

山东省食品科学技术学会

鲁食会【2024】30号

关于召开 2024 年度“泰山科技论坛——大食物观与食品产业高质量发展论坛”暨山东省食品科学技术学会第十二届年会的通知 (第三轮)

各位理事、会员，各有关单位：

2024 年度“泰山科技论坛——大食物观与食品产业高质量发展论坛”暨山东省食品科学技术学会第十二届年会拟定于 2024 年 10 月 18 日-20 日在青岛召开，本次会议由山东省食品科学技术学会、中国海洋大学共同承办。为充分发挥创新主导作用，以科技创新推动产业创新，助力发展新质生产力，本次会议将以“践行大食物观，促进陆海统筹”为主题，聚焦食品产学研协同创新，促进食品科技人才培养，交流国内外食品科技前沿技术，汇聚国内外食品科技界和产业界专家学者和青年人才进行专题报告和技术交流。现将相关事项通知如下：

一、组织机构

主办单位：山东省科学技术协会

承办单位：山东省食品科学技术学会、中国海洋大学

支持单位：中华全国供销合作总社济南果品研究所、青岛海洋食品与营养健康创新研究院

协办单位：山东省食品科学技术学会青年工作委员会、海洋食品加工与安全控制全国重点实验室、山东省海洋食品工程技术研究中心、海洋食品生物制造山东省工程研究中心、海洋食品保鲜与品质调控山东省工程研究中心、中国轻工业水产品生物加工重点实验室、青岛市食品生物技术重点实验室

赞助单位：安琪酵母股份有限公司、青岛琛蓝生物科技有限公司、瓴川智能科技(山东)有限公司、獐子岛集团股份有限公司

媒体支持：山东科学技术出版社、大众网、联合日报、舜网、《中国果菜》杂志、中国食品报、食品伙伴网、山东电视农科频道等

二、会议时间、地点、参会人员：

1.会议时间：2024年10月18日-20日

2.会议地点：青岛西海岸威斯汀酒店（青岛市黄岛区滨海大道7977号）

3.参会人员：学会会员、理事，中国食品科学技术学会、山东省科学技术协会等有关部门领导，山东省食品科学技术学会科学技术奖获奖代表、第十六届大学生科技节——食品加工与安全创新设计大赛获奖代表、山东省“技能兴鲁”职业技能大赛——第五届食品行业职业技能竞赛获奖代表，省内外相关科研院所、

高校及食品企业代表等。

三、会议日程：

日期	时间	内 容	地点
10月18日 星期五	8:30-22:00	注册报到	酒店大堂
	12:00-13:30	午餐	诺德自助餐厅
	13:30-16:50	研究生论坛 1：食品加工与贮藏	2F 205 会议室
		研究生论坛 2：食品营养与安全	2F 207 会议室
	15:00-16:20	第四届理事会二次会议	2F 206 会议室
	16:30-17:50	第一届青委会换届会议	2F 206 会议室
	18:00-21:00	晚餐	
10月19日 星期六	7:30-8:30	注册报到	酒店大堂
	8:30-12:00	大会主旨报告	3F 主会场
	8:30-17:00	技术装备展览	3F 主会场长廊
	12:00-13:30	午餐	1F 知味自助餐厅
	13:30-17:00	分论坛 1：食品加工与贮藏	2F 207 会议室
		分论坛 2：食品营养与健康	3F 303 会议室
		分论坛 3：食品质量与安全	3F 306 会议室
		科技成果推介及产学研对接	3F 主会场
17:00-21:00	自助晚餐	1F 知味自助餐厅	
10月20日 星期日	9:00-11:00	参观	中国海洋大学西 海岸校区
	11:00	离会	

