

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四次、
中国农业机械学会农副产品加工机械分会五届四次委员（扩大）会议

时 间：2026 年 8 月 19 日（星期三）19:30~20:30
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. 关于聘任郑兆启同志为包装与食品工程分会第八届副总干事的议案 5. 《包装与食品机械》期刊编委会换届 6. 自由讨论。

2026 年包装与食品工程暨农产品加工学术年会开幕式
2026 年中国大学生机械工程创新创意大赛—“正亚杯”包装与食品工程创新创意赛全国总决赛开幕式

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）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
8:30~9:10	中国机械工程学会领导致辞 中国农业机械学会领导致辞 山东理工大学领导致辞 青岛正亚机械科技有限公司领导致辞
9:10~9:30	合影、休息

大会主旨报告

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）9:30~12:00
主持人：廖小军 中国农业大学 教授/院长
楚玉峰 中国食品和包装机械工业协会 研究员/党支部书记

时间	内容
9:30~10:00	技术浪潮与食品高新技术发展 金征宇 中国工程院院士 江南大学 教授
10:00~10:30	酶制剂与食品工业创新 江正强 中国农业大学 教授
10:30~11:00	乳品安全与健康循证研究与应用实践 陈历俊 北京三元食品股份有限公司 首席科学家
11:00~11:30	包装机械应用进展 晏祖根 哈尔滨商业大学 教授/院长
11:30~12:00	农产品安全快速检测技术研究进展 孙 霞 山东理工大学 教授/副院长

研究生专场 01 绿色包装与食品智能保鲜

时 间：2026 年 8 月 19 日（星期三）15:00~18:30

召集人：李晓安 副教授 山东理工大学

时间	内容	指导老师	主持人
15:00~15:10	基于可溶性气体增压预处理的真空贴体包装牛肉保鲜护色技术研究 冯程程 博士生 山东农业大学	杨啸吟	李晓安 副教授 山东理工大学
15:10~15:20	全降解生物胺传感型智能包装的高通量制造、动力学研究及神经网络建模 高山 博士生 山东农业大学	侯汉学	
15:20~15:30	可生物降解的双功能 PBAT 包装：姜黄素涂层和激光微孔对甜樱桃保鲜的协同作用 左志洁 博士生 山东理工大学	李富军	
15:30~15:40	果胶酯酶响应型纳米复合涂膜体系的构建及其保鲜效果的研究 杨晗瑞 博士生 河南工业大学	辛 颖	
15:40~15:50	HKUAg 功能化纤维素纳米纤维气凝胶用于乙烯调节和香蕉机械保护 张欢 博士生 江南大学	谢云飞	
15:50~16:00	一种基于比色和荧光双模式 pH 响应碳点的纸基传感器，用于实时监测羊肉新鲜度 吴怡锋 博士生 内蒙古农业大学	云雪艳	
16:00~16:10	自由讨论，为报告人颁发证书		
16:10~16:20	电子束辐照预处理对草红花结构、活性成分和抗氧化能力的影响 赵文晴 博士生 西北农林科技大学	李文浩	姜齐永 副教授 山东农业大学
16:20~16:30	百里香酚微胶囊涂膜调控采后蓝莓花青素代谢机制研究 胡静 硕士生 四川农业大学	刘耀文	
16:30~16:40	茶多酚雾化协同气调包装对常温红薯叶品质的影响研究 黄政霖 硕士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	王世光	
16:40~16:50	独脚金内酯对采后樱桃果实抗病性的诱导作用及其机理研究 王慧慧 硕士生 山东理工大学	季娜娜	
16:50~17:00	独脚金内酯对采后桃果实抗冷性的诱导作用及其机理研究 李泽 硕士生 山东理工大学	季娜娜	
17:00~17:10	真空包装金鲷鱼浸液速冻过程的模拟与试验研究 钟伟伦 硕士生 华南农业大学/广东省现代农业装备研究院	肖 波	
17:10~17:20	自由讨论，为报告人颁发证书		
17:20~17:30	低温等离子对肉类预制菜杀菌保藏效果的影响 张洪宇 硕士生 西南大学	余 永	周思杰 助理研究 员 北京市农 林科学院 智能装备 技术研究 中心
17:30~17:40	从麦糟蛋白到可食用涂层：提取，表征以及果蔬保鲜应用 童浩城 硕士生 浙江大学	刘冠辰	
17:40~17:50	生物质抗氧化剂的制备及其在食品包装中的应用研究 姚林 硕士生 山东农业大学	侯汉学	
17:50~18:00	聚乳酸基高紫外阻隔性共混薄膜的制备及其对巴氏杀菌乳贮藏品质的影响 郭佳 硕士生 内蒙古农业大学	云雪艳	
18:00~18:10	β -环糊精包埋百里香酚微胶囊/马铃薯淀粉复合涂层的抗菌缓释及蓝莓保鲜效果研究 肖欣余 硕士生 四川农业大学	刘耀文	
18:10~18:20	单宁酸调控的仿生多功能淀粉-琼脂/Co-MOFs 薄膜的构建及其在智能食品包装中的应用 孙瑞萌 硕士生 山东农业大学	王文涛	
18:20~18:30	自由讨论，为报告人颁发证书		

