第十一届食品科学国际年会

通知（第一轮）

2023 年 8 月 6～8 日　中国 江苏 南京

主　　办： 北京食品科学研究院
中国食品杂志社《食品科学》杂志（EI 收录）
中国食品杂志社《Food Science and Human Wellness》杂志（SCI 收录）
中国食品杂志社《Journal of Future Foods》杂志
国际谷物科技协会（ICC）

共同主办： 南京农业大学食品科学技术学院
南京财经大学食品科学与工程学院
南京师范大学食品与制药工程学院
南京工业大学食品与轻工学院
东南大学公共卫生学院
江苏省农业科学院农产品加工研究所
徐州工程学院食品与生物工程学院
昆明理工大学食品科学与工程学院

支持协办： 美国国际谷物化学家学会（Cereals & Grains Association）
华美食品学会（CAFS）
中国菌物学会食用菌采后与加工产业分会
南京营养学会
《Food Chemistry》杂志（SCI 收录）
《Food and Bioprocess Technology》杂志（SCI 收录）
《Food Research International》杂志（SCI 收录）
《Food Science of Animal Products》杂志
《Journal of Food Bioactives》杂志

赞助单位： 北京盈盛恒泰科技有限责任公司
嘉必优生物技术（武汉）股份有限公司
赛默飞世尔科技（中国）有限公司

近年来，我国食品科技研发实力不断增强，基础研究水平显著提高，高新技术领域的研究开发能力与世界先进水平的整体差距明显缩小，食品科技对产业支撑作用效果明显。我国食品产业在食品品质提升、智能制造、精准营养、食品安全检测、风险评估、追溯预警等方面取得了系列突破，法律法规也不断修订和出台，为加快产业升级、保障食品安全、促进人民身体健康等方面提供了坚实的基础和良好的环境。然而此时，面对资源、能源及环境约束日益严峻的形势，全球食品产业也已发生深刻变化，技术装备更新换代更为频繁，加工制造智能低碳趋势更加多元，产品市场需求日新月异，科技创新驱动全球食品产业向精准营养、高科技、智能化和低碳化方向快速发展。与发达国家相比，我国食品科技研发投入强度还不足，食品科学基础性研究相对薄弱，产业核心技术与装备尚处于“跟跑”和“并跑”阶段。面对食品产业供给侧结构性改革的新需求，企业自主研发和创新能力也明显不足，产品低值化和同质化问题严重，国际竞争力仍然较弱。

为进一步深入研究食品产业科技创新基础理论，保障食品质量与安全，研发具有营养和保健功能的食品，推动食品科学研究的进步，带动食品产业的技术创新，更好地保障人类身体健康和提高生活品质，北京食品科学研究院和中国食品杂志社《食品科学》杂志、《Food Science and Human Wellness》杂志在成功召开前十届“食品科学国际年会”

和四届“食品科学与人类健康国际研讨会”及二十余次食品专题研讨会的基础上，将与国际谷物科技协会（ICC）、南京农业大学、南京财经大学、南京师范大学、南京工业大学、东南大学、江苏省农业科学院、徐州工程学院、昆明理工大学共同举办“第十一届食品科学国际年会”。

本次会议继续得到美国国际谷物化学家学会（Cereals & Grains Association (Formerly AACCI)）、华美食品学会（CAFS）及多位国际食品领域著名 SCI 期刊主编的大力支持。本届年会以当前食品科技发展趋势和食品产业发展的重点科技需求为导向，将针对食品产业发展面临的重大科技问题，就食品产业科技创新基础理论及营养安全关键技术方面展开深入探讨，交流和借鉴国外经验，为广大食品科研工作者和生产者提供新的思路，指明发展方向。

本次会议诚挚邀请国内外各大专院校、科研院所、食品企业等单位从事食品科学研究的专家、学者、企业家进行深入交流、成果推广，并为食品企业、仪器商提供展览、展示及寻求科技合作的平台。会期 3 天，初定在 2023 年 8 月 6 日～8 日，地点：中国江苏南京。

