

中国食品工业协会 海洋食品专业委员会

中食协海食委【2021】 006

2021 第二届 鱼糜制品加工技术创新论坛 邀请函

继 2020 年成功举办线上首届鱼糜制品加工技术创新论坛后，2021 年食品伙伴网将携手中国食品工业协会海洋食品专业委员会、相关高校、鱼糜制品行业权威专家及领航企业，计划于 8 月 27-28 日在上海筹办《第二届 鱼糜制品加工技术创新论坛》。论坛旨在汇集鱼糜制品相关科研院所加工企业、酒店餐饮、原辅料及设备供应商等行业技术精英，共同创建一个专业的技术交流平台，针对水产、鱼糜制品加工方面产业发展趋势、行业热点、创新技术等主题，进行面对面的交流探讨，共同推动行业的快速健康发展。

一、主办单位：食品伙伴网

联合主办：中国食品工业协会海洋食品专业委员会

上海海洋大学食品学院

渤海大学食品科学与工程学院

天津科技大学食品科学与工程学院

鲁东大学食品工程学院

支持单位：待定

二、时间地点：2021年8月27-28日（8月26日报到） 上海

同期活动（8月25-27日）：第16届上海国际渔业博览会

第12届上海国际餐饮食材展览会

三、会议内容：

主题关键词：

水产 鱼糜 鱼糜制品 火锅/餐饮食材

研发 质量 检测 保鲜 市场 消费与销售

原料 设备 技术 法规 报告 感官 创新开发

参考主题（仅供参考，拟定主题，具体报告题目和内容与嘉宾老师商讨确定）

日程安排

8月27号

行业发展趋势与方向	<ol style="list-style-type: none">1. 水产产业发展行业现状与发展趋势2. 疫情常态化与新零售下的水产格局和发展方向3. 鱼糜制品的消费趋势及新变化新机遇4. 鱼糜及鱼糜制品发展前景与研究进展
产品加工技术及创新开发	<ol style="list-style-type: none">5. 鱼糜精深加工关键技术及特色鱼糜制品开发6. 鱼糜制品加工工艺技术7. 火锅食材、调味创新与发展8. 休闲鱼糜制品创新开发
原料设备应用	<ol style="list-style-type: none">9. 鱼糜制品加工品质影响因素与改良方案10. 鱼糜制品生产及机械自动化加工设备的应用11. 鱼糜制品风味品质调控与调味增香技术

	12. 鱼糜制品与功能性原料结合的高值化应用
8月28号	
科学技术研究与成果	13. 酶对鱼糜制品凝胶特性及品质的影响研究 14. 鱼糜抗冻性的研究与改善 15. 热杀菌对鱼糜制品品质的影响 16. 水产品解冻技术与装备 17. 产品研发技术方案与流程管理
质量控制与安全管理	18. 鱼糜制品品质控制技术研究 19. 水产品快速检测技术与设备 20. 水产储运与保鲜技术 21. 水产品行业标准法规解读、标签标识要求及合规案例解析
大会闭幕！	

四、参会对象

水产品、鱼糜及鱼糜制品加工企业，餐饮连锁企业研发、质量、生产等相关技术人员，高层管理者；原辅料、调味品生产企业及供应商；相关机械设备制造厂家；高校、科研院所科研人员；餐饮终端经营企业人员等。

五、费用标准

标准收费：2400 元/人，**7月31号之前**报名享受早鸟价优惠 2200 元/人，同一家单位 3 人及以上团体报名 2000 元/人。

费用包括：参会费，资料费，会务服务费，会议期间 2 天午餐费及晚宴费。住宿费、交通费自理。（住宿可代订会议酒店）

六、付款账号

汇款或转账账号信息如下：

公司名称：烟台食邦信息科技有限公司

开户银行：华夏银行股份有限公司烟台南大街支行

开户行地址：烟台市芝罘区南大街 204 号

银行帐号：12651000000766070

七、参会报名联系人：

杨桂清：18518224269（微信同号）

邮 箱：cnfygq@126.com; 2362724157@qq.com

参会代表请详细填写附件报名回执表，并回传给联系人。

※（备注：本邀请函为第二轮通知，论坛内容将根据最新确定内容陆续更新）

附件：2021 第二届鱼糜制品加工技术创新论坛报名回执