研究生专场 02 农特产品智能干燥技术与装备

时 间：2026 年 8 月 19 日（星期三）15:00~18:30

召集人：李琳琳 副教授 河南科技大学

时间	内容	指导老师	主持人
15:00~15:10	基于机器学习的小麦热风干燥理化品质检测技术 焦青青 博士生 山东农业大学	闫银发	宿佃斌 讲 师 山东理工大学
15:10~15:20	高湿热空气冲击烫漂（HHAIB）对苹果片干燥及品质特性的作用机制：从宏观到细胞壁及分子层面的研究 杨帆 博士生 中国农业大学	肖红伟	
15:20~15:30	“烫漂+添加剂”预处理工艺对龙眼微波冷冻干燥的影响机制研究 李静宇 博士生 河南科技大学	段 续	
15:30~15:40	信阳毛尖茶叶冻干加工关键技术及风味品质调控机制 韩羽欣 博士生 河南科技大学	任广跃	
15:40~15:50	多频超声强化热风干燥：对肉苁蓉切片干燥效率、能耗、生物活性成分及微观结构的影响 武博文 博士生 甘肃农业大学	黄晓鹏	
15:50~16:00	多尺度洞察：创新干燥对金桂（ <i>Osmanthus fragrans</i> var. <i>thunbergii</i> ）水分状态、抗氧化机制及酚类代谢组学的影响 任祥瑞 博士生 西北农林科技大学	李文浩	
16:00~16:10	自由讨论，为报告人颁发证书		
16:10~16:20	间歇式微波辅助红外冷冻干燥天麻：干燥性能、理化特性及风味特性演化机制研究 何洋洋 硕士生 中国农业大学	吕为乔	王 栋 副教授 陕西科技大学
16:20~16:30	微波气流组合干燥对大麦苗物性和营养品质的影响 王南竹 硕士生 中国农业大学	吕为乔	
16:30~16:40	黄栀子组合干燥工艺及相关机理研究 喻文轩 硕士生 江西农业大学	艾子平	
16:40~16:50	干燥介质变化对香菇硬化规律及品质的影响研究 王晨雨 硕士生 郑州轻工业大学	李星仪	
16:50~17:00	过热蒸汽干燥酱油渣的研究 郭嘉城 硕士生 天津农学院	刘建波	
17:00~17:10	开发一种翻转装置，用于联合射频-热风处理，以提升梨片的加热均匀性 熊乾杰 硕士生 西北农林科技大学	王绍金	
17:10~17:20	自由讨论，为报告人颁发证书		
17:20~17:30	基于 CNN 迁移学习的鲜杏成熟度分级及其射频热风干燥工艺研究 袁家宏 硕士生 西北农林科技大学	王绍金	李琳琳 副教授 河南科技大学
17:30~17:40	基于仿真模拟与工艺协同优化的胡萝卜微波真空干燥均匀加热调控研究 韩云飞 硕士生 山东理工大学	宿佃斌	
17:40~17:50	微波辅助热风干燥调节胡萝卜种子丸粒的脱水特性和发芽性能 苗锡强 硕士生 山东理工大学	孟晓军	
17:50~18:00	芋头香精微胶囊的工艺优化及综合表征 杨玲 硕士生 贺州学院	杨小梅	
18:00~18:10	微波-红外组合煎炉 张富祥 硕士生 天津科技大学	王瑞芳	
18:10~18:20	基于主动学习的双源微波快速烤箱馈能结构优化与均匀性研究 夏海强 硕士生 天津科技大学	王瑞芳	
18:20~18:30	自由讨论，为报告人颁发证书		

研究生专场 03 食品无损检测与智能装备

时 间：2026 年 8 月 19 日（星期三）15:00~18:30

召集人：栗君谊 工程师/博士 中国包装和食品机械有限公司

时间	内容	指导老师	主持人
15:00~15:10	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	郭业民	栗君谊 工程师/博士 中国包装和食品 机械有限公司
15:10~15:20	四臂高速吞咽式猕猴桃采摘机器人设计与试验 焦晨旭 博士生 中国农业大学	王 伟	
15:20~15:30	农产品小分子污染物残留现场检测技术研究 徐睿 博士生 山东理工大学	孙 霞	
15:30~15:40	竞争型免疫层析试纸条研制及在蔬菜中农药多残留快速检测的应用 李正涛 博士生 山东理工大学	郭业民	
15:40~15:50	面相食品抓取的大尺寸视触觉夹爪设计与试验 宋海云 博士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	杜志龙	
15:50~16:00	面向禽蛋智能包装的鸡蛋大小端识别方法研究 李鑫 博士生 北京市农林科学院智能装备技术研究中心	李江波	
16:00~16:10	自由讨论，为报告人颁发证书		
16:10~16:20	基于蒙药碳量子点制备的 FRET 传感器在大肠杆菌中的应用 欧日勒 博士生 内蒙古农业大学	云雪艳	李 龙 副研究员 中国农业科学院 农产品加工研究所
16:20~16:30	单原子纳米酶在抗氧化剂检测方面的应用 霍宁 博士生 吉林大学	王虹苏	
16:30~16:40	从虾蟹壳废料到新鲜度指标：基于液化甲壳素的荧光标签用于虾质量评估 赵喆 博士生 集美大学	张玉苍	
16:40~16:50	面向串番茄表型分析的成熟拓扑嵌入单阶段检测方法 秦浩川 硕士生 浙江科技大学	楚秉泉	
16:50~17:00	基于面团变形机理的仿形轴和面装置设计与优化研究 赵振鹏 硕士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	梁晓军	
17:00~17:10	基于多传感器融合的鸡蛋壳强度-厚度-刚度无损检测系统研究 吴佳权 硕士生 华中农业大学	王巧华	
17:10~17:20	自由讨论，为报告人颁发证书		
17:20~17:30	面向粮食仓储安全的多模式智能空仓施药机器人设计与应用研究 王广鹏 硕士生 吉林大学	刘 哲	刘成康 助理研究员 华中农业大学
17:30~17:40	电化学发光技术在蔬菜农药残留检测中的应用 孙家帅 硕士生 山东理工大学	郭业民	
17:40~17:50	基于点云分割与导纳控制的中式菜肴装填机器人系统设计 杜骏 硕士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	杜志龙	
17:50~18:00	分子印记比例荧光水凝胶固态传感器的构建及对叶类蔬菜中马拉硫磷的检测 康妮 硕士生 四川农业大学	刘耀文	
18:00~18:10	自适应切割式油茶鲜果脱蒲装置设计 史梦琪 硕士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	胡淑珍	
18:10~18:20	浮动式核桃破壳工艺技术研究 韩晨宇 硕士生 陕西科技大学	袁越锦	
18:20~18:30	自由讨论，为报告人颁发证书		

