

各有关单位：

随着国民经济的快速发展，食品感官品质属性逐渐成为消费者最为关心的指标之一，食品感官科学的研究也越来越受到科技工作的关注。近年来，在感官科学研究者共同努力下，食品感官科学获得了快速的发展，在味觉和嗅觉分子作用机理、感官与人体健康、人类行为神经科学、食品风味化学、感官评价技术、智能感官等领域酝酿着重大的突破。为了进一步促进国内外食品感官科学的交流与合作，浙江工商大学、中国标准化研究院、江苏大学、上海交通大学联合拟定于2020年4月16-17日在杭州举办食品感官科学国际学术研讨会，这是继2018年（北京）、2014年（杭州）、2010年（北京）和2006年（杭州）之后的第五届会议。本次会议将围绕食品感官科学前沿学术话题进行专题报告和讨论，分享感官分子生物学、感官评价技术、感官风味分析、食品口腔加工、感官情绪研究、智能感官等方面的最新研究成果和进展。本次会议诚挚邀请国内外各大专院校、科研院所和食品工业界同行在杭州共襄盛会，分享见解，碰撞思想，共同提高。

一、会议宗旨与目标

- 1、展示食品感官科学领域的最前沿研究进展和动态
- 2、促进食品感官科学研究者交流与联系
- 3、促进食品科学领域的交叉和融合，启迪新的学术思想，分享新的学术观点，培育新的学科前沿

二、会议主题

- 1、感官分子生物学
- 2、感官食物物性学

3、感官心理物理学与评价技术

4、感官风味分析

5、食品口腔加工

6、智能感官理论与技术

三、会议安排

会议时间：2020年4月16-17日；会议地点：中国杭州

四、指导单位

全国感官分析标准化技术委员会 (SAC/TC 566)

五、主办单位

浙江工商大学

六、协办单位

中国标准化研究院，江苏大学，上海交通大学

七、会议联系方式

田师一，电话：13666609596，邮箱：tianshiyi@zjsu.edu.cn

王鑫淼，电话：13867416910，邮箱：xmwang@zjsu.edu.cn

会务秘书：

许佩丽，电话：0571-28008907，邮箱：plxu@zjsu.edu.cn

郭静璇，电话：0571-28008906，邮箱：guojingxuan@zjsu.edu.cn

传真：0571-28008900

地址：浙江省杭州市下沙高教园区浙江工商大学食品学院 226 室

第五届食品感官科学国际学术研讨会筹委会

2019年11月19日