审核通过的参会代表论文将优先在《食品科学》《Food Science and Human Wellness》《Journal of Future Foods》《Food Science of Animal Products》《肉类研究》《乳业科学与技术》《Food Chemistry》特刊共七本杂志正刊上发表，欢迎相关专家、学者、企业家参加此次国际研讨会，并踊跃投稿、展览展示。

一、第十一届食品科学国际年会

1. 会议主题

大会报告：食品产业科技创新基础理论及营养安全关键技术研究

2. 分论坛议题

1）高新技术与未来食品

（1）超微粉碎及微胶囊技术、膨化与挤压技术、分离技术、杀菌新技术、干燥技术、纳米加工技术、人造肉技术在食品产业中的应用

（2）数字化智能互联制造、分子食品制造、适度最少加工与非热加工、云技术与“互联网+”及 3D 制造等食品智慧制造理论与新技术

（3）区块链等现代信息技术在食品产业中的应用

2）食品生物化学、生物制造及组学技术

（1）碳水化合物、蛋白质与多肽、酶、脂类、植物化学物等生化与代谢的研究

（2）基因工程、细胞工程、发酵工程、酶工程、蛋白质工程、生物工程下游技术在食品产业中的应用

（3）人类基因组学、肠道微生物宏基因组学、营养组学和代谢组学技术

3）农产品贮藏、加工及质量控制

（1）果蔬采后生理及病害控制

（2）果蔬贮藏保鲜与包装新技术

（3）果蔬保鲜剂的研发

（4）粮食收储保质保鲜降耗新技术

（5）粮油食品适度加工与食品安全维护控制技术

（6）农产品精深加工和高值化开发关键技术

4）传统酿造和发酵食品基础理论

（1）传统酿造食品的风味分析及品质调控

（2）传统酿造食品微生物菌种改良、发酵机理及规模化生产研究

（3）益生菌、益生元及新型发酵乳制品研究与开发

（4）酿造行业副产物的综合利用、绿色高效生产及可持续发展

（5）酶制剂、食品添加剂及现代高新检测技术在酿造行业的应用

（6）传统发酵食品营养保健功能与质量安全评价

5）食品加工应用基础及绿色制造

(1) 食品加工过程中组分结构变化及品质调控机制研究
(2) 食品风味特征与品质评价及加工适用性研究
(3) 水畜禽产品绿色制造关键技术
(4) 方便即食食品和预制菜加工关键技术
(5) 食品添加剂与配料绿色制造关键技术

6) 食品冷链物流及包装贮运

(1) 食品冷链物流过程中品质劣变控制
(2) 食品冷链物流工艺与核心技术
(3) 互联网+电商新型食品物流技术集成示范
(4) 食品智能化包装与贮运
(5) 应急救生食品创制技术

7) 食品营养与健康免疫

(1) 分子营养学和临床营养学、生物活性物的成分及其功能评价
(2) 功能性食品、营养强化食品与健康食品创制关键技术
(3) 特殊膳食与特殊工作环境人群专用营养健康食品制造
(4) 营养健康食品成分精准分析技术研究及功效评价
(5) 特殊医学用途配方食品质量安全和行业发展
(6) 食品与肠道微生物互作机理及功效
(7) 食品对血脂、血糖调节及肿瘤抑制、抗氧化、延缓衰老等作用
(8) 基于基因研究的个性化营养食品及智慧制造

8) 食品中危害物及质量安全

(1) 食品原料及加工过程中危害物形成机制和调控原理研究
(2) 食源性致病菌抗生素耐药机制与传播规律研究
(3) 食品污染物暴露组解析
(4) 食品质量安全基础性及共性关键技术研究

9) 食品安全风险评估与标准

(1) 食品危害物毒理学评价
(2) 食品新原料、新食品添加剂和新接触材料安全性评价技术研究
(3) 中国人群食物过敏原及消减技术研究
(4) 食品安全风险表征新技术研究
(5) 食品安全标准再评估研究
(6) 相关法规与标准研究

10) 食品安全检测及控制技术

(1) 农药、兽药、重金属残留检测新技术
(2) 食品危害物非定向筛查和确证关键技术研究
(3) 食品安全追溯体系构建及监管大数据云平台构建
(4) 食品真实性鉴别技术

