



山东省食品科学技术学会  
Shandong Institute of Food Science and Technology



山東農業大學  
SHANDONG AGRICULTURAL UNIVERSITY



山東農業大學  
120周年校庆 | 1906-2026  
120TH ANNIVERSARY OF SHANDONG AGRICULTURAL UNIVERSITY

# 营养健康与未来食品发展

## 山东省食品科学技术学会第十四届年会

# 会议手册

2026年7月  
山东·泰安



# 您好！欢迎您参加 2026 年 山东省食品科学技术学会第十四届年会



会议摘要  
会议通知  
请扫码查看

本次会议以“营养健康与未来食品发展”为主题，聚焦食品产学研协同创新，促进食品科技人才培养，交流国内外食品科技前沿技术，汇聚国内外食品科技界、产业界专家学者和青年人才进行专题报告和技术交流。

## 主办单位

山东省食品科学技术学会、山东农业大学、泰安市科学技术协会、山东省工程师协会

## 承办单位

枣庄学院、德州学院、山东农业工程学院、山东省食品科学技术学会青年工作委员会、山东省食品科学技术学会食品营养与健康工作委员会

## 协办单位

食物营养与主动健康山东省工程研究中心、知岐健康产业(山东)集团有限公司、泰安市医药及医疗器械产业链、泰安市科技创新服务中心(泰安市学会服务中心)、泰山区科学技术协会、岱岳区科学技术协会、泰安高新区科技创新部、山东宠言生物科技有限公司、山东蓬勃生物科技有限公司

## 温馨提示

- 一、为了您能轻松愉悦地参加好此次会议，请您认真阅读《会议手册》。
- 二、为了顺利地完大会程，请您自觉遵守大会作息时，按时参加各项会议和活动，会议期间请将手机调至震动或静音状态，保持会场秩序。
- 三、为了您能顺利地进入会场，参加各项活动，请您佩带好“嘉宾证”或“工作证”。
- 四、为了您的安全，请您注意防火、防盗、防破坏，发现问题及时报告大会组织方。
- 五、就餐地点：泰安市宝盛大酒店(泰安市泰山区迎胜南路 367 号)。
- 六、会议发票：发票将会后统一开具，发至电子邮箱，开具后不予更改。请妥善保管，遗失不补。

七、会务组联系方式：高梦娇 15764079158 任子钰 13225412527  
陈衍男 19550839880 刘 慧 15269863103

## 酒店线路图

酒店地址:宝盛大酒店(泰山区迎胜南路 367 号)

◎火车站 泰山站:2.5 公里 | 车程约 6 分钟

公交车线路:乘 18 路 /50 路车到【迎胜路中段】下车即是。

乘 34 路车到【淘你欢购物广场、七里小区】下车回走 100 米路南。

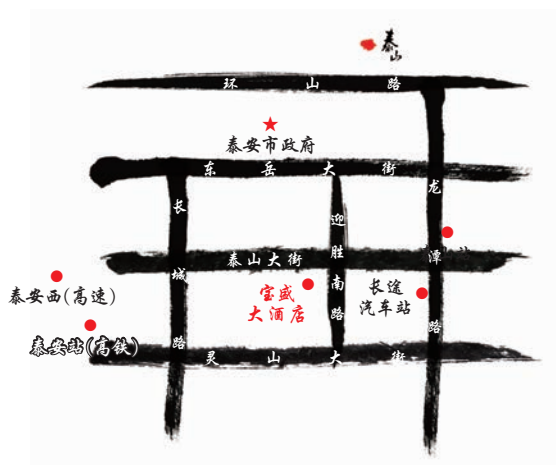
出租车:约 10 元

◎高铁站 泰安站:6.5 公里 | 车程约 20 分钟

公交车线路:乘 18 路 /23 路 /37 路车到【迎胜路中段】下车直行 100 米路西。

乘 34 路车到【淘你欢购物广场、七里小区】下车直行 100 米路南。

出租车:约 15 元

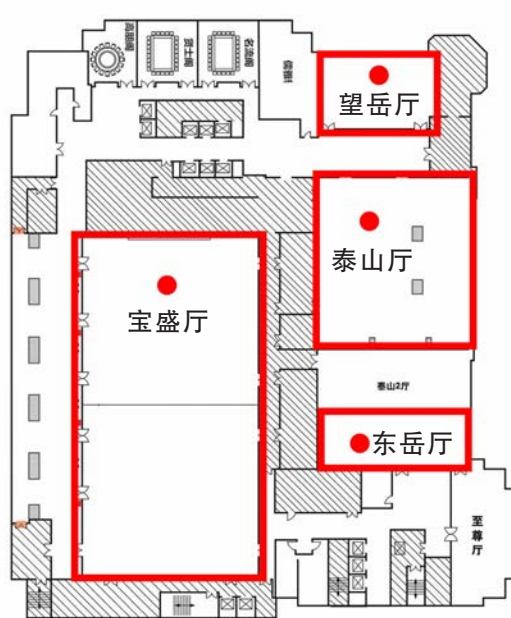


## 酒店平面图

二楼平面图



三楼平面图





# 山东省食品科学技术学会

Shandong Institute Of Food Science And Technology (SDIFST)

