

第二届国际粮油食品科学与技术发展论坛 暨第六届河南省农产品加工与贮藏工程学会学术年会通知 (第三轮)

各有关单位:

为促进国内外粮油食品科技领域的学者交流与合作,推动粮食科技创新,展示国内外最新粮油食品科学技术理论与成果,促进粮油食品产业的可持续发展,河南工业大学、河南省农产品加工与贮藏工程学会决定于2019年11月15日-17日在中国郑州举办“第二届国际粮油食品科学与技术发展论坛暨第六届河南省农产品加工与贮藏工程学会学术年会”,大会组委会诚挚邀请海内外该领域专家学者及各界同仁出席本届论坛,期待与您相约郑州。

一、大会主题

粮油食品:营养与健康,现在与未来

二、会议时间和地点

时间:2019年11月15日-17日

地点:中国郑州 河南工业大学(莲花街校区)

住宿:郑州正尚花园酒店;郑州光华大酒店

三、会议内容

1、主旨报告

邀请国内外学者就粮油食品领域学术热点和行业发展做主题发言。

2、专题研讨

食品组分与功能

食品营养与健康

食品品质控制理论与技术

食品加工新技术

粮油食品加工与贮藏

粮油资源转化与利用

四、大会组织机构

主办单位：河南工业大学 河南省农产品加工与贮藏工程学会

五、主要日程

日期	时间	内容
11月15日	全天	代表报到
11月16日	08:30-9:10	大会开幕式
	9:10-9:30	合影留念
	9:50-12:00	大会报告
	12:00-13:30	午餐
	13:30-17:30	分会场报告
	18:30-20:30	招待晚宴
11月17日	08:30-12:00	分会场报告
	12:00	午餐
	返程	

六、会议征文

1、征集2018年以来未公开发表的论文摘要，其内容要求符合大会主题，提交500~800字的中英文摘要。论文摘要具体要求详见附件1。

2、论文摘要提交截止日期：2019年10月31日。欢迎参会代表通过发送电子邮件提交论文摘要至：lysp2019@126.com

3、会议将安排墙报交流区，墙报展示等同于分组报告，大会还将评选“最佳墙报奖”（一等奖3名，二等奖6名，三等奖10名）。墙报制作具体要求详见附件2。

七、会议费用

1、会务费：

参会代表 1000 元/人，在校学生（持学生证）600 元/人，会务费包括专家费、资料费（大会会刊、会议论文集）、报告费、场租费等费用，食宿统一安排，费用自理。

2、费用缴纳方式

方式 1：银行转账

户 名：河南工业大学

开户行：中国农业银行郑州中原支行

账 号：16051101040007977

汇款注明：会议注册费。（注明：参会代表姓名、单位及“国际粮油食品论坛会务费”等字样。）

方式 2：报到时使用现金或银行卡支付。

八、参会办法

参会代表直接填写《参会回执》表（附件3），并发送电子邮件至：
lysp2019@126.com，报名参加。报名截止时间：2019年10月30日。

九、会议联系人

会务：关二旗18623717883；卫敏18623717873；刘昆仑18623717761；

李道广15225171970

论文摘要及海报：孙尚德18623717781

邮箱：lysp2019@126.com

第二届国际粮油食品科学
与技术发展论坛组委会



河南省农产品加工与贮藏工程学会



2019年10月29日

附件 1:

论文摘要提交模板

注:论文内容请作者注意做好经济、技术方面的保密。请注明选择议题,论文摘要请提交 word 文档,要求 500~800 字左右。英文字体采用 Times New Roman, 字号为 12; 中文字体采用宋体, 题目四号字(加粗), 其它部分为小四, 单倍行距。论文摘要发送电子邮件至: lyp2019@126.com。

Effects of Wheat Bran Particle Size on Chinese Steamed Breads

Qingdan Bao, Kim Yang

(Henan University of Technology, Zhengzhou, Henan 450052, China)

Introduction

One of the most popular sources of dietary fiber is wheat brans, co-products from flour milling processes. The different particle sizes of wheat bran had different effect on other flour-dough based products such as fiber breads. The objective of this study

Methodology

Three different commercial flour samples without any additives from Henan, China were used in this experiment. Wheat bran samples obtained from commercial milling company were milled into four distinct particle sizes as coarse (601 μ m), medium (276 μ m), fine (F,158 μ m) and extra fine (EF, 100 μ m)

Results and Discussion

The specific volume of Chinese steamed breads was significantly ($P \leq 0.05$) decreased as bran particle size decreased at the same substitution ratio.....

