 1 公里，5 分钟车程；

锦江乐园：距离酒店 9 公里，约 20 分钟车程；

上海迪士尼乐园：距离酒店 40 公里约 40 分钟车程；