研究生专场 04 食物物性调控与智能成型

时 间：2026 年 8 月 19 日（星期三）15:00~18:30

召集人：刘振彬 副教授 陕西科技大学

时间	内容	指导老师	主持人
15:00~15:10	相行为驱动的奇亚籽多糖分离提取及功能化应用 姜柳 博士生 山东理工大学	郭业民	刘振彬 副教授 陕西科技大学
15:10~15:20	淀粉基 3D 打印薄膜用于果蔬新鲜度评估的研究 李国华 博士生 中国农业大学	吕为乔	
15:20~15:30	指状青霉对 MAP 气体变化的适应机制及其调控 王正莉 博士生 山东理工大学	郭衍银	
15:30~15:40	基于多视角耦合的苔干莴苣力学特性解析与预测模型构建研究 张猛强 博士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	杜志龙	
15:40~15:50	O/W 乳液作为活性填料和润滑组分协同改善淀粉基凝胶 3D 打印可挤出性与自支撑能力 穆荣颐 博士生 浙江大学	刘东红	
15:50~16:00	基于多形貌棒状纳米淀粉稳定的藻油乳液凝胶 3D 打印适印性研究 钟远梁 博士生 浙江大学	徐恩波	
16:00~16:10	自由讨论，为报告人颁发证书		
16:10~16:20	脂质-蛋白质-淀粉三元体系的 3D 打印性能及调控机制 卫新雨 博士生 河南科技大学	段 续	董 爽 副教授 山东理工大学
16:20~16:30	基于 Gluconobacter oxydans 10357 的赤藓糖醇定向氧化制备赤藓酮糖绿色加工技术研究 张云数 硕士生 山东理工大学	赵新河	
16:30~16:40	复方药食同源原料益生菌发酵加工及功能品质评价 李海龙 硕士生 山东理工大学	任晓洁	
16:40~16:50	高产赤藓糖醇解脂亚罗酵母发酵耦合提取功能性油脂的工艺优化 李迎雨 硕士生 山东理工大学	赵新河	
16:50~17:00	酶法提取肉苁蓉苯乙醇苷的工艺优化及体外功能活性研究 王璇 硕士生 河北科技大学	赵丹丹	
17:00~17:10	Bacillus subtilis K6 对玉米胚芽粕中 ZEN 降解及膳食纤维改性的研究 陈娜 硕士生 河南工业大学	辛 颖	
17:10~17:20	自由讨论，为报告人颁发证书		
17:20~17:30	藻菌共生发酵高效富集多不饱和脂肪酸的工艺优化及食品应用潜力 姜学杰 硕士生 山东理工大学	赵新河	魏文广 讲 师 扬州大学
17:30~17:40	超声程序化调控蛋白质淀粉样纤维-单宁酸复合水凝胶的质构特性及其在吞咽障碍食品中的应用 田君庆 硕士生 浙江大学	王文骏	
17:40~17:50	荸荠皮甾体皂苷乳液凝胶递送体系的构建及稳定性研究 姚思琪 硕士生 贺州学院	谷毅鹏	
17:50~18:00	面向吞咽障碍人群的大麦苗粉-土豆泥凝胶 3D 打印配方优化 李媛媛 硕士生 中国农业大学	吕为乔	
18:00~18:10	低水分挤压核桃-大豆蛋白纤维的构建及香肠应用 陈佳悦 硕士生 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	胡淑珍	
18:10~18:20	料特性导向下青稞啤酒酿造过程理化与感官品质协同调控 刘俊坤 硕士生 四川轻化工大学	宗绪岩	
18:20~18:30	自由讨论，为报告人颁发证书		

分会场 01 农产品产地分级与初加工技术

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）13:30~18:15

召集人：孙霞 教授/副院长 山东理工大学

时间	内容	主持人
13:30~13:45	农产品品质无损数智检测分级关键技术 彭彦昆 教授 中国农业大学	孙霞 教授 山东理工大学
13:45~14:00	马铃薯产业加工综合利用领域发展现状和新技术研发 吕黄珍 研究员/总经理 中国包装和食品机械有限公司	
14:00~14:15	太赫兹光谱检测技术在农产品安全检测领域的研究进展 胡军 教授 华东交通大学	
14:15~14:30	人工智能技术赋能农产品供应链的应用与展望 孙传恒 研究员 北京市农林科学院信息技术研究中心	
14:30~14:45	食品机械领域团体/行业/国家/国际标准平台建设与创新发展 万丽娜 研究员/秘书长 中国农业机械化科学研究院集团有限公司	王俊 教授 浙江大学
14:45~15:00	智慧冷链物流的研究进展与思考 郭嘉明 教授 华南农业大学	
15:00~15:15	基于激光扫描的烟丝堆积体积测量及应用 资文华 教授 云南师范大学	
15:15~15:30	智能化感知技术在大豆全生命周期表型提取与品质无损评价中的应用 苏文浩 研究员 中国农业大学	
15:30~15:45	休息	
15:45~16:00	农产品品质多模态智能感知与标签合规检测关键技术及装备研发应用 贾文坤 研究员 北京市农林科学院	郭业民 教授 山东理工大学
16:00~16:15	自适应阶段——产后被忽视的重要环节 郭衍银 教授 山东理工大学	
16:15~16:30	基于人工智能的柑橘分瓣设备研究及产业化应用 张俊 副研究员 浙江省农业科学院	
16:30~16:45	基于水浮选的鲜枸杞无损分级机的研究 康宁波 副教授 宁夏大学	
16:45~17:00	浅谈未来农产品无损检测技术发展趋势 李龙 副研究员 中国农业科学院农产品加工研究所	苏文浩 研究员 中国农业大学
17:00~17:15	新烟碱类农药高灵敏检测识别技术及农产品安全应用研究 黄靖程 讲师 山东理工大学	
17:15~17:30	籽瓜机械化皮瓢双道打浆关键技术与装备研究 雒琦 讲师 甘肃农业大学	
17:30~17:45	氧化物半导体气体传感器在农产品新鲜度检测中的应用研究 李培 讲师 山东理工大学	
17:45~18:00	河北省特色农产品品质的光学快检与提升技术研究 赵昕 讲师 河北大学	
18:00~18:15	广谱适配体生物传感器对农产品中多种农药残留检测 王广现 讲师 宁夏大学	

