

会议详细日程

中国机械工程学会包装与食品工程分会换届会议

时 间：2024 年 9 月 20 日 19:30~20:00

主持人：刘东红 教授/院长 浙江大学

（中国机械工程学会包装与食品工程分会第七届委员会 副主任委员）

参加人：中国机械工程学会包装与食品工程分会第七届委员会委员

中国机械工程学会包装与食品工程分会第八届委员会委员候选人

会议日程
1. 包装与食品工程分会第七届主任委员孙智慧做工作总结报告；
2. 包装与食品工程分会第七届副秘书长赵丹介绍换届筹备情况；
3. 投票选举包装与食品工程分会第八届委员会；
4. 宣布选举结果；
5. 当选的包装与食品工程分会第八届主任委员讲话。

中国机械工程学会包装与食品工程分会八届一次、

中国农业机械学会农副产品加工机械分会五届二次委员（扩大）会议

时 间：2024 年 9 月 20 日 20:00~20:30

主持人：杨炳南 研究员 中国农业机械化科学研究院集团有限公司

（中国农业机械学会农副产品加工机械分会第五届委员会 名誉主任委员）

参加人：中国机械工程学会包装与食品工程分会第八届委员会委员

中国农业机械学会农副产品加工机械分会第五届委员会委员

其他相关人员

会议日程
1. 农副产品加工机械分会第五届主任委员吴海华讲话；
2. 包装与食品工程分会第七届副秘书长、农副产品加工机械分会第五届秘书长赵丹做两分会工作报告；
3. 《包装与食品机械》杂志社主编周新介绍编委会换届情况；
4. 自由讨论。

大会开幕式

时 间：2024 年 9 月 21 日 8:30~9:30

主持人：周海军 研究员/董事长、党委书记 中国包装和食品机械有限公司

时间	会议日程
8:30~9:00	中国机械工程学会领导致辞 中国农业机械学会领导致辞 哈尔滨商业大学领导致辞 中国农业机械化科学研究院集团有限公司领导致辞
9:00~9:30	合影

大会主题报告

时 间：2024 年 9 月 21 日 9:30~12:00

主持人：孙智慧 教授 哈尔滨商业大学；
楚玉峰 研究员/理事长 中国食品和包装机械工业协会

报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
9:30~10:00	邹小波	教授/副校长 “万人计划” 领军人才	江苏大学	食品可视化包装
10:00~10:30	彭彦昆	教授	中国农业大学	肉品产销链中的无损检测分 级技术装备
10:30~11:00	方长青	教授/院长 “万人计划” 领军人才	西安理工大学	绿色包装新材料发展趋势及 技术实践
11:00~11:30	卢立新	教授/主任	江南大学	我国传统食品包装技术与装 备的需求与发展
11:30~12:00	张 宇	华为云高级咨 询专家/部长	华为云中国区咨 询服务部	华为数字化转型实践分享