山东省食品科学技术学会成立于2010年，是由食品工业科学技术工作者和相关从事食品行业的单位自愿组成并依法登记成立的学术性社会团体法人，是山东省科协的组成部分，是党和政府联系食品科技工作者的纽带桥梁，是发展食品科技事业的重要社会力量。

本学会业务范围主要是围绕食品科技及相关科技领域组织开展理论研究、学术交流、信息交流、科学普及、科技咨询、人才培养、对外交流合作等；

1. 根据党和国家发展食品工业的方针政策，组织食品工业科学技术工作者研究、探讨食品工业的发展战略及各项技术经济政策，为有关领导部门的决策起参谋作用。

2. 开展学术交流活动，使科技尽快地转化为生产力，提高食品工业科学技术的整体水平。

3. 经国家有关部门批准，编辑和出版学术性、科普性食品书刊，组织食品科技信息和市场信息的交流，普及食品科技知识，传播先进的食品生产技术和科学管理经验。

4. 开展继续教育，组织培训食品科技人员，提高现有食品科技人员的业务水平。

5. 根据国家有关规定，开展科技成果和科技人才的表彰奖励和推荐工作。

6. 开展食品科技咨询服务活动。接受有关部门委托，承担科技项目和工程项目论证、科技成果鉴定、技术职务任职资格评审、科技文献和标准的编审等任务。

7. 适应社会主义市场经济的需求，积极促进优秀产品、新产品信息发布等各项活动的开展。

8. 向政府及有关部门反映食品科技界的意见和建议，为食品科技事业的发展创造良好的环境。

9. 举办为会员服务的有关活动。



山东省食品科学技术学会

地址：济南市历下区窑头路济南国际人才创新中心

电话：0531-88994853

邮编：250014

邮箱：sdifst@163.com



## 山东农业大学食品科学与工程学院

山东农业大学食品科学学科始建于 1952 年,1992 年组建食品科学系,2000 年成立食品科学与工程学院,是全国同类院校较早建立食品学科的院校之一。学院拥有食品科学与工程一级学科博士、硕士学位授权点,生物与医药(食品工程)博士、硕士专业学位授权点,食品与营养硕士专业学位授权点,设有食品科学与工程博士后流动站。拥有食品科学与工程、食品质量与安全、葡萄与葡萄酒工程、食品质量与安全(中英合作)、食品营养与健康 5 个本科专业。建院以来培养国家“万人计划”领军人才等高层次人才 40 余人、知名企业家 100 余人和其他各类优秀人才 1.3 万余人。

学院现有教职工 103 人,其中专任教师 86 人,包括教授 24 人、副教授 45 人,博士生导师 31 人、硕士生导师 70 人。师资队伍中拥有国际食品科学院院士 1 人、欧洲科学院院士 1 人、国家及省部级人才 23 人。学院设有“食品科学”省级特色重点学科,食品科学与工程专业为国家一流本科专业建设点,食品质量与安全专业为山东省一流本科专业建设点,通过工程教育专业认证。设有丝路国际食品研究院、国家牛肉加工技术研发专业中心、食物营养与主动健康山东省工程研究中心等 9 个省部级科研平台。

学院先后荣获国家科技进步二等奖在内的省部级以上各类成果奖 20 余项。立项国家重点研发计划等国家和省部级科研项目 300 余项,总经费近 1.5 亿元,授权国家发明专利 60 余项,在国内外重要学术刊物上发表高水平学术论文 600 余篇,学术影响力显著提升。学院先后组织专家赴陕西、青海、内蒙古等 30 余省市,开展成果对接、产学研合作及技术培训近 3 万人次。近五年,学院 50 项成果实现转化,助力企业累计新增经济效益超 28.35 亿元,为我省食品工业的发展做出了重要贡献。

