

# 第五届食品科学与人类健康国际研讨会

通知（第一轮）

2024年8月3-4日 中国 湖北 武汉

**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（ESCI收录）

**共同主办：**湖北省食品科学技术学会

华中农业大学

武汉轻工大学

湖北工业大学

中国农业科学院油料作物研究所

中南民族大学

湖北省农业科学院

湖北民族大学

江汉大学

湖北工程学院

果蔬加工与品质调控湖北省重点实验室

武汉食品化妆品检验所

国家市场监管重点实验室（食用油质量与安全）

环境食品学教育部重点实验室

**支持协办：**《Food Chemistry》杂志（SCI收录）

《Food and Bioprocess Technology》杂志（SCI收录）

《Journal of Food Bioactives》杂志

《Food & Medicine Homology》杂志

《Advanced Exercise and Health Science》杂志

《Health Engineering》杂志

**赞助单位：**北京盈盛恒泰科技有限责任公司

赛默飞世尔科技（中国）有限公司

古井集团

“民以食为天，健康尤为先”，饮食对于人们的身体健康和生活质量有着至关重要的影响。随着我国经济的快速发展，居民的温饱问题已经解决，人们对食物的消费观念从吃得饱向吃得好、吃得营养、吃得健康转变。与此同时，随着人们生活水平的提高，消费者更多地开始关注食品的新鲜程度、营养成分含量、有害物质残留情况以及生产流程是否安全可靠。为顺应人民群众食物结构以及饮食理念变化趋势，我国将通过树立大食物观，完善食物供给体系，形成同市场需求相适应、同资源环境承载力相匹配的现代农业生产结构和区域布局，强化食品安全治理、提升食品安全水平，开发丰富多样的食物品种，让老百姓餐桌上有更多营养健康的食物，满足人民群众日益多元化的食物消费需求，不断增强广大人民群众获得感、幸福感、安全感。

当前我国正处在营养健康、科技引领高质量发展的重要节点和关键时期，科学支撑和科技创新是提升食品营养健康特征的基础和动力，更是推动食品产业发展和经济现代化运行的强大基础。随着我国食品工业快速发展和大食物观的落地，新技术、新产品、新业态、新商业模式大量涌现。在全球经济低迷的背景下，中国食品工业亦面临巨大挑战。在我国从“食品大国”向“食品强国”跨越的关键时期，食品产业对科技的依赖从未像今天这样强烈。如何强化食品科学对产业创新实践的科技支撑，成为时代之问，食品工业制造能力较强而创造能力不足的主要矛盾也日益凸显，因此加强我国食品产业科技创新势在必行。

为提高我国食品营养与安全科技自主创新能力和食品科技产业支撑能力，推动食品产业升级，助力‘健康中国’战略，北京食品科学研究院和中国食品杂志社在成功召开第十一届“食品科学国际年会”和第四届“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，将与湖北省食品科学技术学会、华中农业大学、武汉轻工大学、湖北工业大学、中国农业科学院油料作物研究所、中南民族大学、湖北省农业科学院、湖北民族大学、江汉大学、湖北工程学院、果蔬加工与品质调控湖北省重点实验室、武汉食品化妆品检验所、国家市场监管重点实验室（食用油质量与安全）、环境食品学教育部重点实验室共同举办“第五届食品科学与人类健康国际研讨会”。

会议继续得到多位国际食品领域著名SCI期刊主编的大力支持。研讨会将聚焦食品科学与营养领域的前沿研究进展和动态，着眼于食品行业科技创新，以产业需求牵引科技供给，再以前瞻性、突破性的科技供给创造有效需求。针对食品科学与技术创新发展所面临的新问题、新挑战和新需求，为广大食品科研工作者和生产者搭建专业化、深层次的学术交流平台，促进食品行业高质量发展。以求通过科技创新推动我国食品产业新质生产力的发展。

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 2 天，初定在 2024 年 8 月 3—4 日，地点：中国 湖北 武汉。

审核通过的参会代表论文将优先在《食品科学》（EI收录）、《Food Science and Human Wellness》（SCI收录）、《Journal of Future Foods》（ESCI收录）、《Food Science of Animal Products》、《肉类研究》、《乳业科学与技术》共6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、会议内容

### 1. 会议主题：食品科学与人类健康理论研究

#### （1）食品营养与免疫学

- 1) 食品营养学
- 2) 食品与血脂、血糖调节
- 3) 饮食调节与肿瘤抑制
- 4) 抗氧化、自由基与衰老
- 5) 营养调控与免疫细胞代谢
- 6) 食品新功能挖掘

#### （2）运动营养与健康食品

- 1) 运动营养（功能）食品的配方设计思路及理论依据
- 2) 运动营养食品对身体机能的改善
- 3) 国内外运动营养食品的研究现状与发展趋势
- 4) 新食品原料、药食两用类运动营养功能食品的开发
- 5) 运动营养（功能）食品相关新原料的研究与制备
- 6) 未来运动营养食品法规解读及未来机会

#### （3）老年健康食品研究与创制

- 1) 老年人群营养需求及健康问题
- 2) 老年健康食品功能因子挖掘
- 3) 老年食品质构调整与设计

- 4) 老年人群营养健康食品创制与产业化示范
- 5) 老年营养健康食品的特定功效评价模式和产品标准
- 6) 老年食品标准现状与展望

(4) 儿童健康食品研究与创制

- 1) 儿童营养健康需求特征与膳食模式
- 2) 儿童营养不良与肥胖
- 3) 儿童食品特定营养组分和质构调控技术
- 4) 儿童营养健康食品制造关键技术研究及产品创制
- 5) 儿童营养健康食品的特定功效评价模式与产品标准