分会场 02 绿色包装与食品加工机械

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）13:30~18:15

召集人：何金兴 教授/副院长 齐鲁工业大学

时间	内容	主持人
13:30~13:45	食品机械检测发展现状和通用技术要求 曹有福 研究员/副主任 国家食品机械质量监督检验中心	何金兴 教 授 齐鲁工业大学
13:45~14:00	马铃薯/甘薯抑芽防腐包装产品的开发及应用 傅茂润 教授 齐鲁工业大学	
14:00~14:15	“中国大学生机械工程创新创意大赛-包装与食品工程创新创意赛” 赛事建设 赵丹 高级工程师/总干事 中国机械工程学会包装与食品工程分会	
14:15~14:30	运输包装产品模拟器的设计及应用 温时宝 教授 青岛科技大学	
14:30~14:45	《食品包装技术》产教融合研究进展 孙金才 教授 浙江药科职业大学	李江波 研究员 北京市农林科 学院
14:45~15:00	猕猴桃废渣的全成分可生物降解包装材料 莫海珍 教授 陕西科技大学	
15:00~15:15	扎根技术创新，服务绿色智造——《包装与食品机械》探索与实践 周新 研究员 《包装与食品机械》编辑部	
15:15~15:30	果蔬包装功能延伸设计方法与实践 丁茜 副教授 湖南工业大学	
15:30~15:45	休息	
15:45~16:00	数智包装，AI 赋能——食品机械行业浅谈 邹新瑞 高工/秘书长 广东省食品和包装机械行业协会	温时宝 教 授 青岛科技大学
16:00~16:15	数字孪生驱动的模式切烫印装备健康智能感知与自主调控 王勇 副教授 天津商业大学	
16:15~16:30	小型柔性智能电子元件装配机器人 冯怡然 高级实验师 大连工业大学	
16:30~16:45	开放式创新实践赋能机械类人才培养 惠烨 副教授 陕西科技大学	
16:45~17:00	摩擦纳米发电与 Janus 结构赋能智能包装功能设计 段青山 副教授 广西大学	王利强 教 授 江南大学
17:00~17:15	航空浮动渐开线花键副抗磨损技术研究 薛向珍 副教授 陕西科技大学	
17:15~17:30	基于多目标蜂群算法与 CFD 的灌装阀结构优化与流场仿真 李全来 副教授 北京工商大学	
17:30~17:45	包装/食品机械设备传动花键磨损分析与抗磨损方法研究 肖立 讲师 陕西科技大学	
17:45~18:00	超高压 HPP：设备与食品包装的协同 孙悦斌 工程师/部长 山西力德福科技有限公司	
18:00~18:15	木质素增强 PBAT 基可降解包装膜材料 周思杰 助理研究员 北京市农林科学院智能装备技术研究中心智能 包装部	

分会场 03 生鲜食品活性包装与保鲜

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）13:30~18:15

召集人：程凡升 教授 青岛农业大学

时间	内容	主持人
13:30~13:45	生物质绿色资源化利用与包装保鲜应用研究 周存山 教授/副院长 江苏大学	程凡升 教 授 青岛农业大学
13:45~14:00	缓释型抗菌保鲜材料的构建、抗菌保鲜机制与应用研究 黄崇杏 教授/副院长 广西大学	
14:00~14:15	光响应型色素敏化 TiO ₂ /水杨酸的双层膜构建及其保鲜应用研究 卢丞文 教授 吉林大学	
14:15~14:30	标准助力企业安全生产 陈润洁 研究员 全国包装机械标准化技术委员会	
14:30~14:45	长根菇冷链保鲜技术及加工产品开发 程凡升 教授 青岛农业大学	任爱清 教 授 贺州学院
14:45~15:00	植物精油的抑菌机理、缓释递送系统构建及在生鲜食品保鲜中的应用 路飞 教授 沈阳师范大学	
15:00~15:15	基于纳米技术的果蔬抑菌保鲜关键技术研究 王虹苏 教授 吉林大学	
15:15~15:30	纳米锌掺杂生物质基保鲜膜 张庆法 教授 安徽农业大学	
15:30~15:45	休息	
15:45~16:00	D-谷氨酸功能化碳量子点的可控制备及其对鲜切猕猴桃品质调控 孙亚男 教授 青岛农业大学	云雪艳 教授/副处长 内蒙古农业大学
16:00~16:15	冷等离子体杀菌保鲜效果多样性的机制探究 柯志刚 副教授 浙江工业大学	
16:15~16:30	蓝靛果花青素基智能包装薄膜的制备及应用研究 孟令伟 副教授 黑龙江八一农垦大学	
16:30~16:45	吸嘴袋包装的应用与技术 周学惠 总经理 广州标际包装设备有限公司	
16:45~17:00	从代谢调控到包装应用：鲜切果蔬提质保鲜的绿色工程解决方案 李晓安 副教授 山东理工大学	路 飞 教 授 沈阳师范大学
17:00~17:15	新型物理冷冻保鲜技术提升食品品质 姜齐永 副教授 山东农业大学	
17:15~17:30	从天然复合物到活性单体：植物源精油在食品活性包装中的构建与功能评价 刘岐 副教授 扬州大学	
17:30~17:45	从活性组分调控到品质保持：等离子体活化水在食用菌保鲜中的应用探索 赵子彤 讲师 山东理工大学	
17:45~18:00	可降解食品包装材料的性能优化及在食品保鲜工程中的应用研究 谭秉辉 讲师 长春师范大学	
18:00~18:15	天然多酚与智能包装：保鲜及新鲜度可视化监测 李子言 工程师 北京市农林科学院智能装备技术研究中心智能包装部	