分会场 1：绿色与智能包装材料、技术及装备发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:30

主持人：高德 教授 浙大宁波理工学院；林晶 教授 哈尔滨商业大学

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
01-01	13:30~13:45	晏祖根	教授/副院长	哈尔滨商业大学	食品加工与包装领域的机器人技术应用
01-02	13:45~14:00	蒋 琪	总经理	华联机械集团有限公司	智能包装技术创新和应用探索
01-03	14:00~14:15	李竞明	副总经理	广州达意隆包装机械股份有限公司	超高速吹贴灌旋一体机-助力饮料行业降本增效
01-04	14:15~14:30	孙德强	教授/主任	陕西科技大学	纸张和泡沫材料模型及其在包装系统有限元建模中的应用
01-05	14:30~14:45	王利强	教授/副主任	江南大学	细粉食品物料阀口袋包装关键技术及装备
01-06	14:45~15:00	董 静	教授	哈尔滨商业大学	生物传感器在包装上的应用
01-07	15:00~15:15	张 炜	教授	浙大宁波理工学院	基于声发射技术的机械密封多源故障测试与深度辨识分析
01-08	15:15~15:30	何 静	教授	湖南工业大学	以包装行业为引擎，助推自动化专业回归工程化轨道
	15:30~15:40	茶歇			
01-09	15:40~15:50	陈润洁	教授级高工/秘书长	全国包装机械标准化技术委员会	标准助推包装与食品机械行业高质量发展
01-10	15:50~16:00	周学惠	总经理	广州标际包装设备有限公司	饮品包装的阻隔性能对保鲜的影响
01-11	16:00~16:10	陈 放	高级工程师	中国蒙牛乳业有限公司	乳品包装绿色发展的挑战和实践
01-12	16:10~16:20	云雪艳	副教授	内蒙古农业大学	稀土抗菌食品包装薄膜的制备及其安全性评价
01-13	16:20~16:30	邹新瑞	高工/秘书长	广东省食品和包装机械行业协会	浅谈智能包装技术的展望
01-14	16:30~16:40	汪志龙	董事长	天津市中益包装科技股份有限公司	包装机在咖啡行业的应用
01-15	16:40~16:50	车黎明	副教授	厦门大学	软包装印刷行业 VOCs 的回收工艺研发
01-16	16:50~17:00	李 帅	副教授/系主任	北京印刷学院	软包装涂布技术及 RFID 标签在智能包装上的应用研究
01-17	17:00~17:10	黄 智	副教授	西北农林科技大学	金属化包装在食品射频加热过程中的应用
01-18	17:10~17:20	段青山	副教授/系副主任	广西大学	静电纺丝法制备银纳米粒子聚乳酸多层抗菌材料及其性能研究
01-19	17:20~17:30	张茂荣	讲师	中北大学	智能包装材料及技术的探讨

分会场 2：生鲜食品保鲜、贮藏与包装技术发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:30

主持人：杨文建 教授/处长 南京财经大学；周建伟 教授/主任 浙大宁波理工学院

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
02-01	13:30~13:45	姚卫蓉	教授/所长	江南大学	食用农产品包装标识技术与标准化
02-02	13:45~14:00	潘磊庆	教授/主任	南京农业大学	包装芒果品质的光学无损检测研究
02-03	14:00~14:15	夏秀芳	教授	东北农业大学	疏水型低色素释放海藻酸钠基指示膜形成机制及对冷却肉新鲜度的监测
02-04	14:15~14:30	卢丞文	教授	吉林大学	pH 响应型席夫碱果胶复合膜的制备及果实监测保鲜应用研究
02-05	14:30~14:45	刘媛媛	教授/主任	塔里木大学	贮藏期库尔勒香梨典型病害程度预测
02-06	14:45~15:00	孙金才	教授级高工	浙江药科职业大学 / 宜昌海通食品有限公司	非热杀菌复合果蔬汁产品开发及其包装设计
02-07	15:00~15:15	李苗云	教授	河南农业大学	冷链肉品物流中新鲜度预警系统软件研发
02-08	15:15~15:30	孟令伟	副教授	黑龙江八一农垦大学	不同包装方法及贮藏温度对大米发糕品质及其货架期的影响
	15:30~15:40	茶歇			
02-09	15:40~15:50	常正实	副教授	西安交通大学	脉冲电场非热杀菌保鲜技术与设备研发
02-10	15:50~16:00	陈敬鑫	副教授	渤海大学	包装方式与复配保鲜剂延缓鲜切青萝卜白化现象的物质基础
02-11	16:00~16:10	杨维巧	副研究员	国家粮食和物资储备局科学研究院	功能性包装膜研制与粮油保鲜应用
02-12	16:10~16:20	郭嘉明	副教授	华南农业大学	荔枝保鲜包装微环境调控策略优化及微生物生长预测
02-13	16:20~16:30	辛 颖	副教授	河南工业大学	乳清蛋白基乳液涂膜在鲜切苹果保鲜中的应用研究
02-14	16:30~16:40	郑兆启	副教授	天津科技大学	基于接触力学的蓝莓抓取电磁机械手设计与试验
02-15	16:40~16:50	王 辉	副教授	东北农业大学	碳点/海藻酸钠水凝胶吸收衬垫在冷却猪肉保鲜中的应用
02-16	16:50~17:00	肖 波	高级工程师	广东省现代农业装备研究院	番薯叶真空预冷降温特性试验与模拟
02-17	17:00~17:10	王春霞	工程师	四川省农业机械科学研究院	基于冷链物流的青脆李保鲜技术研究进展
02-18	17:10~17:20	龚德状	讲师	渤海大学	基于光响应纳米活性包装的构建及其保鲜应用
02-19	17:20~17:30	杨松平	讲师	暨南大学	随机振动激励下不同成熟度堆码包装猕猴桃的呼吸速率模型

