

会议详细日程

中国机械工程学会包装与食品工程分会八届三次、
中国农业机械学会农副产品加工机械分会五届三次委员（扩大）会议

时 间：2025 年 10 月 17 日（星期五）19:30~20:30
主持人：吕黄珍 研究员/首席技术专家 中国农业机械化科学研究院集团有限公司
（中国机械工程学会包装与食品工程分会第八届委员会 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八届委员会全体委员
中国农业机械学会农副产品加工机械分会第五届委员会全体委员
其他相关人员

会议日程
1. 包装与食品工程分会第八届主任委员周海军讲话； 2. 农副产品加工机械分会第五届主任委员吴海华讲话； 3. 包装与食品工程分会第八届总干事、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； 4. 自由讨论。

大会开幕式

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）8:30~9:30
主持人：周海军 研究员/党委书记、董事长 中国包装和食品机械有限公司
（中国机械工程学会包装与食品工程分会第八届委员会 主任委员）

时间	会议日程
8:30~9:20	中国机械工程学会领导致辞 中国农业机械学会领导致辞 集美大学领导致辞 中国农业机械化科学研究院集团有限公司领导致辞
9:20~9:30	休息

大会主题报告

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）9:30~12:00
主持人：孙智慧 教授/原院长 哈尔滨商业大学
刘东红 教授/院长 浙江大学

时间	内容
9:30~10:00	AI 重构饮食生态——食品工业 4.0 赋能家庭烹饪智能体的技术跃迁 朱蓓薇 教授/中国工程院院士 大连工业大学
10:00~10:30	我国食品和包装机械十四五发展现状及趋势 楚玉峰 研究员/理事长 中国食品和包装机械工业协会
10:30~11:00	我国食品超高压技术研究与产业化进展 廖小军 教授/院长 中国农业大学
11:00~11:30	低碳与数字化时代的包装技术 王志伟 教授/校长助理 暨南大学
11:30~12:00	茶资源高值化利用和数智化加工关键技术创新和应用 陈全胜 教授/院长 集美大学

研究生专场 01：农副产品初加工技术研究生专场论坛

时 间：2025 年 10 月 17 日（星期五）14:30~18:25

召集人：肖功年 教授 浙江科技大学生物与化学工程学院

编号	时间	内容	主持人
01-01	14:30~14:40	高压脉冲电场技术对牛奶的杀菌效果和处理参数探究 刘君驰 硕士生 西安交通大学	肖功年 教授 浙江科技 大学
01-02	14:40~14:50	超声辅助茶萃取液对糙米品质特性的影响 武贝贝 硕士生 河北科技大学	
01-03	14:50~15:00	高能流体磨制备全组分豆浆及其抗炎活性研究 韩玉英 硕士生 南昌大学	
01-04	15:00~15:10	超高压处理对谷物品质特性的影响及谷物粥贮藏稳定性研究 王永怡 硕士生 河北科技大学	
01-05	15:10~15:20	高能流体磨耦合碱驱动增溶大米-大豆复合蛋白的机制研究 戴娜娜 硕士生 南昌大学	
01-06	15:20~15:30	蒸汽爆破对铁皮石斛多糖理化特性及其耐缺氧活性的影响 冯 城 硕士生 浙江科技大学	
01-07	15:30~15:40	高架草莓果实及采摘点的检测算法研究 高 宁 硕士生 中国农业大学	
	15:40~15:45	交流讨论，为学生报告人颁发证书	
01-08	15:45~15:55	番茄汁声热协同杀菌机制及装备优化研究 李丽梅 硕士生 天津科技大学	邓利珍 副教授 南昌大学
01-09	15:55~16:05	射频预煮处理在苹果汁加工中的应用研究 李一点 硕士生 昆明理工大学	
01-10	16:05~16:15	超声调控水凝胶孔径及其在海水淡化技术中的应用 苏 杭 硕士生 天津科技大学	
01-11	16:15~16:25	中国白菜腐烂过程中由微生物演替驱动的异味产生 邓文艺 硕士生 昆明理工大学	
01-12	16:25~16:35	不同贮藏条件对小麦挥发性成分的影响 路亚婷 硕士生 新疆农业大学	
01-13	16:35~16:45	基于透反融合成像的鲜食大豆空心缺陷检测方法高通量分选装备研究 朱志友 硕士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	
01-14	16:45~16:55	自清洁 SERS 平台在农药痕量检测和光催化降解中的应用研究 李煜珠 硕士生 集美大学	
	16:55~17:00	交流讨论，为学生报告人颁发证书	
01-15	17:00~17:10	Food Quality and Safety—国产 SCI 期刊(二区)介绍 吴 迪 教授 浙江大学	吴迪 教授 浙江大学
01-16	17:10~17:20	不同熟制方式对鸡肉品质特性影响 常欣悦 硕士生 大连工业大学	
01-17	17:20~17:30	不同工艺酿造的马瑟兰干红葡萄酒品质分析 蒲富娟 硕士生 新疆农业大学	
01-18	17:30~17:40	辣椒干制过程中品质变化的快速无损检测技术研究 许佳滢 硕士生 集美大学	
01-19	17:40~17:50	多物态精准定量灌装技术与装备研究综述 卢天齐 博士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	
01-20	17:50~18:00	基于机器视觉的鲜食大豆在线分级方法 吴智丽 博士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	
01-21	18:00~18:10	基于可见/近红外离散光谱的油菜籽含水率差异对叶绿素快速预测影响及校正方法研究 张悦湘 博士生 中国农业大学	
01-22	18:10~18:20	多物料混合物中式菜肴离散元参数标定与模型构建 宋海云 博士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	
	18:20~18:25	交流讨论，为学生报告人颁发证书	