分会场 04 传统干燥技术优化升级

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）13:30~18:15

召集人：闫银发 教授 山东农业大学

时间	内容	主持人
13:30~13:45	国内外真空冷冻干燥技术装备现状与发展趋势 毕金峰 研究员/首席专家 中国农业科学院农产品加工研究所	闫银发 教 授 山东农业大学
13:45~14:00	煤泥水自絮凝渐次净化与干燥技术装备研究 柳忠彬 教授/院长 四川轻化工大学	
14:00~14:15	应用喷雾干燥技术制备高活性、高稳定性的乳酸菌粉 傅楠 教授/副院长 苏州大学	
14:15~14:30	冷冻干燥工艺的创新、能效量化与装备设计 徐庆 教授/副院长 天津科技大学	
14:30~14:45	热泵干燥技术研究进展 张振涛 研究员 中国科学院理化技术研究所	杜志龙 研究员 中国包装和食品 机械有限公司
14:45~15:00	速溶咖啡冻干加工的探讨 朱卫华 研究员 沈阳航天新阳速冻设备制造有限公司	
15:00~15:15	过热蒸汽喷雾干燥 DEM 数值模拟 肖志锋 副教授 江西农业大学	
15:15~15:30	真空脉冲红外干燥金银花提取物的参数优化：生物活性保留及粉体特性 王栋 副教授 陕西科技大学	
15:30~15:45	休息	
15:45~16:00	典型干燥方式对胶原蛋白结构及功能特性的影响 朱瀚昆 副教授 西南大学	任广跃 教授/副院长 河南科技大学
16:00~16:15	多功能碳纤维远红外联合热泵干燥技术研发及应用 谢永康 副研究员 河南省农业科学院	
16:15~16:30	果蔬热泵干燥的温湿度节能控制技术研究 于贤龙 高级工程师 山东省农业机械科学研究院	
16:30~16:45	四川省特色农产品干燥技术与装备研究 熊奉奎 副教授 四川轻化工大学	
16:45~17:00	新型农产品干燥加工技术与装备开发 巨浩羽 副教授 河北经贸大学	朱卫华 研究员 沈阳航天新阳速 冻设备制造有限 公司
17:00~17:15	基于低场核磁的稻谷干燥水分迁移规律及 T2 谱重构研究 张烨 副教授 华南农业大学	
17:15~17:30	碳纤维红外加热技术工程应用及实践 张卫鹏 副教授 北京工商大学	
17:30~17:45	基于图像信息的智能干燥装备过程控制方法研究与应用 李星仪 讲师 郑州轻工业大学	
17:45~18:00	羊肚菌采后干燥过程品质保持机制与关键技术 徐慧慧 讲师 山东理工大学	
18:00~18:15	黄淮海地区粮食保质节能烘干技术与装备 孙庆运 博士/工程师 山东省农业机械科学研究院	

分会场 05 食品物料特性与新型加工技术

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）13:30~18:15

召集人：马成业 教授 山东理工大学

时间	内容	主持人
13:30~13:45	新型高效分离提取设备开发及在农产品深加工中的应用 吴玉月 研究员 合肥通用机械研究院有限公司	马成业 教 授 山东理工大学
13:45~14:00	天然食用色素及富色食品配料研究进展 敬璞 教授 上海交通大学	
14:00~14:15	减蔗糖特色炼乳调控与益生菌应用研究 肖功年 教授 浙江科技大学	
14:15~14:30	热加工条件下豆浆关键组分动态变化的分子光谱表征与分析 宗绪岩 教授 四川轻化工大学	
14:30~14:45	挤压技术在食品工业中的应用现状和发展趋势 马成业 教授 山东理工大学	商飞飞 教授/副院长 贺州学院
14:45~15:00	功能核酸助力营养与食品安全 许文涛 教授 中国农业大学	
15:00~15:15	液态食品杀菌过程精准稳态控制研究 金小俊 副教授 南京林业大学	
15:15~15:30	速食大肠汤加工关键技术及挥发性风味物质变化研究 杨同香 副教授 河南科技大学	
15:30~15:45	休息	
15:45~16:00	涂层预处理对真空油炸甘薯条品质的影响 曹伟伟 副教授 河南科技大学	朱继英 教 授 山东理工大学
16:00~16:15	迷迭香提取物在高温油炸食品中的应用 朱莹丹 副研究员 国家粮食和物资储备局科学研究院粮油加工研究所	
16:15~16:30	威士忌蒸馏器天鹅颈结构对产物风味变化的模拟研究 戴晓勇 总经理 宁波三传装备制造有限公司	
16:30~16:45	中益包装·咖啡萃取项目：功能性即饮咖啡产业化方案 汪志龙 董事长 天津市中益包装科技股份有限公司	
16:45~17:00	基于污水资源化的微藻生物质分级利用及可降解塑料合成技术 邹小彤 讲师 西安理工大学	宗绪岩 教 授 四川轻化工大学
17:00~17:15	农产品加工副产物高值化利用与食品包装绿色化协同发展研究 周宇 讲师 合肥师范学院	
17:15~17:30	挤压加工过程的智能感知与精准调控：从机理到装备 魏文广 讲师 扬州大学	
17:30~17:45	出芽短梗霉基因工程修饰及食品加工副产物绿色循环应用 林枞雨 讲师 鲁东大学	
17:45~18:00	马铃薯加工关键技术与装备 栗君谊 工程师 中国包装和食品机械有限公司	
18:00~18:15	靶向酪氨酸酶降解剂的抗褐变研究 王梦军 助理研究员 中国药科大学	

