

陕西省食品科学技术学会文件

陕食学发【2018】8号

关于召开“2018年陕西省食品科学技术学会学术年会暨丝路区域农产品加工与营养健康论坛”的通知（第二轮）

学会各单位及会员：

为展示我省食品科学技术研究的最新成果和进展,加强我省及丝绸之路沿线国家与地区食品科学技术相关研究领域的交流与合作,促进校企联合与国际交流,增强科技服务生产的能力,陕西省食品科学技术学会定于2018年4月18至20日在西北农林科技大学举办“2018年陕西省食品科学技术学会学术年会暨丝路区域农产品加工与营养健康论坛”。届时将为有关企业、高等院校、科研院所等单位搭建信息交流的机会,欢迎相关部门、食品科技工作者积极参加。

一、会议组织

主办单位：陕西省食品科学技术学会

承办单位：西北农林科技大学食品科学与工程学院

协办单位：国家杨凌农业综合试验工程技术研究中心

陕西省农产品加工工程技术研究中心

陕西师范大学食品加工副产物深度开发与高
值化利用重点实验室

杨凌示范区创业服务中心

二、会议时间、地点

(一) 会议时间

2018年4月18至20日(4月18日14:00-18:00会议注册)

(二) 会议举办地点

西北农林科技大学北校区食品科学与工程学院六楼报告厅

(三) 会议报到地点

西北农林科技大学外专公寓

地址:陕西省杨凌示范区西农路南段3号西北农林科大南校内

三、会议日程

详见附件《2018年陕西省食品科学技术学会学术年会暨丝路区域农产品加工与营养健康论坛日程安排》。

四、会议费用

会务费:800元/人(学生会员减半)。

交通、食宿费用自理,住宿统一安排西北农林科技大学外专公寓。

温馨提示:请参会代表提前确认开票所需相关信息,以免造成票据信息错误,导致票据作废。

五、交通指引

- 1.参会代表乘坐大巴、火车到达杨陵站后,可乘坐1路公交车或出租车(约5分钟)到达西北农林科技大学南校区;
- 2.乘坐动车或高铁到达杨陵南站后,可乘坐1路公交车(约25分钟)或出租车(约10分钟)到达西北农林科技大学

南校区；

3.开车自驾经西宝高速从杨凌出口下高速后，行驶 10 分钟左右即可到达西北农林科技大学南校区。（手机及车载导航均可搜索到“西北农林科技大学外专公寓”）

六、会务组联系方式

侯东丽 029-87092206

张 婷 029-87092486

陕西省食品科学技术学会秘书处
二〇一四年四月十五日



附件：

2018年陕西省食品科学技术学会学术年会暨

丝路区域农产品加工与营养健康论坛

日程安排

时间	内容及地点	
2018年4月18日(星期三)		
14:00-18:00	会议报到注册（地点：西北农林科技大学南校区外专公寓大堂）	
18:00-20:00	晚餐（地点：西北农林科技大学南校区外专公寓餐厅）	
2018年4月19日(星期四)		
7:00-8:00	自助早餐（地点：西北农林科技大学南校区外专公寓餐厅）	
8:00-8:20	乘大巴前往会场（乘车地点：西北农林科技大学南校区外专公寓门口）	
8:30-9:00	大会开幕式 （地点：西北农林科技大学北校区食品科学与工程学院六层报告厅）	
9:00-9:20	合影留念（地点：西北农林科技大学食品科学与工程学院楼前） 茶歇	
大会主题报告 （地点：西北农林科技大学北校区食品科学与工程学院六层报告厅）		
时间	报告题目	主持人
9:20-9:50	报告题目待定 罗瑞明 宁夏大学农学院教授、宁夏清真食品工程中心主任、国家羊肉加工专业分中心主任	陈雪峰： 陕西科技大学食品与生物工程学院院长 李建科： 陕西省食品科学技术学会理事长
9:50-10:20	青海高原特色资源脂肪酸分布及其基因表达调控 孙万成 青海大学农牧学院教授、博士生导师	
10:20-10:40	食品微生态制造技术应用与实践 李志西 西北农林科技大学食品科学与工程学院教授、博士生导师	
10:40-11:00	杨凌示范区创新创业环境及政策介绍 崔汉涛 杨凌示范区创业服务中心主任	
11:00-11:20	Koumiss. 马奶，健康营养的传统饮品 Muratkhan Marat 哈萨克斯坦农产品加工科学研究院	
11:20-11:40	传达 2017年中国食品科技学会年会会议精神及有关酿酒专题报告 傅国城 中国西部食品工业发展战略研究会副会长	