研究生专场 02：农副产品深加工技术研究生专场论坛

时 间：2025 年 10 月 17 日（星期五）14:30~18:25

召集人：敬璞 教授 上海交通大学农业与生物学院

编号	时间	内容	主持人
02-01	14:30~14:40	灰树花子实体多糖的提取纯化及抗 γ 电离辐射功能研究 王家涛 硕士生 浙江工业大学	敬璞 教授 上海交通 大学
02-02	14:40~14:50	松露中鉴定的新型鲜味肽以其与 MSG 或 IMP 结合使用时对鲜味感知的影响 凡 敏 硕士生 昆明理工大学	
02-03	14:50~15:00	菜品营养成分分析和食物相克提醒系统的可视化平台开发 季 旭 硕士生 大连工业大学	
02-04	15:00~15:10	植物乳植杆菌与发酵毕赤酵母协同增强发酵辣椒风味 赵欣懿 硕士生 昆明理工大学	
02-05	15:10~15:20	迷迭香内生菌分离及次级代谢产物活性研究 洪孝严 硕士生 浙江工业大学	
02-06	15:20~15:30	基于脂质组学与机器学习的大米品质等级预测 卢高鑫 硕士生 上海交通大学	
02-07	15:30~15:40	纳米气泡诱导溶菌酶聚集机制及酶活力变化研究 徐丛艺 硕士生 浙江大学	
	15:40~15:45	交流讨论，为学生报告人颁发证书	
02-08	15:45~15:55	松茸活性物质对大米的糊化，流变及消化特性的影响 仇 琴 硕士生 昆明理工大学	王文骏 研究员 浙江大学
02-09	15:55~16:05	基于杂交链式信号放大的电致化学发光法高灵敏检测大肠杆菌 0157:H7 张新燕 硕士生 集美大学	
02-10	16:05~16:15	酵母粉增强大豆人造肉的挤压质地与结构 唐世康 硕士生 昆明理工大学	
02-11	16:15~16:25	螺旋藻再制干酪 3D 打印性能影响研究 周欣怡 硕士生 浙江科技大学	
02-12	16:25~16:35	共聚微球@UIO-66-(OH)2 涂层探针的制备及其在茶汤有机磷农药的直接固相微萃取中的应用 王梦飞 硕士生 集美大学	
02-13	16:35~16:45	微酸性电解水结合强风预冷对松茸品质的影响 田 琦 硕士生 昆明理工大学	
02-14	16:45~16:55	基于光热-热电效应的光电化学生物传感平台超灵敏检测大肠杆菌 0157:H7 邹可心 硕士生 集美大学	
	16:55~17:00	交流讨论，为学生报告人颁发证书	
02-15	17:00~17:10	淀粉基乳液填充凝胶 3D 打印性能研究及在仿形肉中的创新应用 程玉婷 硕士生 中国农业大学	郭超凡 教授 昆明理工 大学
02-16	17:10~17:20	耐高温 α -淀粉酶添加量对复配预酶解挤压膨化谷物粉理化性质及消化特性的影响 刘恺雯 硕士生，大连工业大学	
02-17	17:20~17:30	固态发酵对葡萄皮多酚生物转化及功能特性的影响 韩羽欣 博士生 河南科技大学	
02-18	17:30~17:40	基于米糠营养与精米食味品质的适度碾米加工工艺 冯大诚 博士生 上海交通大学	
02-19	17:40~17:50	淀粉/PVP 双水相体系制备淀粉微球的工艺研究 李佳俊 博士生 厦门大学	
02-20	17:50~18:00	面向软质食品的的非接触式 TPA 全质构检测与仪器实现 于 卉 博士生 中国农业大学	
02-21	18:00~18:10	淀粉样蛋白纤维形态调控及其凝胶力学性能研究 王 号 博士生 浙江大学	
02-22	18:10~18:20	青鲨鱼皮胶原蛋白/纳米纤维素稳定皮克林乳液的构建及其抗紫外线应用研究 王纯纯 博士生 集美大学	
	18:20~18:25	交流讨论，为学生报告人颁发证书	

研究生专场 03：包装与食品工程研究生专场论坛

时 间：2025 年 10 月 17 日（星期五）14:30~18:15

召集人：周建伟 教授 浙大宁波理工学院机电与能源工程学院

编号	时间	内容	主持人
03-01	14:30~14:40	EGCG 共价复合大豆分离蛋白可食膜的抗氧化性能提升及其在对虾保鲜中的应用 姚德星 硕士生 集美大学	周建伟 教授 浙大宁波 理工学院
03-02	14:40~14:50	给袋真空包装机移袋机构的协同设计与仿真 杨鸿阳 硕士生 哈尔滨商业大学	
03-03	14:50~15:00	山竹果皮水热碳化在食品包装中的应用 杨秋雨 硕士生 集美大学	
03-04	15:00~15:10	包装印刷的缺陷检测 张明洋 硕士生 北京印刷学院	
03-05	15:10~15:20	茶渣液化物复合薄膜的制备与性能研究 沈晶晶 硕士生 集美大学	
03-06	15:20~15:30	基于 3D 金纳米花 SERS 基底的苯甲醇气体检测技术及其在武夷岩茶焙火过程中的应用研究 梁钰滨 硕士生 集美大学	
03-07	15:30~15:40	一种基于 SERS 融合 HCR 信号放大技术的 AFB1 检测方法 孙仟仟 硕士生 集美大学	
	15:40~15:45	交流讨论，为学生报告人颁发证书	
03-08	15:45~15:55	基于 SERS 成像和光谱数据融合的 AFB1 快速检测策略 何慧琪 硕士生 集美大学	洪诚毅 教授 集美大学
03-09	15:55~16:05	基于机器学习的白酒拉曼光谱鉴别方法研究 蔡 旭 硕士生 四川轻化工大学	
03-10	16:05~16:15	基于 G-quadruplex/hemin 酶辅助放大的 PEC/SWV 双模传感器检测 BLG 和 Ara h1 夏琇琦 硕士生 集美大学	
03-11	16:15~16:25	基于 FCM 的适体荧光微球特异性定量短双歧杆菌 M-16V 方法的应用研究 郭宝姣 硕士生 新疆农业大学	
03-12	16:25~16:35	基于电磁驱动微流控平台的副溶血性弧菌近红外检测与光热灭菌研究 汪梦云 硕士生 集美大学	
03-13	16:35~16:45	魔芋葡甘聚糖基复合包装材料制备及鲜切苹果保鲜应用研究 李智信 博士生 浙江大学	
03-14	16:45~16:55	基于蛋白相变的包装涂膜技术开发与应用 陈宇伦 博士生 江南大学	
	16:55~17:00	交流讨论，为学生报告人颁发证书	
03-15	17:00~17:10	《包装与食品机械》期刊的建设和发展 周 新 研究员 《包装与食品机械》编辑部	周新 研究员 《包装与 食品机 械》编辑 部
03-16	17:10~17:20	甲壳素液化产物基荧光化合物的制备及性能研究 赵 喆 博士生 集美大学	
03-17	17:20~17:30	生物质基纤维素提取及其复合保鲜膜构效关系研究 湛丹亚 博士研究生 集美大学	
03-18	17:30~17:40	基于近红外光谱和二维相关分析的山茶油掺假鉴别 王笑荣 博士生 中国农业大学	
03-19	17:40~17:50	基于 Ti3C2Tx 量子点@SnS2 的电化学发光检测黄曲霉毒素 B1 花梅芳 博士生 集美大学	
03-20	17:50~18:00	果胶基凝胶超高压融化现象及其应用 段梦雯 博士生 厦门大学	
01-21	18:00~18:10	基于 GO-SELEX 的甲基吡啶磷适配体筛选及其在双识别元件传感器中的应用 耿令军 博士生 山东理工大学	
	18:10~18:15	交流讨论，为学生报告人颁发证书	