分会场 06 食品大分子物性调控与 3D 打印

时 间：2026 年 8 月 20 日（星期四）13:30~18:15

召集人：李景元 总经理 杭州时印科技有限公司

时间	内容	主持人
13:30~13:45	纳升液滴：创制、操控与食品应用 王立秋 教授 香港理工大学	李景元 总经理 杭州时印科技 有限公司
13:45~14:00	受珍珠层结构启发的 3D 打印可降解、抗菌保鲜膜的制备、表征和应用 屠康 教授 南京农业大学	
14:00~14:15	食品级 Pickering 乳液：构筑策略、稳定机制与创新应用 石爱民 研究员 中国农业科学院农产品加工研究所	
14:15~14:30	淀粉、蛋白质和脂质不同组分互作对淀粉基凝胶 3D 打印特性的调控机制及吞咽分级预测 江昊 教授 西北农林科技大学	
14:30~14:45	食品 3D 打印的下一站：从实验室到厨房 李景元 总经理 杭州时印科技有限公司	王文骏 研究员 浙江大学
14:45~15:00	多维构建，高效脱色：生物基大分子吸附剂的设计与色素去除研究 汪立君 教授 中国农业大学	
15:00~15:15	基于 3D 打印技术的食品个性化定制设计与实现 徐保国 教授 江苏大学	
15:15~15:30	可食用软物质 3D 打印与新型食品开发 徐恩波 研究员 浙江大学	
15:30~15:45	休息	
15:45~16:00	无定形淀粉-蛋白质复配体系乳液凝胶的构建及功能特性研究 汪名春 教授 安徽农业大学	吴 敏 研究员 中国农业大学
16:00~16:15	食品 3D 打印材料设计与淀粉基材料仿形五花肉 3D 打印功能实现 吕为乔 研究员 中国农业大学	
16:15~16:30	基于糖基化反应构建适用于 3D 打印的大豆分离蛋白乳液凝胶 于洁 副教授 四川农业大学	
16:30~16:45	玉米淀粉基食品 3D 打印及微波冻干精准固型 刘文超 副教授 河南科技大学	
16:45~17:00	侧链取代模式驱动黄原胶分子行为及其对 3D 打印食品吞咽特性的调控效应 刘振彬 副教授 陕西科技大学	徐保国 教 授 江苏大学
17:00~17:15	马铃薯蛋白改性及多元功能性载体开发利用 汪陈洁 副教授 山东理工大学	
17:15~17:30	疏水性植物蛋白的高效纤维化自组装机理探究 董爽 副教授 山东理工大学	
17:30~17:45	植物油体界面结构调控在 3D 打印易吞咽食品中的应用 赵路莘 讲师 山东农业大学	
17:45~18:00	姜黄素复合纳米颗粒调控肌球蛋白构象与金线鱼鱼糜凝胶增强机制 于少轩 讲师 山东理工大学	
18:00~18:15	淀粉基乳液填充凝胶体系的构建及其应用研究 赵霞 讲师 河北科技大学	

分会场 07 粮油加工及品质调控

时 间：2026 年 8 月 21 日（星期五）08:00~11:30

召集人：刘贺 教授/校党委副书记 渤海大学

时间	内容	主持人
08:00~08:15	我国粮食烘干技术与装备研究进展 谢焕雄 研究员 农业农村部南京农业机械化研究所	刘 贺 教 授 渤海大学
08:15~08:30	大宗油脂营养功能化升级制造关键技术创新与产业化 徐同成 研究员 山东省农业科学院	
08:30~08:45	传统手工面条工业化生产关键工艺与装备研究 张学阁 研究员 中国包装和食品机械有限公司	
08:45~09:00	粮油食品包装保鲜技术与安全性评价 杨维巧 副研究员 国家粮食和物资储备局科学研究院	
09:00~09:15	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/校党委副书记 渤海大学	柳忠彬 教授/院长 四川轻化工大学
09:15~09:30	粮食加工及物流装备 刘鹏 副教授/副主任 河南工业大学	
09:30~09:45	基于生化信号传导的有机大米光谱鉴别及响应机制研究 孙晔 副教授 南京工业大学	
09:45~10:00	谷物真菌毒素的跨尺度光谱成像与智能检测技术 鹿瑶 副教授 山东农业大学	
10:00~10:15	大米组分与食味特性的多模态光学快速评价技术研究 兰维杰 副教授 南京农业大学	李世岩 研究员 中国包装和食品 机械有限公司
10:15~10:30	菌诱导的软包装非稳态阻隔行为对大豆油氧化和保质期预测的影响 吕艳娜 副教授 大连工业大学	
10:30~10:45	DEM-FEM 耦合仿真小麦籽粒力学行为建模与制粉参数优化 何浩猛 讲师 河南科技大学	
10:45~11:00	粮食中真菌毒素的表面增强拉曼光谱检测方法研究 尹丽梅 讲师 江苏大学	
11:00~11:15	特色农产品加工过程中包装协同提质机制及标准化体系构建——以地方特色杂粮为例 杨鸿伟 讲师 天津大学	
11:15~11:30	碧谷机胶辊不均匀磨损机理与监测调治技术研究 程敏 讲师 河南工业大学	