分会场 3：食品新型加工技术及装备发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:40

主持人：马海乐 教授/院长 江苏大学；杨延辰 研究员/总工程师 中国包装和食品机械有限公司

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
03-01	13:30~13:45	王晓建	总经理	山东鲁花（延津） 谷物食品有限公司	传统挂面的创新发展
03-02	13:45~14:00	江水泉	总经理	江苏楷益智能科技 股份有限公司	果蔬食品加工智能装备及新技术发展趋势
03-03	14:00~14:15	牟海津	教授	中国海洋大学	海洋功能食品的生物制造技术与产业进步
03-04	14:15~14:30	娄海军	设备管理处 副总监	福建盼盼食品集团 有限公司	食品设备卫生设计
03-05	14:30~14:45	宗绪岩	教授	四川轻化工大学	基于化学计量学的白酒品质快速分析策略探索
03-06	14:45~15:00	杜凤麟	总经理	山西力德福科技有 限公司	超高压 UHPP 食品处理技术及其应用范围
03-07	15:00~15:15	杜志龙	研究员	中国农业机械化科 学研究院集团有限 公司	预制菜加工设备研究现状与展望
03-08	15:15~15:30	田 野	教授/系主任	哈尔滨商业大学	基于微观表面重构的计量螺杆输送性能改进研究
	15:30~15:40	茶歇			
03-09	15:40~15:50	陈 倩	教授/ 系副主任	东北农业大学	传统风干肠风味品质提升及安全控制研究
03-10	15:50~16:00	张丽华	教授	郑州轻工业大学	益生菌发酵红枣汁关键技术研究与应用
03-11	16:00~16:10	邵金荣	总经理	上海宋泰流体控制 设备有限公司	饮料工艺及装备技术进步与路径创新
03-12	16:10~16:20	万丽娜	研究员/ 秘书长	机械工业食品机械 标准化技术委员会	食品机械国际标准化发展趋势及展望
03-13	16:20~16:30	李 辉	总经理	黑龙江省发现者机 器人股份有限公司	普及与推广智慧食堂（央厨）的价值
03-14	16:30~16:40	周 新	教授级高工/ 主编	《包装与食品机 械》编辑部	助力学术传播，服务科技创新
03-15	16:40~16:50	曹仲文	副教授	扬州大学	超声波技术在豆渣改良及其制品中的应用
03-16	16:50~17:00	焦念雷	正高级 工程师	山东银鹰炊事机械 有限公司	绿色智控自冷却馒头生产设备的研究
03-17	17:00~17:10	朱志伟	副教授/所长	华南理工大学	食品冷冻过程的调控、仿真及工程应用
03-18	17:10~17:20	孙方达	副教授	东北农业大学	醪糟添加对发酵牛肉干品质特性的影响及其与肉蛋白互作的研究
03-19	17:20~17:30	邢俊杰	副研究员	江南大学	传统酒酿馒头的品质调控研究
03-20	17:30~17:40	柯志刚	副教授	浙江工业大学	冷等离子体技术在食品加工中的几个基础问题初探-以水产品和粉体食品为例