研究生专场 04：农特产品资源开发与利用技术研究生专场论坛

时 间：2025 年 10 月 17 日（星期五）14:30~18:15

召集人：陈晓梅 教授 集美大学海洋食品与生物工程学院

编号	时间	内容	主持人
04-01	14:30~14:40	磁感应电场技术在高效、绿色提取鲍鱼内脏牛磺酸中的应用 柳卿菁 硕士生 集美大学	陈晓梅 教授 集美大学
04-02	14:40~14:50	基于微尺度的枳壳干燥热湿传递过程数值模拟研究 敖杰鹏 硕士生 江西农业大学	
04-03	14:50~15:00	高压脉冲电场处理对桑葚汁杀菌效果及关键品质特性的影响研究 马斯芮 硕士生 西安交通大学	
04-04	15:00~15:10	预制狮子头冷室真空冷却的数值模拟仿真与试验 韩梦凡 硕士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	
04-05	15:10~15:20	基于可见-近红外与拉曼光谱的低级与中级数据融合技术在辣椒粉辣椒素类物质的定量分析中的应用 李上桦 硕士生 集美大学	
04-06	15:20~15:30	高压脉冲电场杀菌对沙棘原浆营养品质及风味的影响研究 母 睿 硕士生 西北农林科技大学	
04-07	15:30~15:40	肉桂醛-乳酸改性壳聚糖复合薄膜及其在葡萄保鲜中的应用 许莞钦 硕士生 集美大学	
	15:40~15:45	交流讨论，为学生报告人颁发证书	任爱清 教授 贺州学院
04-08	15:45~15:55	用于虾新鲜度比色监测的竹基 pH 响应型纳米纤维素视觉传感膜 朱拯江 硕士生 集美大学	
04-09	15:55~16:05	槟榔香型六堡茶风味分析及形成机制研究 李昊轩 硕士生 贺州学院	
04-10	16:05~16:15	酸木瓜水提液处理对虹鳟鱼肉品质特性影响机制研究 柴 蕊 硕士生 昆明理工大学	
04-11	16:15~16:25	基于高光谱成像的香辛料干制过程内部成分变化监测方法 许佳滢 硕士生 集美大学	
04-12	16:25~16:35	贮运环境湿度对西番莲果皮失水的影响及其机制探究 向 黎 硕士生 集美大学	
04-13	16:35~16:45	高压脉冲电场处理对杏仁浆杀菌动力学及品质影响研究 王 雨 硕士生 西北农林科技大学	
04-14	16:45~16:55	纳米通道电化学发光传感平台的研制及其在谷物真菌毒素检测中的应用 黄焱磊 硕士生 集美大学	林颢 教授 江苏大学
	16:55~17:00	交流讨论，为学生报告人颁发证书	
04-15	17:00~17:10	磁性壳聚糖@木瓜蛋白酶在脱除苹果汁展青霉素中的应用研究 王琬琬 硕士生 集美大学	
04-16	17:10~17:20	电子束辐射对六堡茶香气的的影响 闫科良 硕士生 贺州学院	
04-17	17:20~17:30	红枣片不同干燥方式的热质传递数值模拟与实验研究 李孟卿 博士生 石河子大学	
04-18	17:30~17:40	甘草红外联合热泵干燥加工技术研究进展 朱丽春 博士生 石河子大学	
04-19	17:40~17:50	分段变频超声作为一种新型强化方式对肉苁蓉热风干燥特性及品质的影响 武博文 博士生 甘肃农业大学	
04-20	17:50~18:00	超声波结合化学预处理对樱桃射频真空干燥特性和品质的影响 臧泽鹏 博士生 甘肃农业大学	
04-21	18:00~18:10	春乌龙茶色香味形成与动态演变—全过程解析 王 震 博士生 江苏大学	
	18:10~18:15	交流讨论，为学生报告人颁发证书	

分会场 01：农产品加工创新技术与物料特性

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）13:30~18:00

召集人：李维新 研究员/所长 福建省农业科学院农产品加工研究所

编号	时间	内容	主持人
01-01	13:30~13:45	基于功能性食品开发的大豆产业副产物精深加工与利用研究 刘 贺 教授 渤海大学	李维新 研究员 福建省农业科 学院农产品加 工研究所
01-02	13:45~14:00	风味食用油加工新技术研究与实践应用 刘元法 教授 江南大学	
01-03	14:00~14:15	猪肉脆片微波真空干燥工艺优化及货架期品质提升策略 刘 骞 教授 东北农业大学	
01-04	14:15~14:30	银耳加工技术创新与营养健康食品产业化应用 李怡彬 研究员 福建省农业科学院农产品加工研究所	
01-05	14:30~14:45	红曲酒糟功能肽挖掘与应用 李维新 研究员 福建省农业科学院农产品加工研究所	刘贺 教授 渤海大学
01-06	14:45~15:00	热处理对全谷青稞组分和消化特性的影响 杨 开 教授 浙江工业大学	
01-07	15:00~15:15	铁死亡与副溶血性弧菌绿色防控 莫海珍 教授 陕西科技大学	
01-08	15:15~15:30	甜菜碱微量痕量检测技术与应用研究 曹有福 研究员 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	
	15:30~15:45	休息	
01-09	15:45~16:00	低场核磁技术在食品加工领域应用介绍 燕 军 教授/总经理 苏州泰纽测试服务公司	唐培安 教授 南京财经大学
01-10	16:00~16:15	人工智能赋能加工环节的食品安全：应用、挑战与智能未来 高东明 副教授 北京工商大学	
01-11	16:15~16:30	食源性梭状芽孢的生理特性及防控技术开发 朱瑶迪 副教授 河南农业大学	
01-12	16:30~16:45	基于 X 射线与图像分割的核桃低损伤挤压脱壳机理研究 李丽霞 副教授 昆明理工大学	
01-13	16:45~17:00	温和挤压改性青稞粉回填对全谷物烘焙产品品质影响研究 吴 迪 副教授 南京财经大学	崔清亮 教授 山西农业大学
01-14	17:00~17:15	油莎豆受力损伤试验与敏感性预测分析研究 侯俊铭 副教授 沈阳农业大学	
01-15	17:15~17:30	炮制工艺对黄精成分与功效的影响及现代食品加工启示 陆东和 副研究员 福建省农业科学院农产品加工研究所	
01-16	17:30~17:45	基于清洁标签的酒酿酵汁加工技术开发及应用 邢俊杰 副研究员 江南大学	
01-17	17:45~18:00	高压脉冲电场处理对麦麸理化特性的影响 来思彤 讲师 运城学院	