分会场 08 果蔬采后处理与高值化利用

时 间：2026 年 8 月 21 日（星期五）08:00~11:30

召集人：贡汉生 教授/院长 鲁东大学

时间	内容	主持人
08:00~08:15	科创赋能、智能低碳：现代果蔬加工绿色智造技术与装备应用 江水泉 正高级工程师/董事长 江苏楷益智能科技股份有限公司	贡汉生 教 授 鲁东大学
08:15~08:30	果蔬产地处理智能化装备创新及实践 杨相政 研究员 中华全国供销合作总社济南果品研究所	
08:30~08:45	果蔬废弃物厌氧发酵定向调控高产己酸研究 朱继英 教授 山东理工大学	
08:45~09:00	果蔬供应链品质安全的快速无损智能测控 郭志明 教授 江苏大学	
09:00~09:15	烟台特色水果保鲜与绿色加工 贡汉生 教授/院长 鲁东大学	毕金峰 研究员/首席专家 中国农业科学院农 产品加工研究所
09:15~09:30	蔬菜中农药残留快速检测技术研究与应用 郭业民 教授 山东理工大学	
09:30~09:45	菠萝品质无损检测与智能分选装备研发 徐赛 研究员 广东省农业科学院设施农业研究所	
09:45~10:00	现代果蔬加工关键技术与产业化装备应用案例 吴本刚 副教授 江苏大学	
10:00~10:15	典型果蔬收获加工损伤研究进展及展望 侯俊铭 副教授 沈阳农业大学	周存山 教授/副院长 江苏大学
10:15~10:30	果蔬非热加工关键技术研究与应用 王军 副教授 西北农林科技大学	
10:30~10:45	全组分果汁饮品加工与营养功效研究 邓利珍 副教授 南昌大学	
10:45~11:00	基于电化学传感器的果蔬表面农药残留检测技术 李伟 副教授 山西农业大学	
11:00~11:15	智能响应驱动下两种功能化脂质体对果蔬采后品质的调控研究 李玲 副教授 山东理工大学	
11:15~11:30	基于高光谱成像技术与像素级异常净化策略的蓝莓可溶性固形物 含量预测 刘大洋 副教授 东北林业大学	

分会场 09 畜禽水产加工与中央厨房

时 间：2026 年 8 月 21 日（星期五）08:00~11:30

召集人：牟海津 教授 中国海洋大学

时间	内容	主持人
08:00~08:15	可控欧姆解冻技术对猪肉解冻效率与品质保持的作用机制 焦阳 教授/副院长 上海海洋大学	牟海津 教 授 中国海洋大学
08:15~08:30	智能化净菜配菜关键装备及碳中和技术的应用与产业化 乔卫方 研究员/技术总监 山东银鹰炊事机械有限公司	
08:30~08:45	主食菜肴减菌及定量包装装备研究现状与展望 杜志龙 研究员 中国包装和食品机械有限公司	
08:45~09:00	纳米脂质卷：一种新颖的脂基递送载体 石启龙 教授 山东理工大学	
09:00~09:15	海洋特征糖功能开发与创制技术初探 牟海津 教授 中国海洋大学	王慧慧 教 授 大连工业大学
09:15~09:30	家禽智能屠宰加工技术及装备发展现状 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	
09:30~09:45	海洋鱼虾绿色加工技术与装备研究 朱兰兰 教授 山东理工大学	
09:45~10:00	高通量、可视化、整体性势斑马鱼在健康与化妆品验证中的技术优势 甘晶 教授 烟台大学	
10:00~10:15	欧姆改性豆渣及其对猪肉肌原纤维蛋白凝胶特性的影响 曹仲文 副教授 扬州大学	石启龙 教 授 山东理工大学
10:15~10:30	细胞培育鱼肉制造关键技术与产品研发 郑洪伟 副教授 中国海洋大学	
10:30~10:45	石墨烯量子点功能化纳米材料在水产品品质感知的研究 史策 副教授 北京工商大学	
10:45~11:00	金鲳鱼浸液速冻过程的模拟与试验研究 肖波 高级工程师 广东省现代农业装备研究院	
11:00~11:15	微波杀菌非热效应在低钠即食鱼糜产品中的应用前景 栾东磊 副教授 上海海洋大学	
11:15~11:30	水产品多能协同智能化干燥技术及装备研发 张倩 高级实验师 大连海洋大学	

