陕西省食品科学技术学会粮食工程与发酵技术专业委员会挂牌暨

西北农林科技大学粮食、油脂及植物蛋白工程学科2015学术年会

**日**

**程**

**安**

**排**

西北农林科技大学食品科学与工程学院

陕西省食品科学技术学会粮食工程与发酵技术专业委员会

**2015年12月27日**

为总结粮食、油脂及植物蛋白学科一年来的研究成果，促进学科点及兄弟学科之间的交流，推进产学研融合发展，兹定于2016年1月9日-10日在杨凌召开“陕西省食品科学技术学会粮食工程与发酵技术专业委员会挂牌大会暨西北农林科技大学粮食、油脂及植物蛋白工程学科2015学术年会”，安排如下：

**一、开幕式（9:30～10:10）**

主 持：张国权 教授

1、介绍到会嘉宾

2、李志西教授 致开幕词

3、陕西省食品学会秘书长仇农学教授致辞

宣布陕西省食品科学技术学会粮食工程与发酵技术专业委员会挂牌

4、岳田利院长致辞

5、合影留念

**二、学术报告**

**2016.1.9上午**

主持人：张国权 教授

报告人：

陕西师范大学 仇农学教授（10:20~10:35）

现代农业与新常态下我国食品加工业的思考

西北农林科技大学 李志西教授（10:35~10:50）

微生态发酵与可食性废弃资源利用

陕西科技大学 黄峻榕教授（10:50~11:05）

淀粉的多层次结构与性质

陕西师范大学 胡新中教授（11:05~11:20）

传统面制食品常温保鲜与多糖构效关系

西北大学 曹炜教授（11:20~11:35）

蜂蜜生物活性及花源鉴别研究

吉林农科院 康立宁研究员（11:35~11:50）

东北地区大豆品种品质性状分析与加工适用性评价

午休

**2016.1.9下午**

主持人：于修烛 副教授

报告人：

西北农林科技大学农学院 冯佰利教授（14:30**～**14:45）

谷子糜子机能性及产品开发研究

西北农林科技大学农学院 张正茂教授（14:45**～**15:00）

西农黑大穗小麦选育及其加工

西北农林科技大学食品学院 樊明涛教授（15:00**～**15:15）

巴氏葡萄球菌降解β-胡萝卜素产香的分子机理

西北农林科技大学食品学院 张建新教授（15:15**～**15:30）

食品安全问题与监管思考

西北农林科技大学食品学院 王敏教授（15:30**～**15:45）

苦荞籽粒分级的计算机视觉识别技术研究

西北农林科技大学食品学院 栾广忠副教授（15:45**～**16:00）

糖基化对大豆7S球蛋白流变学特性的影响

西北农林科技大学食品学院 欧阳韶晖老师（16:00～16:15）

粮油加工领域产教融合的载体和途径

西北农林科技大学食品学院 郑建梅博士（16:15～16:30）

加工对鹰嘴豆和豌豆营养品质的影响

西北农林科技大学食品学院 江昊博士（16:30～16:45）

Effect of different dielectric drying on the physicochemical properties of a starch–water model system

企业报告（16:45-17:20）

**2016.1.10**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **主持人** | **时间** | **报告人** | **报告题目** |
| 李文浩 副教授 | 8:30-8:40 | 杨清华 | 水分胁迫下糜子籽粒淀粉合成关键酶及与灌浆特性的关联 |
| 8:40-8:50 | 张钰玉 | 水分胁迫对谷子蛋白质及其组分的影响 |
| 8:50-9:00 | 邢沁浍 | A comparative study on physiochemical characteristics of pea, chickpea and wheat starch under the impact of sweeteners |
| 9:00-9:10 | 高媛 | 红外光谱法对中宁枸杞产地判别研究 |
| 9:10-9:20 | 高金梅 | 冻融循环处理对普通玉米和糯玉米淀粉理化特性的影响 |
| 9:20-9:30 | 张玉静 | 不同大豆原料制作豆腐的适用性评价 |
| 9:30-9:40 | 王楠 | 枳椇乳酸菌发酵饮料对小鼠酒精肝损伤的保护作用 |
| 9:40-9:50 | 苏霞 | 离子液体预处理棉花秸秆条件的优化 |
| 9:50-10:00 | 闫巧珍 | 超声处理对马铃薯全粉基本性质的研究 |
| 休 息 |
| 栾广忠副教授 | 10:15-10:25 | 彭飞 | 谷氨酰胺转氨酶对燕麦面团流变学性性质的影响 |
| 10:25-10:35 | 徐立荣 | Qualitative and quantitative analysis of edible oil by FTIR spectroscopy using a new film-based technique |
| 10:35-10:45 | 胡新娟 | 小麦胚芽油精炼工艺优化及其对小麦胚芽油品质的影响 |
| 10:45-10:55 | 郭洪梅 | 超微粉碎处理对青稞淀粉理化性质的影响 |
| 10:55-11:05 | 许妍妍 | β-伴大豆球蛋白α-亚基核心区的克隆及表达 |
| 11:05-11:15 | 马迎涛 | 一株产广谱细菌素乳酸菌的分离鉴定 |
| 11:15-11:25 | 黄倩 | 淀粉的凝胶特性研究 |
| 11:25-11:35 | 寇秀云 | 基于主成分分析的不同品种小麦苗的品质指标分析比较 |
| 11:35-11:45 | 孙晓静 | 干法预糊化对苦荞面团性质的影响 |
| 午 休 |
| 于修烛副教授 | 14:20-14:30 | 李晨伊 | 氧化对乳清分离蛋白结构及化学性质影响的探究 |
| 14:30-14:40 | 裴建飞 | 魔芋胶-沙蒿胶复配体系流变学特性研究 |
| 14:40-14:50 | 韩克 | 不同类型马铃薯膳食纤维理化性质的研究 |
| 14:50-15:00 | 薛凯利 | 黑米红枣复合乳酸乳酸发酵饮料工艺优化 |
| 15:00-15:10 | 陈勇 | 不同热处理对大豆抗营养因子及其品质的影响 |
| 15:10-15:20 | 邢静亚 | 蚕豆饼干加工技术研究 |
| 15:20-15:30 | 侯传丽 | 不同种类甜味剂对豌豆淀粉理化性质的影响 |
| 15:30-15:40 | 曹姬倩蕊 | 射频加热对西式火腿蛋白氧化分析 |

**三、闭幕式**

**2016.1.10（16:00～16:30）**