学院先后与美国加州大学戴维斯分校等来自 15 个国家的高校及科研院所开展学术交流与合作,逐步形成了完善的人才培养体系。近年来,学生先后获得挑战杯国家铜奖、中国国际大学生创新大赛铜奖、山东省大学生挑战杯一等奖、山东省大学生创新大赛金奖等省级及以上奖励 286 项。获得山东省优秀博士、硕士学位论文,山东省专业研究生优秀实践成果奖等 20 余项。在校生涌现出一大批获得全国高校“百名研究生党员标兵”等荣誉称号的先优典型。



## 会议日程

| 时间                         | 内 容                  | 地 点               |
|----------------------------|----------------------|-------------------|
| 7 月 19 日                   |                      |                   |
| 13:00—21:00                | 会议注册、报到              | 酒店大堂              |
| 11:30—13:30                | 自助午餐                 | 1F 蒸鲜餐厅           |
| 16:00—18:00                | 第四届理事会第四次会议          | 2F 鲁韵厅            |
| 14:00—18:00<br>19:00—21:45 | 2026 年研究生学术交流会       | 3F 东岳厅            |
| 18:00—20:30                | 自助晚餐                 | 1F 八珍轩<br>1F 蒸鲜餐厅 |
| 7 月 20 日                   |                      |                   |
| 7:30—8:30                  | 会议注册、报到              | 酒店大堂              |
| 8:30—9:20                  | 开幕式                  | 3F 宝盛厅            |
| 9:20—12:20                 | 主旨报告                 | 3F 宝盛厅            |
| 12:20—13:30                | 自助午餐                 | 1F 八珍轩<br>1F 蒸鲜餐厅 |
| 13:30—15:55                | 食品营养与健康学术交流会         | 2F 鲁韵厅            |
| 16:10—17:10                | 药食同源大健康食品科技交流会       | 2F 鲁韵厅            |
| 13:30—17:30                | 青年科学家学术交流会           | 3F 望岳厅            |
| 14:00—16:25                | 科技创新与产业发展研讨会         | 3F 泰山厅            |
| 17:30—20:30                | 自助晚餐                 | 1F 八珍轩            |
| 7 月 21 日                   |                      |                   |
| 8:30—10:00                 | 参观考察山东宝来利来生物工程股份有限公司 | 酒店大堂集合            |
| 7 月 21 日离会                 |                      |                   |

| 7 月 20 日上午 3F 宝盛厅 |                                                                                                              |                                                                                |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 时间                | 内 容                                                                                                          | 主持人                                                                            |
| 8:30—8:50         | 开幕式                                                                                                          |                                                                                |
|                   | 泰安市领导致辞                                                                                                      |                                                                                |
|                   | 山东农业大学领导致辞                                                                                                   |                                                                                |
|                   | 山东省食品科学技术学会理事长薛长湖致辞                                                                                          |                                                                                |
| 8:50—9:00         | 签约 / 授牌仪式                                                                                                    |                                                                                |
| 9:00—9:20         | 山东省大学生科技赛事——<br>食品加工与安全创新设计大赛颁奖仪式                                                                            | 李大鹏<br>院长 / 教授<br>山东农业大学食品科<br>学与工程学院<br>学会副理事长                                |
|                   | 山东省食品科学技术学会科学技术奖颁奖仪式                                                                                         |                                                                                |
| 9:20—12:20        | 主旨报告                                                                                                         |                                                                                |
| 9:20—10:00        | 未来食品创新发展趋势<br>孙宝国 中国工程院院士 / 教授 北京工商大学 中国<br>食品科学技术学会理事长                                                      | 薛长湖<br>中国工程院院士 / 教授<br>中国海洋大学<br>学会理事长<br><br>张 民<br>副校长 / 教授<br>天津农学院         |
| 10:00—10:40       | 膳食纤维, 一个新近被认可的人类必需营养素?<br>孙东晓 国际食品科学院院士 / 教授 新西兰奥克兰大<br>学 山东农业大学                                             |                                                                                |
| 10:40—11:00       | Ultrasound as a green food- and bio- processing technology<br>Muthupandian Ashokkumar 副校长 / 教授 澳大利亚墨尔<br>本大学 |                                                                                |
| 11:00—11:20       | Gut microbiota-mediated biological effects of food<br>components<br>肖航 教授 美国马萨诸塞州立大学 湖南农业大学                  |                                                                                |
| 11:20—11:40       | Role of functional foods in improving sub-health<br>窦庆平 教授 美国韦恩州立大学 山东农业大学                                   | 孙崇德<br>院长 / 教授<br>浙江大学农业与<br>生物技术学院<br><br>孙庆杰<br>副校长 / 教授<br>青岛农业大学<br>学会副理事长 |
| 11:40—12:00       | Plant miscellaneous particles for functional food applications<br>黄庆荣 教授 美国罗格斯大学 河南省农业科学院                    |                                                                                |
| 12:00—12:20       | 膳食 EGCG 健康益处的跨代遗传效应<br>萧建波 教授 西班牙维戈大学 浙江农林大学                                                                 |                                                                                |
| 12:20—13:30       | 午餐 (1F 八珍轩 / 蒸鲜餐厅)                                                                                           |                                                                                |