分会场 02：水产品加工技术与装备

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）13:30~18:00

召集人：陈全胜 教授/院长 集美大学海洋食品与生物工程学院

编号	时间	内容	主持人
02-01	13:30~13:45	河豚鱼产业现状及食用安全 刘智禹 研究员 福建省水产研究所	汪少芸 教授 福州大学
02-02	13:45~14:00	海洋食品糖链测序新方法 陈士国 教授 浙江大学	
02-03	14:00~14:15	水产品中多种危害因子同时检测的微球显微成像多重检测技术 陈翊平 教授 大连工业大学	
02-04	14:15~14:30	海洋功能食品的生物制造技术与产业化应用 牟海津 教授 中国海洋大学	
02-05	14:30~14:45	农水产品加工数智化技术与装备 王慧慧 教授 大连工业大学	陈士国 教授 浙江大学
02-06	14:45~15:00	50Hz 欧姆加热诱导鱼糜肌原纤维蛋白凝胶及关键酶活性提升效应研究 焦 阳 教授 上海海洋大学	
02-07	15:00~15:15	可食性包装膜生产关键技术研发及应用 翁武银 教授 集美大学	
02-08	15:15~15:30	基于蛋白氧化解析 L-半胱氨酸盐酸盐对红鱼干特征风味的改善作用及机制 邓 旗 副教授 广东海洋大学	
	15:30~15:45	休息	
02-09	15:45~16:00	单宁酶的开发及其在食品中的应用 张永辉 副教授 集美大学	翁武银 教授 集美大学
02-10	16:00~16:15	微波杀菌技术与水产品加工 栾东磊 副教授 上海海洋大学	
02-11	16:15~16:30	高光谱技术在鱼糜热加工过程中的智能化品质监测应用研究 陈清敏 副教授 集美大学	
02-12	16:30~16:45	冷等离子体对水产品加工传质及产品品质的影响与机理研究 柯志刚 副教授 浙江工业大学	
02-13	16:45~17:00	基于多种气敏传感响应的冷链海鲜新鲜度智能监测方法 陈 薇 副教授 山东理工大学	杜志龙 研究员 中国农业机械化科学研究院集团有限公司
02-14	17:00~17:15	鱼皮微波加工技术与品质研究 朱瀚昆 讲师 西南大学	
02-15	17:15~17:30	食源性碳点的制备、表征及其在食品保鲜中的应用 林 蓉 讲师 集美大学	
02-16	17:30~17:45	加工方式对红毛藻多糖结构及干预 AGEs 肠道损伤活性的影响 洪 涛 讲师 集美大学	

分会场 03：绿色、高性能包装材料与新场景应用

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）13:30~18:00

召集人：林渊智 教授/院长 福建技术师范学院材料与包装工程学院

编号	时间	内容	主持人
03-01	13:30~13:45	面向智能包装的响应性功能材料：研究进展与应用开发 姚艳波 教授 福建技术师范学院	林渊智 教授 福建技术师范学院
03-02	13:45~14:00	粮食用保鲜减损尼龙薄膜研发 施永乾 教授 福州大学	
03-03	14:00~14:15	啤酒麦糟蛋白改性技术及其在食品和包装中的应用研究 刘冠辰 研究员 浙江大学长三角智慧绿洲创新中心	
03-04	14:15~14:30	果蔬杀菌保鲜技术及食品新鲜度指示标签研究 付亚波 教授 北京印刷学院	
03-05	14:30~14:45	食品绿色包装的功效赋能与应用 李 立 教授 上海海洋大学	方长青 教授 西安理工大学
03-06	14:45~15:00	碳量子点的制备及在包装中的应用 马晓军 教授 天津科技大学	
03-07	15:00~15:15	高性能聚烯烃热封膜关键技术开发及产业化应用 苏羽航 副教授 福建技术师范学院	
03-08	15:15~15:30	高透光率柔性压敏胶的开发与应用 郑龙辉 高工 中国科学院福建物质结构研究所	
	15:30~15:45	休息	
03-09	15:45~16:00	基于电磁屏蔽薄膜的射频功能包装基材设计与电磁调控机制研究 黄 智 副教授 西北农林科技大学	吴贺君 教授 四川农业大学
03-10	16:00~16:15	多糖基多功能食品包装材料的制备及其降解对土壤微生物群落的影响 蒋龙伟 副教授 安徽农业大学	
03-11	16:15~16:30	全生物可降解共混体系的界面增强改性及其应用 曹长林 副教授 福建技术师范学院	
03-12	16:30~16:45	高阻隔材料与微波排气工艺创新 蔡华庚 总经理 厦门鼎闻新型包装材料有限公司	
03-13	16:45~17:00	pH 响应控释型抗菌活性包装膜的制备及性能研究 张月美 助理研究员 上海市农业科学院	付亚波 教授 北京印刷学院
03-14	17:00~17:15	绿色、高性能包装材料加工技术 柯俊沐 讲师 福建技术师范学院	
03-15	17:15~17:30	紫玉米芯高值化利用：可持续功能性食品包装的制备与应用研究 王乾坤 助理研究员 上海市农业科学院	
03-16	17:30~17:45	磁性纤维素微球的超疏水改性及其性能的研究 林新兴 讲师 福建技术师范学院	
03-17	17:45~18:00	水性油墨及相关水性涂层在食品包装上的应用 林国良 总经理 漳州市格林春天科技有限公司	