分会场 4：农副产品新型加工技术及装备发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:30

主持人：刘素梅 教授 安徽农业大学；宋继田 教授 天津科技大学

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
04-01	13:30~13:45	陈全胜	教授/院长	集美大学	夏暑茶资源高值化加工及数字化品控关键技术创新和应用
04-02	13:45~14:00	孔保华	教授	东北农业大学	我国肉类产业科技需求及未来发展趋势
04-03	14:00~14:15	张德友	教授级高工/部长	合肥通用机械研究院有限公司	新型高效分离设备开发及其在农副产品深加工中的应用
04-04	14:15~14:30	刘燕德	教授/院长	华东交通大学	典型特色水果产地分等分级关键技术装备及应用
04-05	14:30~14:45	黄晓鹏	教授/系主任	甘肃农业大学	籽瓜综合加工利用技术与装备
04-06	14:45~15:00	安可婧	研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	基于微生物转化技术的热杀菌荔枝汁“蒸煮”异味控制研究
04-07	15:00~15:15	朱占江	研究员	新疆农科院农机化所	核桃破壳分选技术装备研发与展望
04-08	15:15~15:30	余元善	研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	荔枝低温高效加工关键技术及其装备研发
	15:30~15:40	茶歇			
04-09	15:40~15:50	张奎彪	正高级工程师/总工程师	吉林省艾斯克机电有限责任公司	家禽屠宰加工技术和装备发展趋势
04-10	15:50~16:00	杨相政	副研究员/主任	中华全国供销合作总社济南果品研究所	农产品产地预冷和蓄冷保温运输装备研发及应用
04-11	16:00~16:10	陈丰农	高级工程师/首席科学家	杭州蒲丰视觉检测科技有限公司	人工智能与马铃薯的产业革命
04-12	16:10~16:20	刘 路	副教授	安徽农业大学	面向食用菌采后初加工的智能化模型构建方法研究
04-13	16:20~16:30	刘志侠	副教授	沈阳农业大学	基于花生力学特性的脱壳技术与装备研究
04-14	16:30~16:40	李 忠	高级工程师/副主任	南京林业大学	浅析工业 CT 和 NMR 在农林产品深加工中的应用对比
04-15	16:40~16:50	贺晓东	高级工程师/副科长	山东省农业机械科学研究院	大宗水产品加工装备研究与应用
04-16	16:50~17:00	冯怡然	高级实验师	大连工业大学	海蜇海带的切丝切块技术的研究
04-17	17:00~17:10	郭建业	高级工程师	北京市农业机械试验鉴定推广站	北京市农产品初加工机械化“四分”研究探析
04-18	17:10~17:20	翟 橙	高级工业设计师/系副主任	仲恺农业工程学院	设计为农：创新驱动农产品未来
04-19	17:20~17:30	刘 鹏	讲师	河南工业大学	大规模粮食仓储物流装备及系统研究

分会场 5：食品、农产品加工物料特性解析与优化设计发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:30

主持人：刘元法 教授 江南大学；杨振泉 教授/院长 扬州大学

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
05-01	13:30~13:45	周存山	教授/副院长	江苏大学	农产品物理加工与绿色化学
05-02	13:45~14:00	曹崇江	教授/副院长	中国药科大学	农产品产后营养品质精准调控技术开发
05-03	14:00~14:15	李 良	教授/副院长	东北农业大学	食源蛋白纳米纤维研究现状及发展趋势
05-04	14:15~14:30	李祖明	教授	北京联合大学	益生菌协同益生元通过调节肠道微生物结构及其代谢谱来维持维持血糖健康水平
05-05	14:30~14:45	姜瞻梅	教授	东北农业大学	酸味物质调控乳清蛋白结构与功能特性的研究
05-06	14:45~15:00	刘文颖	高级工程师/ 副主任	中国食品发酵工业 研究院有限公司	pH 驱动豌豆蛋白与姜黄素的自组装和抗肿瘤机制研究
05-07	15:00~15:15	张宏伟	高级工程师	东北农业大学	利用乳清浓缩蛋白生产废弃物制备低聚半乳糖研究
05-08	15:15~15:30	侯俊铭	副教授	沈阳农业大学	基于有限元法的浆果动态损伤规律研究
	15:30~15:40	茶歇			
05-09	15:40~15:50	巩 雪	副教授	哈尔滨商业大学	超高压处理对大米抗消化性及品质的影响
05-10	15:50~16:00	杨晓宇	副教授	东北农业大学	乳酸菌胞外多糖对发酵诱导大豆蛋白凝胶形成的调控机制
05-11	16:00~16:10	陶 阳	副教授	南京农业大学	食品加工中热质传递物理机制及调控技术研究
05-12	16:10~16:20	刘昊天	副教授	东北农业大学	肌肉蛋白质功能改善策略的及其多尺度调节机制
05-13	16:20~16:30	曹传爱	副教授	东北农业大学	基于泡沫模板法构建猪血浆蛋白-黄原胶基油凝胶及其在低脂乳化肉糜制品中的应用
05-14	16:30~16:40	程 敏	讲师	河南工业大学	小麦麸皮低温振动超微粉碎机理与装备特性研究
05-15	16:40~16:50	李芳菲	讲师	东北农业大学	冰结构蛋白对速冻猪肉饼品质劣变调控的积极影响
05-16	16:50~17:00	张雪莉	讲师	山西农业大学	基于深度学习的黄花菜分级研究
05-17	17:00~17:10	张英蕾	讲师	哈尔滨商业大学	酶法改性黑豆分离蛋白的物性及机理研究
05-18	17:10~17:20	张方明	讲师	浙大宁波理工学院	炒制后香榧被摇晃驱动下的音频特征及分选装置的设计
05-19	17:20~17:30	来思彤	讲师	运城学院	高压脉冲电场对麦麸结构及理化性质的影响