| 7月20日下午 2F 鲁韵厅                               |                                                               |                                                                  |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 时间                                           | 内 容                                                           | 主持人                                                              |
| 食品营养与健康学术交流会<br>承办单位:山东省食品科学技术学会食品营养与健康工作委员会 |                                                               |                                                                  |
| 13:30-13:50                                  | 小麦胚芽多糖结构及生物活性研究<br>张民 副校长 / 教授 天津农学院                          | 赵元晖<br>副院长 / 教授<br>中国海洋大学食品<br>科学与工程学院                           |
| 13:50-14:10                                  | 柑橘果实采后枯水发生机制与调控<br>孙崇德 院长 / 教授 浙江大学农业与生物技术学院                  |                                                                  |
| 14:10-14:30                                  | 植物乳植杆菌 AR113 改善代谢性疾病<br>艾连中 院长 / 教授 上海交通大学农业与生物学院             |                                                                  |
| 14:30-14:50                                  | 食品风险物质仿生筛查方法研究<br>李国梁 院长 / 教授 陕西科技大学食品科学与工程学院                 | 赵 萌<br>系主任 / 教授<br>齐鲁工业大学食品<br>科学与工程学部                           |
| 14:50-15:10                                  | 植物蛋白产业化应用与前沿技术探索<br>隋晓楠 副院长 / 教授 东北农业大学黑龙江省绿色食品科学研究院          |                                                                  |
| 15:10-15:25                                  | 芝麻素靶向脾脏酪氨酸激酶缓解 IgE 介导的食物过敏作用研究<br>李锋 副院长 / 教授 山东农业大学食品科学与工程学院 |                                                                  |
| 15:25-15:40                                  | 桑黄功能食品开发—研究基础与产业机遇<br>王丽燕 院长 / 教授 德州学院别尔哥罗德食品科学学院             | 张 晨<br>副教授<br>山东农业大学食品<br>科学与工程学院                                |
| 15:40-15:55                                  | 酵母蛋白的营养和功能研究及应用探索<br>董运海 高级研发工程师 安琪酵母股份有限公司蛋白质营<br>养与调味技术中心   |                                                                  |
| 药食同源大健康食品科技交流会<br>承办单位:枣庄学院                  |                                                               |                                                                  |
| 16:10-16:25                                  | 食用菌营养物质基础与产品开发研究<br>王军辉 教授 合肥工业大学食品与生物工程学院                    | 王京龙<br>院长 / 教授<br>枣庄学院食品科学<br>与制药工程学院                            |
| 16:25-16:40                                  | “药食同源”的中医药内涵及其开发热中的冷思考<br>韩春超 教授 山东中医药大学药学院                   |                                                                  |
| 16:40-16:55                                  | 石榴的药食同源价值及开发利用<br>张立华 主任 / 二级教授 枣庄学院 石榴国家林业和草原<br>局重点实验室      | 刘丽娜<br>党委书记 / 所长 /<br>研究员 山东省农<br>业科学院农产品<br>加工与营养研究<br>所 学会副理事长 |
| 16:55-17:10                                  | 植物来源甘露聚糖功能及肠道菌群调控研究<br>宋亚团 教研室主任 / 副教授 天津科技大学生物工程学院           |                                                                  |
| 17:30-20:30                                  | 晚餐 (1F 八珍轩)                                                   |                                                                  |