Conclusions

Based on the specific volume and sensory scores, Chinese steamed breads with medium particle size 20% substitution ratio

Key Words: Bran Particle Size, Dough Rheology Properties, Bran Steamed Bread, Improvement of Steamed Bread Quality

麸皮粗细度对麸粉馒头品质的影响研究

鲍 XX, Kim Yang

(河南工业大学 XXXX 学院, 河南 郑州 450001)

引言

小麦的加工副产物麦麸是一种最常见的膳食纤维。不同粒度的麦麸对于.....。

方法

实验中选用 3 种来自中国河南的商业基础粉, 麦麸是来自商业面粉厂, 并将其加工成平均粒径分.....。

结果与讨论

馒头蒸制实验表明, 在相同的麸皮取代水平下, 麸皮馒头的比容随着麸皮粒度的减小而显著减小 ($P \leq 0.05$)。中麸和小麸馒头的外观评分高于.....。

结论

建立在馒头的比容和感官评分的基础上, 推荐中等粒度麸皮在 20% 的取代水平下制作馒头品质。添加.....。

关键词: 麸皮; 粗细度; 面团.....

附件 2:

墙报交流说明

注册时，请注明是否提供墙报（规格宽度90厘米，高度120厘米，版面上下页边距为25 mm）。墙报由参会代表印刷后携带至会场，根据会议日程安排布展。

附件 3:

参会回执

单位名称				电话	
地址				邮编	
网址				传真	
参会人员	姓名	职称/职务	电话/电子邮箱		是否预定住宿
					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
					<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
代表类型	<input type="checkbox"/> 高等院校代表 <input type="checkbox"/> 科研院所代表 <input type="checkbox"/> 企业代表 <input type="checkbox"/> 学生代表 <input type="checkbox"/> 其他				
参会选反 (可多选)	<input type="checkbox"/> 参会 <input type="checkbox"/> 报告 <input type="checkbox"/> 论文摘要 <input type="checkbox"/> 墙报交流				
备注	如有报告、摘要或墙报, 请将题目标注于本栏				
需预定住宿的参会嘉宾, 请注明房型: <input type="checkbox"/> 单间 <input type="checkbox"/> 合住					

注: 此表可复制; 请于 2019 年 10 月 31 前发电子邮件至: lysp2019@126.com

专家报告

大会报告

专家姓名	报告题目	工作单位	职称/职务
赵谋明	功能性肽制备关键技术的研究进展	华南理工大学食品科学与工程学院	教授/长江学者
Donghai Wang	基于谷物和油料种子的生物燃料和生物材料	美国堪萨斯州立大学生物与农业工程系	教授
刘元法	油脂营养基础与加工技术创新	江南大学食品学院	教授/院长
Douglas G. Hayes	生物基表面活性剂：综述和研究进展	美国田纳西大学生物系统工程与土壤科学系	教授

粮食加工专题

专家姓名	报告题目	工作单位	职称/职务
Yongcheng Shi	谷物及其颗粒粉在热加工过程中的淀粉和蛋白质的变化	美国堪萨斯州立大学谷物科学与工业系	教授
Gang Guo	美国小麦制粉工业：发展现状及未来前景	美国 Ardent Mills 公司小麦质量与研发中心	主任
张 泓	精准营养与主食智能制造	中国农业科学院农产品加工研究所	研究员
刘成梅	早籼稻深加工技术	南昌大学食品学院	教授/院长
王晓曦	小麦制粉与营养	河南工业大学科技处/粮油食品学院	教授/处长
肖志刚	离田稻谷产后减损及其未来食品开发创新思路	沈阳师范大学粮食学院	教授/院长
徐 斌	燕麦全谷主食化加工技术与装备创新	江苏大学食品与生物工程学院	教授
王书军	谷物类食品热加工过程中宏量营养素互作及对淀粉消化和发酵性质的影响	天津科技大学食品科学与工程学院	教授
汤晓智	全荞麦挤压面条的加工工艺及品质形成机理	南京财经大学食品科学与工程学院	教授
陈志成	青稞复配主食的开发与应用	河南工业大学粮油食品学院	教授
张玉荣	基于概率抽样的粮食收获和购销环节扦样规范研究	河南工业大学粮油食品学院	教授
温纪平	小麦加工产业需求与发展	河南工业大学粮油食品学院	教授/系主任
林江涛	小麦加工方法对小麦粉品质的影响机制	河南工业大学粮油食品学院	副教授

