2021 杨凌国际农业科技论坛-功能食品与人类健康分论坛

会 议 日 程

中国·杨凌
2021年10月23日-24日

分会报告		
议题：功能食品与人类健康 (西北农林科技大学 食品学院 A215 会议室)		
时间	活动内容	
8:30-8:40	分论坛开幕式	
报 告		
主持人：吕欣 教授		
时间	报告题目	报告人
8:40-9:00	传统酸面团馒头的产业化	赵仁勇 教授 (河南工业大学)
9:00-9:20	通往健康美味的浆果之路——风味组学的作用	迈克尔·钱 教授 (俄勒冈州立大学)
9:20-9:40	葡萄精准设计育种理论的理论研究与实践	房经贵 教授 (南京农业大学)
9:40-10:00	豌豆分离蛋白的功能加工及其豆腥味的改善研究	崔乐奇 助理教授 (佛罗里达州立大学)
10:00-10:20	茶歇	
主持人：刘树文 教授		
时间	报告题目	报告人
10:20-10:40	分散与羧甲基纤维素钠复合回收的不溶性蛋黄低密度脂蛋白，用于在中性 pH 下通过乳化纳米包封大麻二酚	费涛 助理教授 (美国田纳西大学)
10:40-11:00	食物的鲜味感知研究进展	刘源 教授 (上海交通大学)
11:00-11:20	低热量健康蛋糕-用海藻 Eucheuma 代替面粉	杨宏顺 教授 (新加坡国立大学)

10月23日
(星期六)

分 会 报 告		
议题：功能食品与人类健康 (西北农林科技大学 食品学院 A215 会议室)		
主持人：王云阳 教授		
时间	报告题目	报告人
14:30-14:50	一种新型糖脂-甘露糖基菊酯脂质的研究进展	陈启和 教授 (浙江大学)
14:50-15:10	黄酒的风味化学研究进展	黄明泉 教授 (北京工商大学)
15:10-15:30	基于超临界流体系统的药用植物生物活性化合物的提取	侯赛因·卡拉 教授 (土耳其塞尔库克大学)
15:30-15:50	食用菌中呈味肽及特征化合物的分析	田玉庭 教授 (福建农林大学)
15:50-16:10	茶歇	
主持人：陶永胜 教授		
时间	报告题目	报告人
16:10-16:30	热放线菌及其潜在应用	邱树毅 教授 (贵州大学)
16:30-16:50	浆果花色苷活性与稳态化递送	李斌 教授 (沈阳农业大学)
16:50-17:10	初榨橄榄油质量和新鲜度的评估：新方法和策略的研发	蒂亚戈·路易斯·加西亚·岗塔雷斯 研究员 (西班牙国家研究委员会)
17:10-17:30	面包乳杆菌 CRISPR/Cas-9 基因编辑平台的构建及其在揭示益生菌分子机理方面的应用	伊扬磊 副教授 (西北农林科技大学)

10月23日
(星期六)

分 会 报 告		
议题：功能食品与人类健康 (西北农林科技大学 食品学院 A215 会议室)		
主持人：于修焯 教授		
时间	报告题目	报告人
8:30-8:50	基于纳米多孔生物气凝胶和超临界流体技术提高水不溶性生物活性化合物的生物利用度	奥赞·西夫特奇 副教授 (美国内布拉斯加林肯大学)
8:50-9:10	魔芋低聚甘露糖对阿尔兹海默症认知功能障碍的改善作用及机制探索	刘志刚 教授 (西北农林科技大学)
9:10-9:30	转基因食品的优势和风险评价	理查德·古德曼 研究员 (美国内布拉斯加林肯大学)
9:30-9:50	肠道微生物群对红树莓多酚健康功能的调节作用	阿曼达·雷默-泰特 副教授 (美国内布拉斯加林肯大学)
9:50-10:10	杂粮主食化加工关键技术	栾广忠 副教授 (西北农林科技大学)
10:10-10:30	膳食黄酮化合物对塑造肠道微生物群落模式的作用研究	雅克·伊扎德 副教授 (美国内布拉斯加林肯大学)
10:30-10:50	茶歇	
主持人：刘志刚 教授		
时间	报告题目	报告人
10:50-11:10	基于中药活性成分的辅料、药物和功能性食品的开发	李金耀 教授 (新疆大学)
11:10-11:30	脂质衍生银纳米结构材料的制备及其抗氧化和抗菌活性研究	塞德·图菲尔·侯赛因·夏拉齐 教授 (巴基斯坦信德大学)

10月24日
(星期日)