分会场 10 特色农产品加工与功能食品开发

时 间：2026 年 8 月 21 日（星期五）08:00~11:30

召集人：段振华 教授/名誉院长 贺州学院

时间	内容	主持人
08:00~08:15	茶基资源高值化利用数智化加工及新产品开发 陈全胜 教授/院长 集美大学	段振华 教 授 贺州学院
08:15~08:30	酸枣仁超微粉体特性及其煎煮纳米组装体的物质基础与活性研究 赵丹丹 教授/副院长 河北科技大学	
08:30~08:45	香芋产品加工技术研究 任爱清 教授 贺州学院	
08:45~09:00	枳壳趁鲜切制加工技术装备研发 吴敏 研究员 中国农业大学	
09:00~09:15	小芋头大加工----产业现状、价值跃升途径与产品开发案例 段振华 教授/名誉院长 贺州学院	张振涛 研究员 中国科学院理化 技术研究所
09:15~09:30	氧气介导的脱水胁迫对黄粉虫品质调控及褐变机制研究 方小明 研究员 中国农业科学院蜜蜂研究所	
09:30~09:45	电子束辐照对六堡茶风味品质的影响 商飞飞 教授/副院长 贺州学院	
09:45~10:00	基于共发酵技术的药食同源产品开发与技术研究 赵新河 副教授 山东理工大学	
10:00~10:15	河套葵盘肽特质啤酒酿造技术与装备 张帆 副教授 河套学院	方小明 研究员 中国农业科学院 蜜蜂研究所
10:15~10:30	干燥加工对红枣品质影响的研究 宋建新 副教授 沈阳药科大学	
10:30~10:45	江西特色中药材初加工关键技术装备研究 艾子平 讲师 江西农业大学	
10:45~11:00	甘草干燥加工技术研究进展 朱丽春 讲师 石河子大学	
11:00~11:15	热加工对粉/脆莲藕质地演变的影响及其细胞壁重塑机制研究 刘延照 讲师 山东理工大学	
11:15~11:30	茶叶智能采摘机器人研究进展 陈之威 助理研究员 山东省农业科学院茶叶研究所	

分会场 11 食品无损检测与智能评价

时 间：2026 年 8 月 21 日（星期五）08:00~11:30

召集人：欧阳琴 教授 江苏大学

时间	内容	主持人
08:00~08:15	AI 驱动的先进光谱技术在食品品质安全精准检测中的研究 潘磊庆 教授 南京农业大学	欧阳琴 教 授 江苏大学
08:15~08:30	食品感官视觉分析系统的研发与应用 汤修映 教授 中国农业大学	
08:30~08:45	乳品脂肪酶活快速检测及靶向分析方法研究 陈志伟 教授 山东理工大学	
08:45~09:00	基于近红外光谱的糖浆锤度在线检测方法研究 李晨 教授 陕西科技大学	
09:00~09:15	茶叶质量安全快速无损检测 欧阳琴 教授 江苏大学	王 伟 教 授 中国农业大学
09:15~09:30	基于金属纳米簇荧光标记的免疫层析检测新方法构研究 彭池方 教授 江南大学	
09:30~09:45	食品接触材料中塑化剂（邻苯二甲酸二正丁酯 DBP）迁移量 GCMSMS 检测方法浅谈 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	
09:45~10:00	人工智能驱动的光谱分析方法研究及其在水果品质检测中的应用 张晓蕾 副教授 南京农业大学	
10:00~10:15	无共反应物电化学发光传感器快速检测有毒有害污染物的研究 张妍妍 副教授 山东理工大学	王巧华 教 授 华中农业大学
10:15~10:30	基于高稳定性功能核酸荧光探针的生物传感快速检测技术研究 李发兰 副教授 山东理工大学	
10:30~10:45	基于可见近红外光谱的鸡蛋胆固醇含量无损检测研究 刘成康 助理研究员 华中农业大学	
10:45~11:00	基于多传感融合的鱼类智能分级分选技术与装备 刘阳 讲师/副院长 大连工业大学	
11:00~11:15	面向食品安全与品质检测的新型包装技术探索 王飞杰 讲师 江南大学	
11:15~11:30	从高光谱成像到便携式传感——猪肉安全与营养品质的无损智能检测 左杰文 讲师 河南科技大学	

分会场 12 载能物理场高效干燥与加工技术

时 间：2026 年 8 月 21 日（星期五）08:00~11:30

召集人：张成海 高级工程师/总经理 山东科弘微波能有限公司

时间	内容	主持人
08:00~08:15	微波加工浆果的技术研究进展 郑先哲 教授 东北农业大学	张成海 高级工程师/总经理 山东科弘微波能有限公司
08:15~08:30	食品空间电磁保藏加工技术装备研发与应用 余铭 教授/中心主任 广东海洋大学	
08:30~08:45	声发射技术及其在食品药品反应釜中的应用 张伟 教授 浙大宁波理工学院	
08:45~09:00	成熟度驱动的猕猴桃射频真空干燥变化：介电特性与微观结构演变的机制解析 陈龙 教授 西北农林科技大学	
09:00~09:15	微波在农产品初、深加工中的应用 张成海 高级工程师/总经理 山东科弘微波能有限公司	王世光 研究员/副总经理 中国包装和食品机械有限公司
09:15~09:30	射频加热与智能分级融合的农产品精准加工技术 黄智 副教授 西北农林科技大学	
09:30~09:45	非热等离子体加工技术研发与效果评价 常正实 副教授 西安交通大学	
09:45~10:00	怀山药多相态微波干燥变形机理 李琳琳 副教授 河南科技大学	
10:00~10:15	非浸渍式超声解冻及应用 朱志伟 副教授 华南理工大学	张 炜 教 授 浙大宁波理工学院
10:15~10:30	微波真空干燥油茶籽功能成分及品质变化规律研究 朱广飞 高级工程师 农业农村部规划设计研究院	
10:30~10:45	等离子体技术在农产品采后初加工中的应用 杜宇航 副教授 江南大学	
10:45~11:00	射频杀菌在干制蔬菜致病菌控制中的应用研究 关祥宇 副教授 山东农业大学	
11:00~11:15	磁感应电场技术：赋予功能性天然产物绿色提取与转化的新范式 杨哪 副研究员 江南大学	
11:15~11:30	微波热风滚动床干燥关键技术与装备应用 宿佃斌 讲师 山东理工大学	