分会场 04：食品精细加工与微生物发酵工程

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）13:30~17:45

召集人：何宁 教授、车黎明 副教授 厦门大学化学化工学院

编号	时间	内容	主持人
04-01	13:30~13:45	仿生益生菌递送系统的构建及应用 曹崇江 教授 中国药科大学	何宁 教授 厦门大学
04-02	13:45~14:00	微波辐照对薏仁的杀虫效果及理化特性影响研究 李秉正 研究员 来宾市产业技术研究院（广西科学院来宾分院）	
04-03	14:00~14:15	乳杆菌通过肠道微生物群恢复神经递质代谢谱改善 PCPA 诱导的小鼠失眠 李祖明 教授 北京联合大学	
04-04	14:15~14:30	微波调控肌原纤维蛋白凝胶微结构增强咸味感知 汪雪娇 教授 昆明理工大学	
04-05	14:30~14:45	仿生碳量子点水凝胶响应 CO ₂ 控释微酸性电解水的作用机制研究 江永利 教授 昆明理工大学	宋继田 教授 天津科技大学
04-06	14:45~15:00	基于青稞原料特性的啤酒开发及酿造过程质量调控研究 宗绪岩 教授 四川轻化工大学	
04-07	15:00~15:15	基于自适应进化基因组学的法夫酵母虾青素合成关键酶 crtS-crtR 的功能研究 李志朋 副教授 集美大学	
04-08	15:15~15:30	基于肉源腐败菌靶向抑制的智能活性包装的设计与应用 袁 磊 副教授 扬州大学	
	15:30~15:45	休息	
04-09	15:45~16:00	伽马辐照在油料中的应用及对油料品质影响 张振山 副教授 河南工业大学	宗绪岩 教授 四川轻化工大学
04-10	16:00~16:15	基于酵母源抗菌物质乙酸-2-(1H-吡啶-3-基)-乙酯的抗菌剂制备及应用 郑香峰 副教授 扬州大学	
04-11	16:15~16:30	超高压辅助双水相提取 10-DABIII 的工艺研究 车黎明 副教授 厦门大学	
04-12	16:30~16:45	分子量差异化对多糖生物活性的影响及机制 窦祖满 副教授 集美大学	
04-13	16:45~17:00	果胶低聚糖：结构驱动的益生元效应与健康应用 刘会鹏 讲师 平顶山学院	车黎明 副教授 厦门大学
04-14	17:00~17:15	双酶处理对三种菌菇粉速溶品质的影响 任中阳 副教授 集美大学	
04-15	17:15~17:30	迷迭香提取物在菜籽油高温氧化过程中的应用 朱莹丹 助理研究员 国家粮食和物资储备局科学研究院粮油加工研究所	
04-16	17:30~17:45	智能响应型 Pickering 杀菌乳液的创制及其在农产品保鲜中的应用 姚丽珊 讲师 陕西科技大学	

分会场 05：包装和食品机械绿色设计与应用

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）13:30~17:45

召集人：王利强 教授 江南大学机械工程学院

编号	时间	内容	主持人
05-01	13:30~13:45	食品加工包装装备智能化发展及展望 晏祖根 教授 哈尔滨商业大学	王利强 教授 江南大学
05-02	13:45~14:00	食品物性仿生检测机器人研究 俞经虎 教授 江南大学	
05-03	14:00~14:15	生物质材料柔性折叠铰链包装容器结构与功能一体化设计 滑广军 教授 湖南工业大学	
05-04	14:15~14:30	强制性国家标准《包装机械安全要求》解析 陈润洁 教授级高工 全国包装机械标准化技术委员会	
05-05	14:30~14:45	食品机械国际标准化发展现状及趋势 万丽娜 研究员 机械工业食品机械标准化技术委员会	杨立军 教授 陕西科技大学
05-06	14:45~15:00	商用模块化多功能自动面食生产成套设备的研发与产业化 乔卫方 研究员/技术总监 山东银鹰炊事机械有限公司	
05-07	15:00~15:15	东南亚包装与食品机械绿色转型之路 ——浅析越、泰、印、马四国政策与技术路线图 邹新瑞 高工/秘书长 广东省食品和包装机械行业协会	
05-08	15:15~15:30	移动式农产品蓄冷喷淋“预冷-杀菌-包装”一体化装备研发 郭嘉明 副教授 华南农业大学	
	15:30~15:45	休息	
05-09	15:45~16:00	现代智能化果蔬加工装备及技术创新 江水泉 总经理 江苏楷益智能科技股份有限公司	刘素梅 教授 安徽农业大学
05-10	16:00~16:15	智能炒菜机在三产融合中的创新作用与实践路径 李 辉 总经理 黑龙江发现者机械人股份有限公司	
05-11	16:15~16:30	基于高光谱成像的包装食品无损检测技术研究 潘 嘹 副教授 江南大学	
05-12	16:30~16:45	水基润滑系统设计及其界面机理研究 闫勇敢 副研究员 浙大宁波理工学院	
05-13	16:45~17:00	烟草种子加工专用机械研发与应用 李 劲 高级工程师 云南省农业机械研究所有限公司	张德友 教授级高工 合肥通用机械 研究院有限公 司
05-14	17:00~17:15	禁塑、以纸代塑，对食品包装机械行业的挑战 马伟东 市场总监 沈阳斯特雷斯纸业有限责任公司	
05-15	17:15~17:30	家禽屠宰加工新技术 赵 迪 销售经理 吉林省艾斯克机电有限责任公司	
05-16	17:30~17:45	自供电技术在智能包装中的应用 王飞杰 讲师 江南大学	

分会场 06：食品无损检测技术与高端仪器

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）13:30~17:45

召集人：王俊 教授 浙江大学生物系统工程与食品科学学院

编号	时间	内容	主持人
06-01	13:30~13:45	云网智控色选技术在农产品加工领域的研究与应用进展 姜绍通 教授 合肥工业大学	王俊 教授 浙江大学
06-02	13:45~14:00	农产品品质无损检测关键装备技术 彭彦昆 教授 中国农业大学	
06-03	14:00~14:15	AI 赋能食品智能感知与制造技术及多场景应用 成军虎 教授 华南理工大学	
06-04	14:15~14:30	太赫兹光谱检测技术在食品安全检测领域的研究进展 胡军 教授 华东交通大学	
06-05	14:30~14:45	基于复合纳米色敏传感的生鲜产品新鲜度快速检测传感装备研发与应用 林 颢 教授 江苏大学	彭彦昆 教授 中国农业大学
06-06	14:45~15:00	浮选式鲜枸杞分级机 康宁波 正高级实验师 宁夏大学	
06-07	15:00~15:15	实验室智能管理系统的应用及实施 霍仲杰 高级工程师 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	
06-08	15:15~15:30	拉曼光谱成像技术在肉品质量安全信息表达中的应用 李欢欢 副教授 江苏大学	
	15:30~15:45	休息	
06-09	15:45~16:00	基于电化学传感器的农业信息检测技术 李 伟 副教授 山西农业大学	刘燕德 教授 厦门理工学院
06-10	16:00~16:15	基于三维成像的果蔬非接触检测装备及方法探索 刘 路 副教授 安徽农业大学	
06-11	16:15~16:30	基于智能嗅觉农产品质量监控技术研发与应用 贾文坤 副研究员 北京市农林科学院质量标准与检测技术研究所	
06-12	16:30~16:45	融合卷积神经网络的近红外光谱检测技术在川芎地理起源鉴别上的应用研究 黄宇新 副教授 西华大学	
06-13	16:45~17:00	基于 SERS 的热带水果表面农残快速检测方法研究 石婧楠 助理研究员 广东省农业科学院设施农业研究所	成军虎 教授 华南理工大学
06-14	17:00~17:15	基于声学振动的水果品质无损检测方法研究 陈 楠 讲师 华东交通大学	
06-15	17:15~17:30	基于模态-神经网络融合的柑橘成熟度无损检测与包装方案 郑益谦 讲师 暨南大学	
06-16	17:30~17:45	融合显微高光谱与米式散射的液体菌种早期污染检测 武礼宾 讲师 厦门理工学院	