11) 食用菌的创新与挑战

(1) 食用菌与大健康产业的融合
(2) 食用菌新资源开发与利用
(3) 食用菌保质减损技术研究进展

（4）食用菌健康食品与生物医药
（5）食用菌活性物质及其功能的研究进展
（6）食用菌食品安全监测和控制

12）特邀分会场：食品感官检测及评价技术
1）智能感官检测及评价技术在食品农产品领域中的应用
2）现代智能感官设备助力于食品感官分析的发展

13）特设专场
1）青年科学家专场；2）博士生专场；3）硕士生专场。

注：本论坛同时安排论文海报张贴。欢迎各位感兴趣的老师、研究生申请，名额有限，请尽早报名。

3．会议形式
（1）邀请国内外知名专家、教授发言
（2）参会代表相关研究成果发言
（3）论文海报展示
（4）参展企业产品展示

4. 会议语言
中文+英文+同声传译

5. 会议地点
江苏省南京市

二、会议论文
1、论文范围及要求：与会议主题相关的学术论文，请严格按照杂志撰稿要求和投稿模板撰写。
《食品科学》（EI 收录）投稿：请登录网站 www.spkx.net.cn 投稿；
《Food Science and Human Wellness》(SCI收录)投稿：请登录网站www.editorialmanager.com/fshw投稿；
《Journal of Future Foods》投稿：请登录网站www.editorialmanager.com/jfutfo投稿；
《Food Science of Animal Products》投稿：https://mc03.manuscriptcentral.com/fsap投稿；
《肉类研究》投稿：请登录网站www.rlyj.net.cn投稿；
《乳业科学与技术》投稿：请登录网站www.dairyst.net.cn投稿。
《Food Chemistry》（SCI收录）特刊投稿：请登陆网站
https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry/about/call-for-papers#advanced-techniques-against-food-fraud投稿。
2、论文发表费：审核通过的稿件按书面录用通知缴纳版面费。
3、投递会议论文的代表，请先将论文通过七本杂志在线采编系统投递并获得稿件编号后，再及时进行会议注册，并将稿件标题、编号填入注册信息中。

三、会议费
国内：在职人员： 2400元/人。
普通在校研究生： 1600元/人，不含在职攻读学位人员。
国际：在职人员： 500美元/人。
普通在校研究生： 250美元/人。
注：会议期间安排住宿，费用自理。会议费包含注册费、资料费和会议期间餐费，不包含论文发表费。

四、会议重要信息
1、会议重要时间节点

会议论文征集截止日期：　2023 年 7 月 10 日

口头报告申请截止时间：　2023 年 7 月 10 日

会议报名截止日期：　2023 年 7 月 31 日

论文张贴截止时间：2023 年 7 月 10 日

2、会议召开时间

2023 年 8 月 6-8 日（8 月 5 日全天报到）

3、会议日程

会议名称	时间		事项
第十一届食品科学国际年会	8 月 5 日	全天	签到
	8 月 6 日	全天	院士论坛
	8 月 7 日	上午	大会综合报告
		下午	专题报告
	8 月 8 日	上午	专题报告

五、汇款事项

请参会代表收到正式邀请函（纸质版或电子版均可）后，尽快将会议费汇至中国食品杂志社，以便大会日常筹备工作顺利进行。

银行汇款信息： 户　名：中国食品杂志社　　行　号：102100004927
开户行：工行阜外大街支行　　帐　号：0200049209024922112

六、会议招商招展

会议赞助 会场展览 会刊广告

联系人：杨红

电话：010-83152138

手机：13522179918

传　真：010-83155446

电子信箱：hongy025@163.com

七、会务组

秘书处：袁月、朱昱琳

电　话：010-83155446/47/48/49/50-8030，8060

传　真：010-83155436

E-mail：conference@chnfood.cn

八、报名方式

1、网上报名

登录我刊网站 www.chnfood.cn，点击进入会议主页进行网上报名。

会务组收到报名信息后，会尽快向参会代表电子邮箱发送电子版邀请函，如需要邮寄纸质版邀请函，请务必回复邮件联系会务组并在注册信息中准确填写电子邮箱、详细地址及邮编、电话号码。

更多会议信息请关注食品科学微博和微信：

食品科学微博　　食品科学微信订阅号　　食品科学微信服务号