分会场 6：食品、农产品高效绿色干燥共性技术发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:20

主持人：毕金峰 研究员/首席科学家 中国农业科学院农产品加工研究所；任广跃 教授/副院长 河南科技大学

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
06-01	13:30~13:45	袁越锦	教授/副院长	陕西科技大学	农产品绿色高效变温组合干燥关键技术与装备研发
06-02	13:45~14:00	张振涛	研究员	中科院理化技术研究所	农特产品低碳干燥技术研究进展
06-03	14:00~14:15	肖红伟	教授	中国农业大学	干燥研究的意义和创新路径
06-04	14:15~14:30	杨培强	董事长/首席科学家	苏州纽迈分析仪器股份有限公司	基于低场核磁技术的农产品食品干燥应用演进及创新
06-05	14:30~14:45	朱卫华	正高级工程师/总工程师	沈阳航天新阳速冻设备制造有限公司	冻干设备的发展与应用现状
06-06	14:45~15:00	张志军	教授	东北大学	多孔介质微波干燥过程能效及热质传递
06-07	15:00~15:15	段 续	教授/系主任	河南科技大学	食品微波冻干过程中的质构形成与力学特性
06-08	15:15~15:30	张卫鹏	副教授	北京工商大学	碳纤维红外加热技术工程应用与实践
	15:30~15:40	茶歇			
06-09	15:40~15:50	栾东磊	副教授	上海海洋大学	微波热加工装备与技术研究进展
06-10	15:50~16:00	巨浩羽	副教授/系主任	河北经贸大学	新型农产品干燥加工技术与装备开发
06-11	16:00~16:10	肖志锋	副教授	江西农业大学	过热蒸汽流态化干燥数值模拟研究
06-12	16:10~16:20	刘 哲	讲师	吉林大学	粮食干燥数字孪生控制系统的研究与应用
06-13	16:20~16:30	王 栋	讲师	陕西科技大学	气流冲击烫漂与干燥一体化加工技术与智能设备的设计与应用
06-14	16:30~16:40	刘建波	讲师	天津农学院	基于机器视觉的农产品干燥状态识别研究
06-15	16:40~16:50	张 钰	讲师	天津科技大学	纳米液滴在各向异性界面上蒸发的分子动力学模拟
06-16	16:50~17:00	王瑞新	博士生	天津科技大学	连续旋转冷冻干燥技术研究应用现状及研究发展
06-17	17:00~17:10	吴钰超	硕士生	天津科技大学	微波-热风组合烤箱中微波加热结构的优化设计与研究
06-18	17:10~17:20	王 诚	硕士生	天津科技大学	微波-热风组合烤箱中布风板的优化设计与研究

分会场 7：典型农特产品资源干燥关键技术与核心装备发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:30