分会场 07：农特产品采后分级、干燥、保鲜和溯源技术

时 间：2025 年 10 月 18 日（星期六）13:30~18:00

召集人：孙霞 教授/副院长 山东理工大学农业工程与食品科学学院

编号	时间	内容	主持人
07-01	13:30~13:45	昆虫壳聚糖在粮油食品保鲜包装中的应用研究 鲁玉杰 教授 江苏科技大学	孙霞 教授 山东理工大学
07-02	13:45~14:00	食品新鲜度指示型包装膜的研制及应用 陈晓梅 教授 集美大学	
07-03	14:00~14:15	果蔬冷链物流保鲜技术装备创新 杨相政 研究员 中华全国供销合作总社济南果品研究所	
07-04	14:15~14:30	超高压处理对谷物品质特性的影响及谷物粥贮藏稳定性研究 张庆法 教授 安徽农业大学	
07-05	14:30~14:45	基于适配体识别的农产品安全快速检测技术研究 孙霞 教授 山东理工大学	任广跃 教授 河南科技大学
07-06	14:45~15:00	冷链环节真空/压差预冷过程数字化及应用 朱志伟 副教授 华南理工大学	
07-07	15:00~15:15	农产品产地供应链追溯信息技术与应用实践 邢斌 副研究员 北京市农林科学院信息技术研究中心	
07-08	15:15~15:30	基于金属纳米团簇的荧光生物传感快速检测技术研究 李发兰 副教授 山东理工大学	
	15:30~15:45	休息	
07-09	15:45~16:00	微胶囊的制备表征及其采后樱桃保鲜与病害防控研究 徐冉冉 副研究员 北京市农林科学院农产品加工与食品营养研究所	孙金才 教授 浙江药科职业大学
07-10	16:00~16:15	高湿粮食节能干燥关键技术研究 张 烨 副教授 华南农业大学	
07-11	16:15~16:30	设计驱动视角下乡村农产品品牌价值提升的路径 翟 橙 高级工业设计师 仲恺农业工程学院	
07-12	16:30~16:45	微孔包装膜在果蔬保鲜包装中的应用 余 立 讲师 福建技术师范学院	
07-13	16:45~17:00	微波热风滚动协同干燥装置设计与应用 宿佃斌 讲师 山东理工大学	李世岩 研究员 中国农业机械化科学研究院集团有限公司
07-14	17:00~17:15	O2/CO2 气调保鲜机制及抑菌机理研究 徐慧慧 讲师 山东理工大学	
07-15	17:15~17:30	马铃薯热风干燥过程智能控制系统研究 刘建波 讲师 天津农学院	
07-16	17:30~17:45	生物质水热碳化活性组分在果蔬活性包装中的高值利用 李 蒙 讲师 集美大学	
07-16	17:45~18:00	雄蜂蛹冷离子灭菌降残与促干机制研究 倪家宝 博士后 中国农业科学院蜜蜂研究所	

分会场 08：区域特色生鲜食品资源高效加工技术

时 间：2025 年 10 月 19 日（星期日）08:30~12:00

召集人：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

编号	时间	内容	主持人
08-01	08:30~08:45	太子参质量安全控制与装备研发及产品创制 汪少芸 教授 福州大学	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
08-02	08:45~09:00	微波场中废弃烟梗膨化热行为与产物结构性能演变 资文华 教授 云南师范大学	
08-03	09:00~09:15	中乌特色药用植物低碳干燥关键技术与装备研究 李晓琼 教授 北京工业大学	
08-04	09:15~09:30	江西特色中药材初加工关键技术与装备研究 艾子平 教授 江西农业大学	
08-05	09:30~09:45	荔枝、龙眼多结构干燥的水分传递机理研究 肖 波 高级工程师 广东省现代农业装备研究院	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
08-06	09:45~10:00	挤压膨化加工对藜麦营养品质影响的研究 宋建新 副教授 沈阳药科大学	
08-07	10:00~10:15	基于孔道网络模型的香菇热风干燥传热传质数值模拟研究 王 鹏 副教授 北京石油化工学院	
08-08	10:15~10:30	采后菜心品质调控机制与绿色保鲜技术应用研究 王 玲 副研究员 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	
08-09	10:30~10:45	基于菌群结构和代谢分析东北酸菜风味特性 李 潇 副研究员 辽宁省农业科学院食品与加工研究所	杨相政 研究员 中华全国供销合作总社济南果品研究所
08-10	10:45~11:00	荔枝保鲜和综合加工关键技术创新及产业化 彭 健 副研究员 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	
08-11	11:00~11:15	籽瓜机械化破碎取籽分离关键技术与装备研究 雒 琦 讲师 甘肃农业大学	
08-12	11:15~11:30	基于果实损伤预测模型的最佳包装策略的开发及其在香蕉产后贮运中的应用 郭 杰 助理研究员 海南大学	
08-13	11:45~12:00	光动力活性包装对东北菜豆采后贮藏品质和 ROS 代谢的影响 龚德状 讲师 渤海大学	