(5) 食用菌健康功能研究与产业化发展

- 1) 食用菌新资源挖掘与开发
- 2) 食用菌预制菜研发
- 3) 食用菌保质减损技术研究
- 4) 食用菌质量安全检测与控制
- 5) 食用菌活性物质及健康促进作用

(6) 生物活性肽及其功能研究

- 1) 生物活性肽产品创新与生产应用
- 2) 生物活性肽与特医食品、保健食品
- 3) 代谢综合征中的生物活性肽
- 4) 功能肽制备技术与产品开发
- 5) 生物活性肽健康产业发展

(7) 食品新资源开发与利用

- 1) 动物性食品新资源挖掘与开发
- 2) 植物性食品新资源挖掘与开发
- 3) 微生物食品新资源挖掘与开发
- 4) 药食两用食品新资源的挖掘
- 5) 新食品原料和新食品审批和监管

(8) 功能食品原料/配料绿色制造

- 1) 功能性蛋白高效绿色制备与健康食品开发
- 2) 功能性油脂高效制备与健康食品开发
- 3) 功能性多糖高效制备与健康食品开发
- 4) 功能性维生素绿色制造与健康食品开发
- 5) 功能食品配方设计与人体健康功效评价

(9) 食品安全快速检测与智慧监管

- 1) 食品安全智慧监管建设的现状、成效和展望
- 2) 食品安全智慧监管中的追溯体系建设及应用成果
- 3) 食品安全风险预警大数据分析
- 4) “互联网+”食品安全智慧检测平台构建

(10) 食品安全风险物质识别与控制

- 1) 食品安全风险分析与评估
- 2) 食品标签合规管理与风险控制
- 3) 食品安全标准与风险监测评估
- 4) 替代蛋白等新型产品安全评价及监管技术研究
- 5) 食品安全健康风险分析、预警和风险交流

(11) 食品真实性鉴别

- 1) 食品掺假的快速检测
- 2) 高新仪器在食品真实性鉴别中的运用
- 3) 食品溯源鉴定及地理标识
- 4) 食品真实性高通量非靶向鉴别技术

(12) 食物过敏

- 1) 食物过敏和安全性评价
- 2) 食品加工对食物致敏性的影响
- 3) 食物过敏风险评估技术应用
- 4) 食品中致敏物质研究与消减技术

(13) 预制菜肴风味与品质提升

- 1) 预制调理食品的口感与风味提升
- 2) 菜肴类预制调理食品及调料包的开发
- 3) 预制菜冷链技术与物流
- 4) 预制菜保鲜、绿色包装
- 5) 预制菜产业供应链生态构建—安全标准与规范发展

(14) 传统食品智能制造

- 1) 传统酿造食品智能制造技术
- 2) 肉类品质数字识别与精准减损技术
- 3) 中式特色主食菜肴成套智能装备
- 4) 智能化赋能重构食品加工装备

(15) 益生菌与肠道健康专场

- 1) 益生菌、益生元、后生元与肠道微生态
- 2) 肠道微生态老化、影响因素与干预
- 3) 膳食与肠道菌群相互作用
- 4) 益生菌、益生元的健康促进作用
- 5) 益生菌、益生元的产业现状和法规管理

(16) 特殊食品研究与创制

- 1) 特殊生命周期医学食品
- 2) 特定疾病人群医学配方食品创制
- 3) 特医食品营养配方与精准量化
- 4) 婴幼儿营养与配方食品
- 5) 全谷物营养健康食品创制
- 6) 我国特殊食品国家标准的建立和监管

(17) 枸杞健康功能与开发研究

- 1) 枸杞特征功效成分挖掘与营养健康评价

- 2) 枸杞精深加工与高附加值产品开发
- 3) 枸杞中功能成分高效提取新技术新装备
- 4) 枸杞原料和产品质量监控与安全检测
- 5) 枸杞营养、安全和产地等食品安全相关标准制定

- ◎ 青年学者专场
- ◎ 博士生专场
- ◎ 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、研究生申请口头报告和海报张贴，名额有限，请尽早报名。

## 2. 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) 论文粘贴
- (4) 参展企业产品展示

## 3. 会议语言

中文+英文

## 4. 会议地点

中国 湖北 武汉

## 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](http://www.spkx.net.cn) 投稿；

《Food Science and Human Wellness》(SCI 收录) 投稿：请登录网站 [www.sciopen.com/journal/2097-0765](http://www.sciopen.com/journal/2097-0765) 投稿；

《Journal of Future Foods》(ESCI 收录) 投稿：请登录网站 [www.editorialmanager.com/jfutfo](http://www.editorialmanager.com/jfutfo) 投稿；

《Food Science of Animal Products》投稿：[www.sciopen.com/journal/2958-4124](http://www.sciopen.com/journal/2958-4124) 投稿；

《肉类研究》投稿：请登录网站 [www.rlyj.net.cn](http://www.rlyj.net.cn) 投稿；

《乳业科学与技术》投稿：请登录网站 [www.dairyst.net.cn](http://www.dairyst.net.cn) 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，请先将论文通过六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、会议重要时间：

会议论文征集截止日期：2024年7月15日

口头报告申请截止日期：2024年7月15日

论文张贴申请截止日期：2024年7月15日

会议报名截止日期：2024年7月31日

## 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。

汇款信息：

银行汇款：户名：中国食品杂志社  
开户行：工行阜外大街支行

行号：102100004927  
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：登录会议网站<https://hy.spkx.net.cn/fshw/index.jsp>，点击进入会议主页进行网上报名。
- 2、参会代表可添加本次武汉会议QQ群：【738364710】；以便及时接收会议最新通知。



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