主持人：李世岩 研究员/首席科学家 中国农业机械化科学研究院集团有限公司；徐庆 教授 天津科技大学

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
07-01	13:30~13:45	刘 骞	教授/副院长	东北农业大学	基于真空微波干燥技术开发猪肉脆片
07-02	13:45~14:00	敬 璞	教授	上海交通大学	基于功效成分的药食同源食品干燥技术
07-03	14:00~14:15	谢焕雄	研究员/主任	农业农村部南京农业机械化所	石墨烯远红外粮食干燥技术与装备研发
07-04	14:15~14:30	郑先哲	教授	东北农业大学	浆果微波加工新技术研究进展
07-05	14:30~14:45	方小明	研究员/执行首席	中国农业科学院蜜蜂研究所	蜂花粉干燥品质劣变机制研究
07-06	14:45~15:00	王应强	教授	陇东学院	香蕉片多层盘式微波对流耦合干燥特性及品质影响研究
07-07	15:00~15:15	金敬红	研究员	中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所	果蔬减损干燥与食品安全控制
07-08	15:15~15:30	资文华	教授级高工	云南师范大学	废弃烟梗微波膨化增值利用研究
	15:30~15:40	茶歇			
07-09	15:40~15:50	王 军	副教授	西北农林科技大学	基于微观结构变化的果蔬干燥特性与品质调控关键技术
07-10	15:50~16:00	张 烨	副教授	华南农业大学	高湿粮食节能干燥关键技术研究
07-11	16:00~16:10	李晓琼	副研究员	中国科学院理化技术研究所	中药材产地加工的技术集成与设备应用
07-12	16:10~16:20	张 帆	副教授/学科带头人	河套学院	基于载体颗粒喷雾冷冻干燥的食品粉体结构形成机理研究
07-13	16:20~16:30	王 鹏	副教授	北京石油化工学院	枸杞热风干燥“细胞-物料”跨尺度数值模拟研究
07-14	16:30~16:40	谢永康	助理研究员/主任	河南省农业科学院	花生产后干燥关键技术及产业化应用
07-15	16:40~16:50	宿佃斌	讲师	山东理工大学	杏鲍菇微波热风滚动协同干燥装置设计与试验
07-16	16:50~17:00	艾子平	讲师	江西农业大学	黄栀子干燥技术适用性研究
07-17	17:00~17:10	李香澳	博士生	东北农业大学	酵母菌的风味补偿作用及其与乳酸菌共培养对低盐风干肠品质影响
07-18	17:10~17:20	张雨涵	博士生	东北农业大学	按需供给微波加热模式下浆果内能量响应机制研究
07-19	17:20~17:30	曾诗雨	博士生	中国农业大学	微波红外双场耦合干燥：生姜品质特征形成机制及创新应用

分会场 8：食品、农产品检测技术及装备发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:40

主持人：王俊 教授/所长 浙江大学；郭文川 教授 西北农林科技大学

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
08-01	13:30~13:45	刘兴海	教授	武汉大学	健康信息素的分子识别与电化学传感检测系统
08-02	13:45~14:00	王巧华	教授/ 团队首席	华中农业大学	鲜蛋综合品质快速无损检测方法 with 装备
08-03	14:00~14:15	汤修映	教授	中国农业大学	食品智慧嗅觉分析技术 with 装备
08-04	14:15~14:30	郭志明	教授/副主任	江苏大学	水果品质无损智能检测技术 with 装备研发
08-05	14:30~14:45	王慧慧	教授	大连工业大学	面向农水产品的图谱检测技术 with 装备开发
08-06	14:45~15:00	韦真博	教授	浙江大学	智能感官系统在农产品品质检测中的应用
08-07	15:00~15:15	李江波	研究员/主任	北京市农林科学院 智能装备技术研究中心	基于结构光成像的水果微腐烂和损伤检测研究
08-08	15:15~15:30	徐 赛	研究员/主任	广东省农业科学院 设施农业研究所	大尺寸厚皮柚果内部品质无损检测技术 with 装备研发
	15:30~15:40	茶歇			
08-09	15:40~15:50	欧阳琴	教授	江苏大学	抹茶质量安全的数字化评价
08-10	15:50~16:00	赵 田	副教授/ 副院长	湖南工业大学	HKUST-1 在牛奶检测中的潜在应用研究
08-11	16:00~16:10	康宁波	正高级 实验师	宁夏大学	电磁式同步执行机构的小型果品分级机
08-12	16:10~16:20	王明旭	副教授/ 系主任	河南工业大学	面向粮油加工智能化发展的检测系统设备与应用
08-13	16:20~16:30	姜洪喆	副教授	南京林业大学	特色木本粮油林果光谱成像检测技术 with 方法研究
08-14	16:30~16:40	李 伟	副教授	山西农业大学	基于电化学传感器的农残检测研究
08-15	16:40~16:50	朱瑶迪	副教授	河南农业大学	食源性耐热芽孢的精准识别及其指纹拉曼数据库的搭建研究
08-16	16:50~17:00	贾文珅	副研究员	北京市农林科学院 质量标准与检测技术研究所	基于智能嗅觉农产品质量监控技术研发与应用
08-17	17:00~17:10	殷晓平	总经理	苏州晓创光电科技有限公司	机器视觉+AI 的农产品测控技术 with 应用落地
08-18	17:10~17:20	张雷蕾	讲师	中国计量大学	干旱胁迫下茶树多信号分子实时监测 with 品质智能感知研究
08-19	17:20~17:30	段妙林	讲师	华东交通大学	便携式检测设备在食源性致病菌快速筛查中的应用
08-20	17:30~17:40	王燕妮	助理研究员	中国农业机械化科学研究院集团有限公司	色谱及色谱 - 质谱联用技术在食品检测中的应用