分会场 09：农产品、食品物理加工技术与创新装备

时 间：2025 年 10 月 19 日（星期日）08:30~11:45

召集人：周存山 教授/副院长 江苏大学食品与生物工程学院

编号	时间	内容	主持人
09-01	08:30~08:45	低温等离子体在粮食毒素消解和品质改性中的研究进展 沈 飞 教授 南京财经大学	周存山 教授 江苏大学
09-02	08:45~09:00	农产品的多相态微波干燥 段 续 教授 河南科技大学	
09-03	09:00~09:15	数值模拟在超声加工植物蛋白中的应用 吴 越 副教授 南京农业大学	
09-04	09:15~09:30	基于高压脉冲电场的液体食品非热杀菌技术设备研发进展 常正实 副教授 西安交通大学	
09-05	09:30~09:45	脉冲电场技术在羊奶中的应用研究 赵丽丽 副教授 西北农林科技大学	牟海津 教授 中国海洋大学
09-06	09:45~10:00	农产品物理加工与绿色化学及装备研究 周存山 教授 江苏大学	
09-07	10:00~10:15	脉冲电场修饰改性淀粉研究 韩 忠 副研究员 华南理工大学	
09-08	10:15~10:30	多模式超声（MFPU）在食品加工中的应用：对加工效率与产品品质的影响 徐保国 副教授 江苏大学	
09-09	10:30~10:45	果蔬红外加工技术及装备创制 吴本刚 副教授 江苏大学	李秉正 研究员 来宾市产业技术研究院（广西科学院来宾分院）
09-10	10:45~11:00	基于高压静电喷雾的荷电包装薄膜的制备与表征 王博 副教授 江苏大学	
09-11	11:00~11:15	超声物理场机制研究及其食品加工应用 张磊 副教授 江苏大学	
09-12	11:15~11:30	水果采后超声协同微酸性电解水处理保鲜降损耗技术 冯亚斌 副教授 浙江万里学院	
09-13	11:30~11:45	冷等离子体在农副产品初加工中的应用与装备开发 杜宇航 讲师 江南大学	

分会场 10：绿色保鲜与食品包装材料性能优化设计

时 间：2025 年 10 月 19 日（星期日）08:30~12:00

召集人：肖乃玉 教授/副院长、王红蕾 副教授/系主任 仲恺农业工程学院轻工食品学院

编号	时间	内容	主持人
10-01	08:30~08:45	高性能多孔复合包装材料的可控制备与应用研究 杨 静 教授 湖南师范大学	肖乃玉 教授 仲恺农业工程 学院
10-02	08:45~09:00	负载植物精油皮克林乳液的生物基活性食品包装膜的构建及其应用研究 吴贺君 教授 四川农业大学	
10-03	09:00~09:15	多功能双网络水凝胶包装材料创制及猕猴桃果实应用研究 吴 迪 教授 浙江大学	
10-04	09:15~09:30	高灵敏度和稳定性生物基标签的结构化设计及水产品新鲜度可视化监测 赵立艳 教授 南京农业大学	
10-05	09:30~09:45	果蔬保鲜材料和装备研发及示范应用 龚 亮 研究员 中国科学院华南植物园	杨振泉 教授 扬州大学
10-06	09:45~10:00	荔枝保鲜材料的设计与应用 肖乃玉 教授 仲恺农业工程学院	
10-07	10:00~10:15	HPP 复合果蔬汁产品开发及其包装设计 孙金才 教授 浙江药科职业大学	
10-08	10:15~10:30	抗菌包装材料及其果蔬保鲜应用研究 仲芸芸 副教授 仲恺农业工程学院	
10-09	10:30~10:45	物理保鲜技术与生鲜标准化 孙兴广 高工/董事长 上海复命新材料科技有限公司	姚卫蓉 教授 江南大学
10-10	10:45~11:00	绿色食品包装材料阻隔性检测方法 with 仪器 周学惠 总经理 广州标际包装设备有限公司	
10-11	11:00~11:15	以竹代塑在包装领域应用现状及发展 程 峥 副研究员 仲恺农业工程学院	
10-12	11:15~11:30	辅色改性稳态化花色苷膜的构建、表征及其在虾保鲜中的应用研究 黄佳茵 副教授 集美大学	
10-13	11:30~11:45	植物半纤维素功能保鲜材料的开发与应用 张雪琴 副教授 仲恺农业工程学院	
10-14	11:45~12:00	肉品智能包装与保鲜 陈国健 副教授 仲恺农业工程学院	

分会场 11：农产品品质安全无损检测技术与装备

时 间：2025 年 10 月 19 日（星期日）08:30~12:00

召集人：郭志明 教授 江苏大学食品与生物工程学院

编号	时间	内容	主持人
11-01	08:30~08:45	禽蛋加工装备智能化升级与创新应用 王树才 教授 华中农业大学	郭志明 教授 江苏大学
11-02	08:45~09:00	水果品质检测分选与包装技术及设备 李江波 研究员 北京市农林科学院智能装备技术研究中心	
11-03	09:00~09:15	苹果品质实时监测与动态预估一体化装置研制与应用 刘媛媛 教授 塔里木大学	
11-04	09:15~09:30	茶叶品质的数智化感知技术 欧阳琴 教授 江苏大学	
11-05	09:30~09:45	苹果果实硬度光学响应解析与泛化检测研究 潘磊庆 教授 南京农业大学	王伟 教授 中国农业大学
11-06	09:45~10:00	果蔬茶安全的 SERS 传感器检测技术研究 郭志明 教授 江苏大学	
11-07	10:00~10:15	农产品无损检测近红外散射产生机制与校正机理 李龙 副研究员 中国农业科学院农产品加工研究所	
11-08	10:15~10:30	植物油中黄曲霉毒素 B1 激光诱导荧光信号抗基质干扰机理及无损检测研究 何学明 副教授 南京财经大学	李江波 研究员 北京市农林科学院智能装备技术研究中心
11-09	10:30~10:45	面向数字化生产的单丛茶品质快速检测技术 丘广俊 副研究员 广东省农业科学院设施农业研究所	
11-10	10:45~11:00	光谱-色差多模态数据融合的梨果品质检测方法研究 张晓蕾 副教授 南京农业大学	
11-11	11:00~11:15	特殊人群辅食加工过程流变特性的快速光学识别机制与智能调控方法研究 兰维杰 副教授 南京农业大学	
11-12	11:15~11:30	基于成像光谱技术的鸡肉品质及肌病无损检测研究 杨 一 副教授 北京工商大学	
11-13	11:30~11:45	结合 AI 智能的微型共聚焦拉曼光谱技术研究以及在农残检测技术方面应用 于永爱 总经理 上海如海光电科技有限公司	
11-14	11:45~12:00	马铃薯品质调优关键影响因素的优化与设备研发 孙宏伟 讲师 杭州电子科技大学	