11:40-12:00	食品过敏原蛋白糖链结构及其致敏性研究 王仲孚 西北大学学院教授、博士生导师	
12:00-12:20	乘大巴前往外专公寓（乘车地点：西北农林科技大学食品科学与工程学院楼前）	
12:20-14:00	自助午餐（地点：西北农林科技大学南校区外专公寓餐厅） 午休	
14:00-14:20	乘大巴前往会场（乘车地点：西北农林科技大学南校区外专公寓门口）	
大会专题报告 (地点：西北农林科技大学北校区食品科学与工程学院六层报告厅)		
时间	报告题目	主持人
14:30-14:45	酒球菌胁迫响应冷冻干燥蛋白质组学研究 樊明涛 西北农林科技大学食品科学与工程学院教授	尉亚辉： 西北大学生命科学学院教授
14:45-15:00	小白杏杏仁油物质组分指纹图谱构建及其生物活性解析 田洪磊 陕西师范大学食品工程与营养科学学院教授	
15:00-15:15	产教融合的实践和体会 翟文俊 陕西学前师范学院教授、生物工程研究所所长	
15:15-15:30	Modification of fats by enzymatic interesterification INDIRA TEMIROVA 哈萨克斯坦农产品加工科学研究院	冯宪超： 西北农林科技大学食品科学与工程学院副教授
15:30-15:45	基于核酸扩增技术的可视化食品安全检测 徐秦峰 陕西科技大学食品与生物工程学院副教授	
15:45-16:00	降脂类功能食品开发及产业化推广 刘建书 陕西省功能食品工程技术研究中心主任	
16:00-16:20	茶 歇	
16:20-16:35	世界贸易战对我国农产品发展影响的讨论 郑健钧 陕西省轻工业研究设计院副院长、教授级高工	李新生： 陕西理工大学教授、陕西省资源生物重点实验室主任
16:35-16:50	白藜芦醇二聚体的酶促合成及其活性 尉亚辉 西北大学生命科学学院教授	
16:50-17:05	营养功能育种与彩粒小麦产业创新发展 何一哲 西北农林科技大学副教授	
17:05-17:20	双低菜籽油的营养与健康效应 王枫 空军军医大学（第四军医大学）教授	田洪磊： 陕西师范大学食品工程与营养科学学院教授
17:20-17:35	葡萄果内白藜芦醇及二聚体异构体抗氧化及防御病害机制研究 孔庆军 陕西师范大学食品工程与营养科学学院副教授	
17:35-17:50	乳制品中外源性风险物质筛查分析方法研究 贾玮 陕西科技大学食品与生物工程学院副教授	
17:50-18:05	肌原纤维蛋白与天然提取物相互作用 冯宪超 西北农林科技大学食品科学与工程学院副教授	
18:05-18:25	乘大巴前往外专公寓（乘车地点：西北农林科技大学食品科学与工程学院楼前）	
18:25-19:00	自助晚餐	

2018年4月20日(星期五)

7:00-8:00	自助早餐（地点：西北农林科技大学南校区外专公寓餐厅）	
8:00-8:20	乘大巴前往会场（乘车地点：西北农林科技大学南校区外专公寓门口）	
大会专题报告		
（地点：西北农林科技大学北校区食品科学与工程学院六层报告厅）		
时间	报告题目及报告人	主持人
8:30-8:45	Comparative study of cereal starches from Kazakh rice, oats, barley and wheat GULNAZYM OSPANKULOVA 哈萨克斯坦农产品加工科学研究院	樊明涛： 西北农林科技大学食品科学与工程学院教授
8:45-9:00	植物多酚在肉制品绿色加工中的理论及应用 曹云刚 陕西科技大学食品与生物工程学院副教授	
9:00-9:15	打造省内城际冷链物流体系建设概况 王京臣 中国食品报陕西记者站站长	
9:15-9:30	反溶剂法制备双功能因子纳米颗粒及提高功能因子生物有效性的机制 刘夫国 西北农林科技大学食品科学与工程学院副教授	
9:30-9:45	安石榴苷和鞣花酸对胆固醇代谢调节作用及其分子机制 李建科 陕西师范大学教授、陕西省食品科学技术学会理事长	
9:45-10:00	“热包装”食品保鲜专利技术和设备在常温保鲜、主餐食品和创新商业模式中的应用 张斌社 大荔天食食品有限公司总经理	
10:00-10:20	茶歇	
10:20-11:00	交流讨论	李建科： 陕西省食品科学技术学会理事长
11:00-11:30	闭幕式（优秀会议论文与优秀学术报告颁奖、宣布下届会议承办单位）	
11:30-11:50	乘大巴前往外专公寓（乘车地点：西北农林科技大学食品科学与工程学院楼前）	
12:00-13:00	自助午餐（地点：西北农林科技大学南校区外专公寓餐厅）	
13:00-18:00	参会嘉宾代表自由活动或返程	