大会主旨报告			
时间	议程	内容	地点
10月19日 星期六 8:30-9:10	开幕式	全体合影	3F 主会场
		中国海洋大学 校领导致辞	
		中国食品科学技术学会常务副理事长， 邵薇 致辞	
		山东省科协 领导致辞	
		山东食品科学技术学会理事长，薛长湖 院士 致辞	
		颁奖仪式	
9:10-9:40	大会报告 1	碳水化合物研究史及淀粉加工新思考 金征宇院士，江南大学	3F 主会场
9:40-10:10	大会报告 2	食物感官感知新进展带来促进人类身心 健康食品研发的新挑战和新机遇 孙东晓院士，新西兰奥克兰大学	
10:10-10:30	茶歇		
10:30-11:00	大会报告 3	老年营养配方食品设计创制的科技策略 与实践 张名位研究员，广东省农业科学院	3F 主会场
11:00-11:30	大会报告 4	食品产业变革背景下的智能感知技术与 未来食品研究 郑磊教授，合肥工业大学	
11:30-12:00	百年校庆·校友活动		3F 主会场
12:00-13:30	午餐		1F 知味自助 餐厅

分论坛 1：食品加工与贮藏		
时间	内容	地点
10月19日 星期六 13:30-13:50	大豆球蛋白质结构解析与功能调控策略 隋晓楠教授，东北农业大学	2F 207 会议室
13:50-14:10	酵母加工制品的物质基础及在食品领域的应用 张玉玉教授，北京工商大学	
14:10-14:30	烟台特色水果贮运保鲜与绿色加工技术研究 贡汉生教授，鲁东大学	
14:30-14:50	蒸汽爆破技术在农产品加工中的应用 马超研究员，中华全国供销合作总社济南果品研究所	
14:50-15:10	大食物观下的微生物优质蛋白——AnPro 吴关威，安琪酵母股份有限公司	
15:10-15:30	茶歇	
15:30-15:45	超高通量进化辅助食品工业酶与微生物表达系统改良 张国强研究员，江南大学	2F 207 会议室
15:45-16:00	淀粉膜的工业化制备与性能研究 高伟副教授，齐鲁工业大学	
16:00-16:15	马铃薯蛋白改性及其功能性载体开发应用 汪陈洁副教授，山东理工大学	
16:15-16:30	细胞培育鱼肉高品质种子细胞创制及应用 郑洪伟副教授，中国海洋大学	
16:30-16:45	用于吞咽困难食品的 3D 打印蛋白质/多糖墨水：纤维素纳米晶体的影响 张弛讲师，青岛农业大学	
16:45-17:00	基于多维数据融合的农产品品质及成熟度智能预测 高升讲师，青岛科技大学	

分论坛 2：食品营养与健康		
时间	内容	地点
10月19日 星期六 13:30-13:50	功能性肽与精准营养 任娇艳教授，华南理工大学	3F 303 会议室
13:50-14:10	益生菌资源挖掘与应用 翟齐啸教授，江南大学	
14:10-14:30	淀粉类功能性食品研发及发展趋势 郭丽教授，齐鲁工业大学	
14:30-14:50	谷物来源低升糖功能基料制备及产品开发 宗爱珍研究员，山东省农业科学院农产品加工与营养研究所	
14:50-15:10	从《本草纲目》到营养医学—《花胶肽营养与功效作用》 刘红英教授，青岛海洋食品营养与健康创新研究院 青岛琛蓝健康产业集团有限公司	
15:10-15:30	茶歇	
15:30-15:45	多肽源糖尿病特医食品乳剂开发初探 彭新颜教授，烟台大学	3F 303 会议室
15:45-16:00	阿胶多肽的抗氧化机制及其铁离子结合模式研究 梁荣副教授，聊城大学	
16:00-16:15	海参肠卵水解物通过调节肠道菌群及其代谢物干预并改善葡聚糖硫酸钠诱发的结肠炎症状 孙蕾蕾副教授，烟台大学	
16:15-16:30	具有过氧化物酶催化活性的 γ -环糊精还原铁纳米颗粒的合成 刘成珍副教授，青岛大学	
16:30-16:45	棕榈油酸对高甲基诱导小鼠肝毒性的拮抗作用机制 吴秋讲师，山东师范大学	
16:45-17:00	基于海藻酸钙的益生菌载体研究 袁永凯讲师，青岛农业大学	