分会场 9：未来 3D 食品创新技术及装备发展论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~17:20

主持人：刘贺 教授/副书记 渤海大学；肖功年 教授/院长 浙江科技大学

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
09-01	13:30~13:45	黄志刚	教授/所长	北京工商大学	3D 打印技术在食品装备领域的应用
09-02	13:45~14:00	石吉勇	教授/ 院长助理	江苏大学	3D 打印食品的无级调色技术及装置开发
09-03	14:00~14:15	李景元	总经理	杭州时印科技有限公司	Ai+食品 3D 打印赋能新生活
09-04	14:15~14:30	江 昊	教授/主任	西北农林科技大学	添加菜籽油对小麦淀粉凝胶 3D 打印精确度的影响
09-05	14:30~14:45	周海鹏	总经理	南京威布三维科技有限公司	未来食物：食品 3D 打印在消费与工程领域的双重探索
09-06	14:45~15:00	赵立艳	教授	南京农业大学	复合蛋白乳化凝胶特性及基于机器学习的 3D 打印性能预测模型构建
09-07	15:00~15:10	焦 博	副研究员	中国农业科学院农产品加工研究所	蛋白基 Pickering 乳液凝胶基材构筑及在食品 3D 打印中的应用
09-08	15:10~15:20	徐恩波	副研究员/ 系副主任	浙江大学	高精度 3D 打印模拟组织复合结构的植物基肉开发策略初探
09-09	15:20~15:30	徐保国	副教授	江苏大学	机械臂式多喷头高效 3D 打印研究
	15:30~15:40	茶歇			
09-10	15:40~15:50	刘振彬	副教授	陕西科技大学	3D 打印咀嚼吞咽障碍食品的研究进展
09-11	15:50~16:00	毕崇浩	副教授	北京工商大学	Pickering 乳液 3D 打印和计算机模拟
09-12	16:00~16:10	刘文超	讲师	河南科技大学	优化玉米淀粉基油墨食品 3D 打印工艺的新策略：基于 BP-ANN 模型的可印刷性智能预测初探
09-13	16:10~16:20	于 洁	讲师	四川农业大学	多糖调控对大豆分离蛋白乳液凝胶冻融稳定性和 3D 打印性能的影响
09-14	16:20~16:30	李 检	博士生	东北农业大学	基于蛋黄低密度脂蛋白构建食品 3D 打印水凝胶研究
09-15	16:30~16:40	李国华	博士生	中国农业大学	开发核桃蛋白乳液凝胶作为 3D 打印材料：多糖或离子强度的影响
09-16	16:40~16:50	赵钰博	博士生	东北农业大学	3D 打印西红柿鸡肉汉堡饼的研究及产品开发
09-17	16:50~17:00	卢舒瑜	博士生	中国农业大学	基于纤维素纳米晶体构建可 3D 打印凝胶的研究
09-18	17:00~17:10	娄鑫江	硕士生	东北农业大学	海藻糖和低聚果糖构建的天然低共熔溶剂对镜鲤鱼糜流 3D 打印性能的积极贡献
09-19	17:10~17:20	钟远梁	硕士生	中国农业大学	OSA 淀粉增强玉米淀粉基-蛋黄稳定的乳液填充凝胶的 3D 打印性能