研究生论坛报告日程安排

研究生论坛 1		
(地点: 西北农林科技大学食品科学与工程学院三楼厚德会议室)		
2018年4月19日(星期四)		
时间	报告题目及报告人	主持人
14:30-14:40	有限酶解法对淀粉颗粒表面小体和壳层结构的研究 方晨璐 陕西科技大学	参会研究生代表
14:40-14:50	EGCG 干预高热能膳食诱导的胰岛素抵抗与节律失调的机制研究 米雅诗 西北农林科技大学	
14:50-15:00	白藜芦醇二聚体的鉴定和对其保护DNA氧化损伤机制的研究 宇嘉 陕西师范大学	
15:00-15:10	黑米花青苷复方软胶囊有效成分抗氧化活性研究 李雯 陕西理工大学	
15:10-15:20	茯砖茶中优势菌群研究 孟雁南 陕西科技大学	
15:20-15:30	Extraction, in vitro antioxidative capacities of flavonoids from Epimedium koreanum and their effects on activities of CAT and GSH-Px in Drosophila melanogaster 李璐 陕西师范大学/中俄食品与健康科学国际联合研究中心	
15:30-15:40	荞麦 D-手性肌醇改善内皮功能紊乱及作用机制的研究 韩林 西北农林科技大学	
15:40-15:50	益生菌发酵蔬菜抗氧化活性研究 罗潇 陕西科技大学	
15:50-16:00	基于磁性 Mo-Fe-S 簇重金属选择性吸附剂的制备及其吸附性能研究 张文涛 西北农林科技大学	
16:00-16:20	茶歇	
16:20-16:30	纳豆活菌数与纳豆激酶活力的相关性研究 尉璐杰 陕西科技大学	参会研究生代表
16:30-16:40	面粉特性对 Biangbiang 面品质的影响 朱玉萍 西北农林科技大学	
16:40-16:50	热加工对牛乳酪蛋白结构及抗原性的影响 操歌 陕西科技大学	
16:50-17:00	果胶多糖制备方法研究进展 王欣 西北农林科技大学	
17:00-17:10	脱支处理对淀粉与油脂相互作用的研究 白芸 陕西科技大学	
17:10-17:20	基于 GC-MS-Olfactometry 技术结合感官方法的汉中红茶香气特征分析 张晨 陕西理工大学	
17:20-17:30	细菌纤维素改善可食用包装膜的特性研究 谢玉梅 西北农林科技大学	
17:30-17:40	纳豆菌的分离筛选及发酵特性研究 王欢 陕西科技大学	

研究生论坛 2

（地点：西北农林科技大学食品科学与工程学院四楼博学会议室）

2018 年 4 月 19 日(星期四)

时间	报告题目及报告人	主持人
14:30-14:40	中峰蜂蜜的生物活性 赵浩安 西北大学	参会研究生代表
14:40-14:50	慢消化淀粉的研究进展 杨麒 陕西科技大学	
14:50-15:00	番茄红素改善自然衰老小鼠认知功能障碍的作用与机制研究 赵贝塔 西北农林科技大学	
15:00-15:10	不同淀粉的糊化特性研究 郭瑾 陕西科技大学	
15:10-15:20	转录组分析 UV-B 对葡萄的影响 余兴 陕西师范大学	
15:20-15:30	文冠果种子蛋白的提取与组分分析研究 刘娟 陕西科技大学	
15:30-15:40	基于电子鼻技术的中宁枸杞产地判别研究 李琪 西北农林科技大学	
15:40-15:50	Qrr1-5 对溶藻弧菌碱性丝氨酸蛋白酶合成的影响 刘望 陕西科技大学	
15:50-16:00	不同品种蓝莓中花青苷的分析预评价 刘彩芬 陕西理工大学	
16:00-16:20	茶 歇	
16:20-16:30	纳豆菌及纳豆激酶在模拟胃肠道消化液中稳定性研究 杜磊 陕西科技大学	参会研究生代表
16:30-16:40	皂素基纳米乳液的制备及性质研究 文颖 陕西科技大学	
16:40-16:50	鲁氏接合酵母的耐高渗机理探究 郭红 西北农林科技大学	
16:50-17:00	微波焙烤对藜麦酚类含量及抗氧化性影响 张芯蕊 西北农林科技大学	
17:00-17:10	嗜酸乳杆菌微胶囊的制备及应用 何云侠 陕西科技大学	
17:10-17:20	辅酶 Q0 的抑菌作用研究 樊秋霞 西北农林科技大学	
17:20-17:30	功能性羊乳 kefir 发酵剂的制备 施小玉 陕西科技大学	
17:30-17:40	EGCG 与丙二醛互作对肌原纤维蛋白凝胶特性的影响 吕远奇 西北农林科技大学	
17:40-17:50	基于 ITRAQ 技术对牛、羊肉蛋白及品质差异的研究 魏燕超 陕西师范大学	