分论坛 3：食品质量与安全		
时间	内容	地点
10月19日 星期六 13:30-13:50	低值贝类的高值化加工关键技术探究 桑亚新教授，河北农业大学	3F 306 会议室
13:50-14:10	有害微生物检测与控制技术 杜欣军教授，天津科技大学	
14:10-14:30	分子印迹仿生免疫分析技术研究 徐志祥教授，山东农业大学	
14:30-14:50	食品中潜在雌激素干扰的筛查鉴定 张鸿雁教授，山东师范大学	
14:50-15:10	生鲜乳中食源性致病菌的精准鉴定及检测 吴薇教授，青岛农业大学	
15:10-15:30	鲨鱼单域抗体的特异性识别机制与性能定向改造 隋建新教授，中国海洋大学	
15:30-15:45	茶歇	
15:45-16:00	猕猴桃采后成熟的分子机制研究及保鲜方法探索 张爱迪副教授，鲁东大学	3F 306 会议室
16:00-16:15	抗基质干扰鼠伤寒沙门菌适配体的筛选和应用 杜淑媛副教授，山东师范大学	
16:15-16:30	COF 基材料在电化学检测抗生素中的应用与机理研究 孙玉奉副教授，山东农业大学	
16:30-16:45	多源光谱传感技术在水产品质量安全检测中的应用 王凯强副教授，中国海洋大学	
16:45-17:00	食品中有机小分子污染物的高效富集及 SERS 检测 王芹志博士，青岛农业大学	
17:00-17:15	基于纳米材料光热效应的己烯雌酚快速检测方法研究 张震博士，山东师范大学	

研究生论坛 1：食品加工与贮藏		
时间	内容	地点
10月18日 星期五 13:30-13:50	青年人才发展讲座	
13:50-14:00	基于 β -乳球蛋白发掘新型纤溶酶抑制剂增强 UHT 乳贮藏稳定性研究 张太，中国海洋大学	2F 205 会议室
14:00-14:10	灵芝固态发酵小麦果皮过程中酶活性及营养物质组成的变化 孙月，山东农业大学	
14:10-14:20	可食用支架的制备及在细胞培养鱼肉中的应用研究 高玉星，中国海洋大学	
14:20-14:30	通过大蒜多糖和酪蛋白的共热交联增强乳化行为和包封稳定性，形成强效递送乳液 白芯嫣，山东农业大学	
14:30-14:40	淀粉分子结构对淀粉基材料 3D 打印特性的影响机制研究 程月，齐鲁工业大学	
14:40-15:00	一种紫菜多糖结合蛋白的获取、研究与应用 梅轩玮，中国海洋大学	
15:00-15:10	一种短时且低 5-HMF 含量的黑蒜加工技术的表征 马超，临沂大学	
15:10-15:30	休息	
15:30-15:40	大豆分离蛋白与海藻酸钠复合颗粒共稳 Pickering 高内相乳液的制备与表征 李云滢，烟台大学	2F 205 会议室
15:40-15:50	羧基化纤维素纳米晶稳定牛至精油皮克林乳液活化果胶基薄膜 杨文静，山东农业大学	
15:50-16:00	赤藓糖醇衍生低值物料制备饲用益生菌剂的技术研究 孙浩程，山东师范大学	
16:00-16:10	风味蜕变与功能升级：发芽大豆的风味特征与蛋白质功能特性研究 杨晔，青岛科技大学	