分会场 10：包装与食品工程、农产品加工研究生学术论坛

时 间：2024 年 9 月 21 日 13:30~18:00

主 持 人：任晓锋 教授 江苏大学；吕程序 研究员/主任 中国农业机械化科学研究院集团有限公司

指导老师：任晓锋 教授 江苏大学；

吕程序 研究员/主任 中国农业机械化科学研究院集团有限公司；

王文骏 研究员 浙江大学；

楚秉泉 副教授 浙江科技大学；

苏文浩 副教授/副主任 中国农业大学；

韩亚芬 高级工程师 中国农业机械化科学研究院集团有限公司；

王 勇 副教授 天津商业大学；

路 飞 副教授 沈阳师范大学；

序号	报告时间	报告人	职称/职务	单位	报告题目
10-01	13:30~13:40	李丽梅	博士生	天津科技大学	果蔬汁智能高效超声协同巴氏杀菌技术与装备研究
10-02	13:40~13:50	林世文	博士生	东北农业大学	超声协同 κ -卡拉胶对肌原纤维蛋白热诱导凝胶品质及流变行为的影响
10-03	13:50~14:00	冯旻旻	博士生	东北农业大学	TG 酶交联协同卡拉胶提升法兰克福香肠品质特性及相关机制的研究
10-04	14:00~14:10	王 植	博士生	东北农业大学	大豆蛋白-海藻酸钠高内相 Pickering 乳液体系构建及其在低脂乳化香肠中的应用
10-05	14:10~14:20	李璐璐	博士生	哈尔滨商业大学	黑大豆蛋白水解物的结构、抗氧化活性和神经保护作用
	14:20~14:30	交流与讨论 指导老师：任晓锋 教授 江苏大学； 韩亚芬 高级工程师 中国农业机械化科学研究院集团有限公司			
10-06	14:30~14:40	吴巧艳	博士生	哈尔滨商业大学	不同取代度丁酸大米淀粉酯的多尺度结构及消化特性研究
10-07	14:40~14:50	张鼎男	硕士生	渤海大学	大豆膳食纤维复合粉改善冷冻馒头微波复热品质的研究
10-08	14:50~15:00	张靖铭	硕士生	东北农业大学	赖氨酸对低盐乳化肉糜制品品质提升和咸味补偿的研究
10-09	15:00~15:10	张紫媛	硕士生	东北农业大学	低盐条件下枸杞多糖对肌原纤维蛋白凝胶性的改善作用
10-10	15:10~15:20	唐安琪	博士生	扬州大学	热杀索丝菌噬菌体生物学特性及其冷藏条件抑菌作用研究
	15:20~15:30	交流与讨论 指导老师：王文骏 研究员 浙江大学； 楚秉泉 副教授 浙江科技大学			
	15:30~15:40	茶歇			

10-11	15:40~15:50	张悦湘	博士生	中国农业大学	插入式油菜籽叶绿素无损检测装置研发
10-12	15:50~16:00	王文杰	博士生	中国农业机械化科学研究院集团有限公司	稻米品质检测技术新进展
10-13	16:00~16:10	郭亚琳	博士生	中国农业机械化科学研究院集团有限公司	马铃薯组织光学特性及光传输机制研究
10-14	16:10~16:20	薛亮亮	博士生	东北农业大学	基于机器学习方法的蓝靛果成熟度（品质）评价
10-15	16:20~16:30	唐笑含	硕士生	渤海大学	基于机器学习模型的降血糖功能固体饮料配方设计、功能评价及可视化平台开发
10-16	16:30~16:40	姚思羽	博士生	浙江大学	微射流纳米淀粉的均匀化球体结构形成机制
	16:40~16:50	交流与讨论 指导老师： 吕程序 研究员/主任 中国农业机械化科学研究院集团有限公司； 苏文浩 副教授/副主任 中国农业大学			
10-17	16:50~17:00	王 强	博士生	东北农业大学	生物保护菌协同气调包装延长熏鸡保鲜期的研究
10-18	17:00~17:10	齐 明	硕士生	哈尔滨商业大学	连续多工位纸杯成型机设计
10-19	17:10~17:20	侍文浩	硕士生	天津科技大学	高粘流体脉动流强化超高温瞬时灭菌系统传热性能的研究
10-20	17:20~17:30	令狐博祥	硕士生	山西农业大学	球类果蔬强制风冷工艺参数优化研究
10-21	17:30~17:40	张 野	硕士生	河南工业大学	空气流化斜槽中小麦粉颗粒的输送分析
10-21	17:40~17:50	曾宏涛	硕士生	哈尔滨商业大学	基于三维点云的搭接焊缝识别方法研究
	17:50~18:00	交流与讨论，为报告人颁发证书 指导老师： 路飞 副教授 沈阳师范大学； 王勇 副教授 天津商业大学			