中国食品工业协会
海洋食品专业委员会

中食协海食委【2021】 008

2021 水产品加工技术研讨会
暨第二届鱼糜制品加工技术创新论坛
邀请函

（第三轮通知）

因疫情管控原因，原定于 8 月 在上海举办的“第二届鱼糜制品加工技术创新论坛”延期至 10 月在青岛举行，同时将会议升级为“2021 水产品加工技术研讨会暨第二届鱼糜制品加工技术创新论坛”。论坛由食品伙伴网携手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等单位、水产行业权威专家及领航企业联合主办。论坛旨在汇集水产行业相关科研院所、加工企业、酒店餐饮、原辅料及设备供应商等行业技术精英，针对水产综合方向、鱼糜制品加工及水产高值化应用等方向多维度多个主题，进行面对面的交流探讨，助推水产行业的快速健康发展。论坛相关内容如下：

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

青岛市海洋生物活性物质与精准营养食品工程研究中心

青岛海洋食品营养与健康创新研究院

支持单位：无锡迅杰光远科技有限公司

二、时间地点：2021 年 10 月 29-30 日 （ 10 月 28 日报到 ）

青岛 • 海天红岛国际会展中心酒店

同期活动（10 月 27-29 日）：中国（青岛）国际渔业博览会 红岛国际会议展览中心

三、会议内容：

日程安排	
10 月 29 日 主会场	
9:00-9:10	大会开幕！
9:10-9:40	主题报告：水产品加工行业发展现状与趋势 **发言嘉宾：**薛长湖 教授，中国海洋大学食品科学与工程学院院长
9:40-10:10	主题报告：餐饮“预制菜”万亿级赛道兴起，水产企业如何创造爆品，把握机遇？
10:10-10:30	茶歇
10:30-11:00	主题报告：水产品风味品质调控与调味增香技术 **发言嘉宾：**解万翠 教授，青岛科技大学食品学科带头人
11:00-11:30	主题报告：即食型休闲水产品的研究开发及加工技术 **发言嘉宾：**郭晓华 高级工程师，山东美佳集团常务副总裁
11:30-12:00	**主题报告：**水产食材与火锅的融合及标准化
12:00-13:30	自助午餐
13:30-14:00	主题报告：水产品加工以及肽在水产品中的应用 **发言嘉宾：**汪少芸 福州大学生物科学与工程学院 执行院长
14:00-14:30	主题报告：机械自动化设备在水产品加工中的的应用
14:30-15:00	主题报告：水产品保鲜保水技术研究及应用 **发言嘉宾：**杨锡洪 教授，青岛科达未来生物科技有限公司董事长；青岛科技大学海洋学科带头人
15:00-15:20	茶歇
15:20-15:50	主题报告：剪切超细技术为水产品的高效加工赋能 **发言嘉宾：**张裕中 江南大学 教授

15:50-16:20	主题报告：植物基浪潮之下，海鲜替代品市场的现状、开发前景与展望 **发言嘉宾：** Hanna Mao 道夫子媒体执行人&创业使者
16:20-17:00	主题报告：水产品行业标准法规解读、标签标识要求及合规案例解析 **发言嘉宾：** 食品伙伴网
17:00-17:30	**专家访谈：** 水产制品的消费趋势及新变化新机遇，企业如何突破发展瓶颈?
18:30-20:30	答谢晚宴
10 月 30 日　鱼糜制品加工技术分论坛	
8:30-9:00	主题报告：新时代鱼糜及鱼糜制品的分析与思考 **发言嘉宾：** 王锡昌 上海海洋大学研究生院 执行院长
9:00-9:30	主题报告：鱼糜制品及加工技术现状与发展趋势 **发言嘉宾：** 胡爱军 天津科技大学教授，食品科学与工程一系主任
9:30-10:00	主题报告：待定 **发言嘉宾**：特邀嘉宾
10:00-10:20	茶歇
10:20-10:50	主题报告：组分相互作用对鱼糜凝胶特性的影响 **发言嘉宾：** 李学鹏 渤海大学食品科学与工程学院 院长
10:50-11:20	主题报告：流动态食品管路式微波加热方法设计及在鱼糜制品中的应用 **发言嘉宾：** 范大明 江南大学科学技术研究院 副院长
11:20-12:00	主题报告：鱼糜及鱼糜制品品质评价与标准 **发言嘉宾：** 施文正 上海海洋大学水产品加工及贮藏工程系主任
10 月 30 日　海洋生物高值化应用分论坛	
13:30-14:00	主题报告：海洋功能因子的生物制造技术及应用 **发言嘉宾：** 毛相朝 中国海洋大学筑峰人才工程特聘教授，食品科学与工程学院副院长
14:00-14:30	主题报告：海洋来源活性肽的功效研究及产品开发
14:30-15:00	主题报告：海藻膳食纤维功能评价及营养强化食品应用
15:00-15:20	茶歇
15:20-15:50	主题报告：海洋多糖生物活性的提取及功能研究
15:50-16:20	主题报告：胶原蛋白及多肽的关键制备技术与应用开发 **发言嘉宾：** 侯虎 中国海洋大学食品科学与工程学院 教授，泰山学者
16:20-16:50	主题报告：海洋活性脂质改善认知障碍及特殊食品开发进展 **发言嘉宾：** 车红霞 青岛科技大学海洋学院，副教授
大会闭幕！	

四、参会对象

水产品加工企业，鱼糜及其制品加工企业，海洋功能性科研与生产单位，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；餐饮连锁、终端经营企业人员等。

五、费用标准

本次会议的会务及会务费收取由食品伙伴网负责。标准收费：2400 元/人，**9 月 30 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。（住宿可推荐会议酒店）

六、付款方式及账号

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：论坛内容将持续更新并及时发布）

中国食品工业协会

海洋食品专业委员会

2021 年 9 月 10 日