16:10-16:20	不同酿造工艺对黑果腺肋花楸干红感官品质的影响 张中正, 烟台大学	
16:20-16:30	不同不饱和度脂肪酸协同胆盐胶束装载虾青素前后的相互作用力特性研究 朱倩儿, 青岛大学	
16:30-16:40	基于虚拟筛选和分子对接的海湾扇贝副产物鲜味肽的滋味特征和鲜味机制研究 常立炆, 鲁东大学	
研究生论坛 2: 食品营养与安全		
时间	内容	地点
10月18日 星期五 13:30-13:50	青年人才发展讲座	
13:50-14:00	双网络结冷胶/果胶复合冷冻凝胶构建以及对 Pb^{2+} 的高效吸附 刘艺言, 山东农业大学	2F 207 会议室
14:00-14:10	重组 ACE 抑制肽 LYPVK 的异源表达与理性设计及其潜在的降血压机制 梁青平, 中国海洋大学	
14:10-14:20	饲料中添加白藜芦醇对肉牛肌纤维类型及肉品质的影响 李继强, 山东农业大学	
14:20-14:30	莱茵衣藻源富羟脯氨酸肽的制备及其口服生物利用度研究 隋吉楛, 中国海洋大学	
14:30-14:40	甘薯 α -葡萄糖苷酶抑制肽的制备及降低餐后血糖作用研究 朱梦佳, 青岛大学	
14:40-15:00	两歧双歧杆菌 FL-228.1 维护肠道屏障功能缓解小鼠结肠炎的作用机制研究 叶佳佳, 中国海洋大学	
15:00-15:10	CRISPR/Cas12a 检测鼠伤寒沙门菌方法的建立与应用 李丹, 山东师范大学	
15:10-15:30	休息	

15:30-15:40	虾青素微藻马达的构建及其对葡聚糖硫酸钠诱导的慢性结肠炎的影响 官新伟, 青岛科技大学	2F 207 会议室
15:40-15:50	栉孔扇贝高 F 值寡肽的制备及对小鼠急性酒精性肝损伤的保护作用 张志芹, 鲁东大学	
15:50-16:00	榛果食养与健康: 从传统中医记载到现代科学实证 寇安琪, 济南大学	
16:00-16:10	DHA 和 EPA 通过调节铁-线粒体自噬预防慢性睡眠剥夺诱导的认知障碍 陈露, 聊城大学	
16:10-16:20	二十碳五烯酸酰化虾青素通过调节肠道菌群-胆汁酸代谢途径改善慢性溃疡性结肠炎 何树森, 青岛科技大学	
16:20-16:30	靶向治疗金黄色葡萄球菌肠炎纳米运载体系的创建及应用 王锦娣, 青岛农业大学	
16:30-16:40	罗非鱼肾保护肽的制备及其作用机理研究 张青祥, 山东理工大学	

四、会议注册、住宿预定、交费:

1.会议注册费: 1500 元/人(包括会议费、大会资料、午餐、晚餐等费用);学会会员(且按时缴纳会费)优惠至 1300 元/人;全日制在读学生 500 元/人,获得“第十六届山东省大学生食品加工与安全创新设计大赛”奖项学生可免会务费。

为避免报到当天交费过于集中而耽搁时间,请参会代表尽量提前汇款或扫描二维码付款交费。学会统一开具增值税电子发票。

汇款信息:(会议转款附言:姓名+会议费)

账户名称:山东省食品科学技术学会

开户银行:中国工商银行济南市历山支行

账号:1602003309200022475

2.住宿酒店为青岛西海岸威斯汀酒店（青岛市黄岛区滨海大道7977号），会议协议价380元/间，房间有限，先到先得，请提前扫码报名参会以便学会预定房间。参会人员住宿费、交通费自理。

3.学会将于10月18日下午15:00-16:00召开山东省食品科学技术学会第四届理事会二次会议，请理事提前签到按时到会。

4.请扫描左侧注册二维码报名并填写参会信息，10月11日前完成网上注册。

5.请扫描右侧二维码加入会议群，以便接收更多会议信息。



五、会议联系方式

学会联系人：高梦娇 15764079158 任子钰 13225412527

学会邮箱：sdifst@163.com 网址：www.sdifst.cn

中国海洋大学联系人：常耀光 0532-60895506

山东省食品科学技术学会

2024年10月9日