刘 翀	盐、水和碱水对面条面团压片过程中流变学、化学和结构特性的影响	河南工业大学粮油食品学院	副教授
田双起	苹果酸淀粉酯理化特性及其对面团流变学特性的影响研究	河南工业大学粮油食品学院	副教授
马 森	麦麸膳食纤维对面筋蛋白体系的影响	河南工业大学粮油食品学院	副教授
刘丽娅	酶法改性对全麦面团水相物质组成和泡沫特性的影响	中国农业科学院农产品加工研究所	副研究员
李 力	小麦加工副产物生物利用进展	河南工业大学粮油食品学院	副教授
任传顺	无麸质大米制品的研究与开发	河南工业大学粮油食品学院	副教授
黄泽华	大麦 β -葡聚糖对面团水分分布和热加工性能的影响	河南工业大学粮油食品学院	副教授

油脂加工专题

专家姓名	报告题目	工作单位	职称/职务
Yiqun Wang	膳食脂肪和心理健康	英国脑化学与人类营养研究所研究、英国伦敦帝国理工大学医学院	总监资深研究员
Mar Verhoeff	独立实验室在可食用油脂贸易和工业化进程中的作用	荷兰 Agrolab Group 公司	高级项目经理
Linsen Liu	工业用油及脂类产品	美国 Executive R&D Consulting 公司	总经理
Derya Kahveci Karıncaoğlu	鱼油的酶法加工：反应流程与产品	土耳其伊斯坦布尔技术大学食品工程系	教授
王 强	植物蛋白基 Pickering 乳液制备及应用	中国农业科学院农产品加工研究所	研究员/副所长
王兴国	母乳脂肪营养及替代脂肪研究	江南大学食品学院	教授
Xuebing Xu	从全球视角解读酶制剂在油脂加工中的应用及进展	丰益（上海）生物技术研发中心有限公司	总经理
李 斌	小麦醇溶胶体颗粒界面以及泡沫特性研究与应用	华中农业大学食品科技学院	教授/院长
翁新楚	核磁共振法监测橄榄油的掺假	上海大学生命科学学院	教授
李 波	豆渣的营养功能与开发利用	河南科技大学食品与生物工程学院	党委书记/教授
刘玉兰	油脂精炼过程 3-氯丙醇酯和缩水甘油酯的风险防范与控制	河南工业大学粮油食品学院	教授/系主任
汪学德	油料加工方法对芝麻油营养功能的影响	河南工业大学粮油食品学院	教授

王殿轩	花生干燥储藏研究	河南工业大学粮油食品学院	教授/中心主任
申瑞玲	燕麦淀粉脂肪酸酯包埋植物乳杆菌的研究	郑州轻工业大学食品与生物工程学院	教授
宋晓燕	淀粉微粒稳定的皮克林乳状液中脂质氧化的研究	河南农业大学食品科学技术学院	教授
孙尚德	离子液体对酶催化合成功能性酚类结构脂的影响	河南工业大学粮油食品学院	教授/副院长
刘 伟	低共熔溶剂在油脂抗氧化剂检测中的应用研究	河南工业大学粮油食品学院	副教授
刘 潇	小麦蛋白基乳液凝胶体系的构建机理及应用研究	南京财经大学食品科学与工程学院	副教授
陈小威	纳米液滴稳定构建等级结构体及其食品功能因子层次封装与可控释放的研究	河南工业大学粮油食品学院	副教授

