

2019 食品营养与健康产业技术创新高峰论坛

(第一轮)

各相关单位:

由中国食品科学技术学会益生菌分会、国家功能食品工程技术研究中心、贵州省果品加工工程技术研究中心共同主办的“2019 食品营养与健康产业技术创新高峰论坛”将于 2019 年 9 月 26 日-29 日在贵州省贵阳市召开, 届时欢迎大家踊跃报名参加会议与研讨。

会议紧紧围绕食品营养与健康食品产业技术创新, 在益生菌、发酵食品、天然产物、功能食品、药食两用、食品加工废弃物利用及农畜产品绿色加工技术等领域开展学术交流与探讨, 旨在促进健康食品产业技术创新、科研交流和成果转化。

一、会议主题: 生态、健康、合作、发展

参会对象: 科研院所、高校、食品企业等从事食品营养与健康相关领域的科研技术人员和在校研究生。

二、论坛组织机构:

支持单位:

中国食品科学技术学会

贵州省科学技术协会

贵州省科技厅

贵州省教育厅

贵州省食品工业协会

《食品工业科技》杂志社

主办单位：

中国食品科学技术学会益生菌分会

国家功能食品工程技术研究中心

贵州省果品加工工程技术研究中心

承办单位：

贵阳学院食品与制药工程学院

贵州大学酿酒与食品工程学院

协办单位：

贵州医科大学食品科学学院

贵州理工学院食品药品制造工程学院

贵州省营养学会

三、会议内容：特邀报告、专题报告、产品展示、技术考察。

大会拟特邀报告专家名单将在第二轮通知中进行公布。

四、会议时间、地点

时间：2019年9月26-29日，26日（星期四）报到，27-28日学术报告，29日技术考察。

地点：贵阳林城万宜酒店（贵州省贵阳市南明区遵义路326号）。

五、论坛报告、论文摘要征集

围绕论坛主题和主要议题面向境内征集2018年5月以来未公开发表的论文摘要，具体要求详见附件1，经专家组筛选的优秀摘要可在大会上交流。

论文摘要请于2019年8月15日前发送至 gyu_syxy2012@126.com。

六、会务费

本次会议委托贵州醉影时光文化创意传媒有限公司代收会议注册费、会议特约酒店住宿预订。

1、注册

请所有代表将参会回执单（附件2）发送到 gyu_syxy2012@126.com。

注册标准：

注册类型	2019年9月1日之前注册并 缴费（元）	2019年9月1日之后 （元）
普通代表收费标准	1800	2000
学生代表收费标准	1000	1200
三人以上	1600	1800

注：（1）学生代表请在发《参会回执单》时附上学生证等证明材料的扫描件；

（2）回执单请发送至邮箱，gyu_syxy2012@126.com，如有退费申请，请于9月1日之前发邮件提出退款申请，此后将不予退费。

2、住宿

食宿由会议组统一安排，费用自理。

住宿费标准（早餐均安排在贵阳林城万宜酒店）：

（1）贵阳林城万宜酒店（会场）：标间、单间 420（元/间/天）；

（2）贵州扬帆国际大酒店：标间、单间 370（元/间/天）。

3、缴纳银行账户

请参会人员通过银行汇款缴费，具体信息如下：

户名：贵州醉影时光文化创意传媒有限公司

开户行：贵阳农村商业银行股份有限公司白云支行

2019+单位+名字

° _ 63

° _ 63

附件 1:

2019 食品营养与健康产业技术创新高峰论坛 征文要求

- 1、面向境内征集 2018 年 5 月以来未公开发表的论文摘要。
- 2、征文请勿涉及保密内容，请作者确保论文摘要内容的真实性和客观性，文责自负。
- 3、论文摘要字数 200~600 字；研究性论文摘要，应包括目的、方法、结果、讨论（结论）等四项内容。具体参见下面摘要格式模板。
- 4、论文摘要征集截止时间 2019 年 8 月 10 日。
- 5、论文摘要请发送至 gyu_syxy2012@126.com，会议收录的论文摘要将通过邮件通知。
- 6、经筛选的部分论文，将安排在专题分会场进行汇报交流。

征文方向：

- 1、益生菌发酵基础理论研究；
- 2、益生菌与人类健康；
- 3、发酵食品产业化技术创新与推广；
- 4、天然产物提取与功能食品开发；
- 5、农畜产品加工与贮藏；
- 6、药食两用资源开发与利用；
- 7、食品加工废弃物综合利用；
- 8、其他。

2019 食品营养与健康产业技术创新高峰论坛

论文摘要格式

题目（宋体三号，居中）

作者^{1*}（宋体小四号，居中）

（作者单位，例如：贵阳学院食品与制药工程学院，贵州 贵阳，550005；）（宋体小五，居中）

摘要：正文（小五，中文宋体，英文Time new roman，两端对齐，行间距1.5倍）

关键词：（宋体小五，左对齐）

植物乳杆菌生理特性及益生功能研究进展

武万强¹，王琳琳¹，赵建新¹，张 灏¹，陈 卫^{1, 2*}

(1. 江南大学食品学院，江苏 无锡，214122；2. 国家功能食品工程技术研究中心，江苏 无锡，214122)

摘 要：植物乳杆菌是一类革兰氏阳性的乳杆菌，在自然界中广泛存在，尤其是分布在各类发酵食品中。同时植物乳杆菌也是人体胃肠道内重要的益生菌群，对维持人体健康具有重要作用。基于植物乳杆菌良好的生理特性及益生功能，植物乳杆菌在食品、动物饲料、工业生产、医疗保健等领域被广泛应用，国内外学者对其研究也越来越深入。在此主要综述国内外植物乳杆菌基因组学、营养代谢规律、耐胁迫机制、益生功能及临床应用等方面的研究进展，旨在为植物乳杆菌的研究和应用提供参考。

关键词：植物乳杆菌； 生理特性； 益生功能

脚注：（宋体小五）

基金项目：如国家自然科学基金项目（项目编号）

基金项目：国家自然科学基金重点项目(31530056)；国家食品科学与工程一流学科建设项目(JUFSTR20180102)；江苏省食品安全与质量控制协作创新中心

*通讯作者：陈卫，博士，教授，主要研究方向食品生物技术。E-mail: chenwei@jiangnan.edu.cn

附件 2:

2019 食品营养与健康产业技术创新高峰论坛

参会回执单

姓名		性 别		单位名称	
固定电话		传真号码		手机号码	
通讯地址				邮政编码	
Email				职务/职 称	
代表身份	[] 普通代表 [] 学生代表				
住宿选择	酒店	[] 420 (元/间/天) [] 370 (元/间/天)			
	住宿时间	[] 9 月 26 日 [] 9 月 27 日 [] 9 月 28 日			
	是否同意合住	[] 同意 [] 不同意	拟合住对象姓名		
报告类型	[] 口头报告 [] 墙报				
报告题目					
发票信息	单位名称		纳税人识别号		
技术考察	[] 是 [] 否				

注：（1）学生代表请在发《参会回执单》时附上学生证等证明材料的扫描件；（2）回执单请发送至邮箱，gyu_syxy2012@126.com，如有退费申请，请于 9 月 1 日之前发邮件提出退款申请，此后将不予退费。