分会场 12：食品 3D 打印“产-学-研”发展论坛

时 间：2025 年 10 月 19 日（星期日）08:30~12:00

召集人：李景元 总经理/2020 胡润 UNDER30S 创业领袖 杭州时印科技有限公司

编号	时间	内容	主持人
12-01	08:30~08:45	食品超声相控阵打印新技术 石吉勇 教授 江苏大学	李景元 总经理 杭州时印科技 有限公司
12-02	08:45~09:00	3D 打印功能性食品的工程化应用 战 捷 研究员 浙江大学长三角智慧绿洲创新中心	
12-03	09:00~09:15	食品增材制造预处理技术研究进展 江昊 教授 西北农林科技大学	
12-04	09:15~09:30	云南食用昆虫的食品 3D 打印材料适配性与工艺优化研究 郭超凡 教授 昆明理工大学	
12-05	09:30~09:45	十年磨一剑：深耕食品 3D 打印的小众赛道如何做到产值从 0 到 1 个亿 李景元 总经理 杭州时印科技有限公司	江昊 教授 西北农林科技 大学
12-06	09:45~10:00	光固化 3D 打印成型过程数字孪生系统研究 郑兆启 副教授 天津科技大学	
12-07	10:00~10:15	植物基 3D 打印基材的构筑及应用 焦博 副研究员 中国农业科学院农产品加工研究所	
12-08	10:15~10:30	多功能 3D 打印可食用墨水的创新设计及应用 徐恩波 副研究员 浙江大学	
12-09	10:30~10:40	从乳液到凝胶：基于食物蛋白递送体系的构建及其 3D 打印应用研究 沈 雪 副教授 吉林大学	吕为乔 研究员 中国农业大学
12-10	10:40~10:50	大豆分离蛋白乳液凝胶在食品 3D 打印中的适印性研究 于洁 副教授 四川农业大学	
12-11	10:50~11:00	基于黄油添加量和层积结构模型的玉米淀粉基凝胶 3D 精准打印研究 刘文超 讲师 河南科技大学	
12-12	11:00~11:10	基于分子流变学调控淀粉基食品 3D 打印精度及其具身智能探究 徐明浩 博士生 浙江大学	
12-13	11:10~11:20	淀粉-蛋白-脂肪复合体系的多尺度结构调控与 3D 食品打印性能协同机制研究 卫新雨 博士生 河南科技大学	
12-14	11:20~11:30	纤维素纳米晶体泡沫分散体系构建及 3D 打印特性研究 徐博 博士生 中国农业大学	
12-15	11:30~11:40	3D 打印明胶基高内相乳液凝胶定制化营养递送载体 郑璐瑶 博士生 中国农业大学	
12-16	11:40~11:50	蛋黄-淀粉复合凝胶多尺度物性调控与 3D 打印响应特征 钟远梁 博士生 浙江大学	
12-17	11:50~12:00	适用于水果保鲜的淀粉基薄膜 3D 打印可行性研究 李国华 博士生 中国农业大学	

分会场 13：农特产品绿色高效干燥技术与装备

时 间：2025 年 10 月 19 日（星期日）08:30~11:45

召集人：谢焕雄 研究员 农业农村部南京农业机械化研究所

编号	时间	内容	主持人
13-01	08:30~08:45	果蔬切片干燥非规则收缩变形的孔隙尺度机理研究 袁越锦 教授 陕西科技大学	谢焕雄 研究员 农业农村部南京农业机械化研究所
13-02	08:45~09:00	面向农产品与食品工业的热泵技术研究进展 张振涛 研究员 中国科学院理化技术研究所	
13-03	09:00~09:15	甘薯粉丝干燥工艺及装备研发 吴玉月 教授级高工 合肥通用机械研究院有限公司	
13-04	09:15~09:30	预熟化银耳联合干燥特性及品质研究 田玉庭 教授 福建农林大学	
13-05	09:30~09:45	花生产后烘干技术装备研究进展 谢焕雄 研究员 农业农村部南京农业机械化研究所	肖红伟 教授 中国农业大学
13-06	09:45~10:00	昆虫干燥品质调控机制研究 方小明 研究员 中国农业科学院蜜蜂研究所	
13-07	10:00~10:15	微波真空干燥对油茶籽干燥特性及营养品质变化的影响 朱广飞 高级工程师 农业农村部规划设计研究院	
13-08	10:15~10:30	果蔬非热预处理及干燥关键技术与应用 王 军 副教授 西北农林科技大学	
13-09	10:30~10:45	微波试验设备创制与多场景下的技术优势 薛 诚 总经理 南京金佰力微波设备有限公司	董霖 教授 西华大学
13-10	10:45~11:00	石墨烯红外烫漂与真空脉动干燥一体化智能设备的设计与实验 王 栋 副教授 陕西科技大学	
13-11	11:00~11:15	高温高湿气体射烫漂对果蔬干燥特性影响与机制 邓利珍 副教授 南昌大学	
13-12	11:15~11:30	花生射频干燥及杀菌关键技术研究 谢永康 助理研究员 河南省农业科学院农产品加工研究中心	
13-13	11:30~11:45	智能交错变温谷物烘干技术 杨 健 技术部部长 安徽辰宇机械科技有限公司	

分会场 14：特色健康产品加工与开发

时 间：2025 年 10 月 19 日（星期日）08:30~12:00

召集人：段振华 教授/名誉院长 贺州学院食品与生物工程学院

编号	时间	内容	主持人
14-01	08:30~08:45	广西特色果蔬微波加工技术研究 段振华 教授 贺州学院	商飞飞 教授 贺州学院
14-02	08:45~09:00	预处理技术在药食同源干燥中的应用及品质提升机制 赵丹丹 教授 河北科技大学	
14-03	09:00~09:15	香芋真空油炸技术研究 任爱清 教授 贺州学院	
14-04	09:15~09:30	山楂果胶的功能活性及其构效关系 祝儒刚 教授 贺州学院	
14-05	09:30~09:45	电子束辐照对柿子脱涩效果及风味的影响 商飞飞 教授 贺州学院	赵丹丹 教授 河北科技大学
14-06	09:45~10:00	大健康食品研究进展 毛丙永 副教授 江南大学	
14-07	10:00~10:15	沙棘控温控湿红外联合热风干燥装置设计 耿智化 副教授 石河子大学	
14-08	10:15~10:30	马蹄加工过程风味物质形成机制 聂 辉 副研究员 贺州学院	
14-09	10:30~10:45	不同预处理对压差膨化干燥柿子片孔隙结构及品质的影响 唐小闲 副研究员 贺州学院	莫海珍 教授 陕西科技大学
14-10	10:45~11:00	超声波处理对微波干燥中麦苗理化性质的影响 曹笑皇 副教授 玉林师范学院	
14-11	11:00~11:15	新茶饮茉莉花茶专用原料茶品质特征及加工技术 张 芬 高级工程师 广西亚热带作物研究所	
14-12	11:15~11:30	鹧鸪茶多酚对紫外诱导的皮肤细胞及秀丽隐杆线虫的光损伤保护作用机制研究 郝可欣 讲师 贺州学院	
14-13	11:30~11:45	不同复热方式对冷冻炒饭品质劣变和风味衰减的影响 刘 艳 讲师 贺州学院	
14-14	11:45~12:00	鲜食玉米加工技术及装备 栗君谊 工程师/博士 中国包装和食品机械有限公司	