食品加工专题

专家姓名	报告题目	工作单位	职称/职务
Huaxiao Zhang	烘焙行业的发展趋势及未来前景	美国 Rich's 公司研发中心	首席科学家
刘东红	多糖超声提取改进技术的研究进展	浙江大学生物系统工程与食品科学学院	教授/副院长
林亲录	浓缩诱导型原位胶凝技术及其在提高米粉品质中的应用	中南林业科技大学食品科学与工程学院	教授/院长
江正强	酶制剂及其在烘焙食品中应用	中国农业大学食品科学与营养工程学院	教授
詹晓北	微生物多糖与功能寡糖发酵技术和产业化应用	江南大学生物工程学院	教授
殷丽君	谷物阿拉伯木聚糖——一种潜在多功能性的水溶性半纤维素	中国农业大学食品科学与营养工程学院	教授/副院长
杨晓泉	从粮食到食品:发展植物基全食品的新策略	华南理工大学食品科学与工程学院	教授
程永强	大豆发酵食品的功能性研究	中国农业大学食品科学与营养工程学院	教授
范大明	粮油食品微波加工技术基础及产业化创新实践	江南大学食品学院	教授/副院长
刘 源	鲜味的秘密	上海交通大学农业与生物学院	教授/系主任
李兆丰	淀粉分子重组装提升其溶液稳定性研究	江南大学食品学院	教授/副院长
纵 伟	休闲食品产业发展趋势及面制休闲食品开发展望	郑州轻工业大学食品与生物工程学院	教授/副院长
任广跃	带壳鲜花生热风干燥收缩模型及水分迁移特性的研究	河南科技大学食品与生物工程学院	教授/院长助理

朱科学	基于蛋白质交联调控面制品品质的研究	江南大学食品学院	教授
刘兴训	SAXS 技术在食品大分子领域中的应用	南京财经大学食品科学与工程学院	教授
王 凯	主食产业化的实践与发展战略	中原粮食集团有限公司	董事长
陈 洁	蒸制工艺对面条品质影响研究	河南工业大学粮油食品学院	教授/系主任
李 欣	转录组学及蛋白互作网络联合分析胰蛋白酶在果蔬贮藏中的活性氧代谢关键基因及相关途径	河南科技大学食品与生物工程学院	副教授
王远辉	气相色谱-嗅闻-质谱联用 (GC-O-MS) 分析酵子馒头香气	河南工业大学粮油食品学院	副教授

食品营养与安全专题

专家姓名	报告题目	工作单位	职称/职务
邹小波	无损检测与传统特色食品信息化提升	江苏大学食品与生物工程学院	教授/院长
韩剑众	食品体外仿生消化的人工胃肠系统及应用	浙江工商大学食品与生物工程学院	教授/院长
孙长坡	真菌毒素危害及其控制技术	国家粮食和物资储备局科学研究院	研究员/院长助理
闵伟红	核桃肽对氧化损伤 PC12 细胞保护作用的机理研究	吉林农业大学食品科学与工程学院	教授/院长
丁文平	糯米营养制品的研究与开发	武汉轻工大学食品科学与工程学院	教授/院长
王 静	小麦烷基间苯二酚对于阿尔茨海默症营养干预作用机制研究	北京工商大学食品与健康学院	教授/院长
陆启玉	论粮油食品制造与产品安全、营养及其它属性的关系	河南工业大学粮油食品学院	教授
刘国琴	4-羟基己醛和 4-羟基壬烯醛在植物油中的分布及形成机理	华南理工大学食品科学与工程学院	教授
赵仁勇	酒精生产过程中黄曲霉素 B1 的生物降解：菌种筛选、活性物质纯化及降解机理探究	河南工业大学粮油食品学院	教授/副院长
张红印	卡利比克毕赤酵母降解展青霉素的分子机制	江苏大学食品与生物工程学院	教授/副院长
黄现青	基于高通量测序技术畜禽肉皮肤表面微生物多样性及耐热微生物分布研究	河南农业大学食品科学技术学院	教授/副院长
鲁玉杰	锈赤拟谷盗防治新技术—几丁质合成相关基因及沉默技术	河南工业大学粮油食品学院	教授
谢岩黎	花青素和蛋白质相互作用对花青素稳定性和	河南工业大学粮油食品学院	教授/系主任

	蛋白质结构影响的研究		
李振兴	酶促作用下食品过敏原结构与致敏性的关系	中国海洋大学食品科学与工程学院	教授
席俊	加工导致 β -伴大豆球蛋白致敏性降低的亚分子结构定位	河南工业大学粮油食品学院	副教授
卫敏	基于核酸适配体传感器的真菌毒素检测研究	河南工业大学粮油食品学院	副教授/院长助理
王争艳	肠道微生物对赤拟谷盗化学通讯的影响	河南工业大学粮油食品学院	副教授
李华	淀粉-茶多酚复合物对生鲜面品质的影响	河南工业大学粮油食品学院	副教授
赵文红	谷物酚类物质-阿魏酰低聚糖酯的抗氧化活性及其机制研究	河南工业大学粮油食品学院	副教授