7月20日下午 3F 望岳厅

| 时间                                    | 内 容                                                                                                                                                                                                                        | 主持人                                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 青年科学家学术交流会<br>承办单位:山东省食品科学技术学会青年工作委员会 |                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |
| 13:30—13:50                           | 寒地小浆果多酚结构及其功能活性研究<br>张妍 副主任／教授 东北农业大学寒地小浆果开发利用国家地方联合工程研究中心                                                                                                                                                                 | 王文亮<br>党委书记／所长／研究员 山东省农业科学院蔬菜研究所                     |
| 13:50—14:10                           | 食源性致病菌核酸适配体传感检测方法研究及应用<br>吴薇 处长／教授 青岛农业大学国际合作交流处                                                                                                                                                                           |                                                      |
| 14:10—14:30                           | 烟台特色果蔬贮运保鲜与绿色加工<br>贡汉生 院长／教授 鲁东大学食品工程学院                                                                                                                                                                                    |                                                      |
| 14:30—14:45                           | 高直链玉米淀粉的改性及复合物的制备研究<br>刘鹏飞 系主任／教授 齐鲁工业大学食品科学与工程学部                                                                                                                                                                          | 马 超<br>主任／研究员 中华全国供销合作总社济南果品研究所党委委员 功能食品研究中心 青委会主任委员 |
| 14:45—15:00                           | 动物源食品中氟喹诺酮类抗生素残留快速光电传感检测方法研究<br>徐龙华 副教授 山东农业大学食品科学与工程学院                                                                                                                                                                    |                                                      |
| 15:00—15:15                           | 低升糖功能基料制备及产品开发<br>宗爱珍 副研究员 山东省农业科学院农产品加工与营养研究所                                                                                                                                                                             |                                                      |
| 15:15—15:30                           | 鸡胸肉腐败代谢机制与低温调控品质保护技术研究<br>温荣欣 副教授 烟台大学生命科学学院                                                                                                                                                                               | 张雪丹<br>副研究员 山东省果树研究所 青委会秘书长                          |
| 15:30—15:45                           | 海洋食品质量拉曼光谱学快检体系的构建<br>王凯强 副教授 中国海洋大学食品科学与工程学院                                                                                                                                                                              |                                                      |
| 茶 歇                                   |                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |
| 16:00—16:15                           | 益生菌生物多样性挖掘与功能解析<br>翟齐啸 常务副主任／副院长／教授 江南大学食品科学与资源挖掘全国重点实验室 食品学院                                                                                                                                                              | 李 锋<br>副院长／教授 山东农业大学食品科学与工程学院 青委会副主任委员               |
| 16:15—16:30                           | 雨生红球藻渣生物活性肽挖掘及健康效应研究<br>高翔 系主任／副教授 青岛大学生命科学学院                                                                                                                                                                              |                                                      |
| 16:30—16:45                           | 蔬菜加工废弃物综合利用及产业化研究<br>孙梦雪 助理研究员 中华全国供销合作总社济南果品研究所                                                                                                                                                                           |                                                      |
| 16:45—17:00                           | 煎炸过程中甘油三酯结构对不同植物油脂质氧化产物生成的影响研究<br>陈佳 教研室主任／讲师 聊城大学药学与食品工程学院                                                                                                                                                                | 郭兴峰<br>教授 聊城大学药学与食品工程学院 青委会副秘书长                      |
| 17:00—17:15                           | 选择性复凝聚反应在蛋白质分离中的应用前景<br>李非凡 讲师 山东农业工程学院食品科学与工程学院                                                                                                                                                                           |                                                      |
| 17:15—17:30                           | Development and characterization of chicken eggshell-derived untreated and treated-biogenic hydroxyapatite-fortified candy and consumer acceptance by using the just-about-right method<br>Saba Liaqat 博士后 山东农业大学食品科学与工程学院 | 孙慧慧<br>副研究员 中国水产科学研究院黄海水产研究所 青委会副秘书长                 |
| 17:30—20:30                           | 晚餐 (1F 八珍轩)                                                                                                                                                                                                                |                                                      |

| 7 月 20 日下午 3F 泰山厅 |                                                                  |                                                 |
|-------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 时间                | 内 容                                                              | 主持人                                             |
| 科技创新与产业发展研讨会      |                                                                  |                                                 |
| 14:00—14:20       | 菊苣功能食品产业化的科技创新与探索<br>赵晓玫 副总裁 知岐健康产业(山东)集团有限公司                    | 窦光朋<br>副总经理<br>山东百龙创园生物科技<br>股份有限公司<br>学会副理事长   |
| 14:20—14:40       | 科技创新赋能道地药材产业高质量发展<br>刘敬军 总经理 泰安市泰山景区无恙堂健康产业有限公司                  |                                                 |
| 食品产业圆桌交流          |                                                                  |                                                 |
| 14:40—15:40       | 薛长湖 中国工程院院士 / 教授 中国海洋大学 山东省食品科学技术学会理事长                           | 李远钊<br>总经理 / 高级工程师<br>烟台富美特信息<br>有限公司<br>学会副理事长 |
|                   | 张立华 主任 / 二级教授 枣庄学院 石榴国家林业和草原局重点实验室                               |                                                 |
|                   | 陈 雷 党委书记 / 副董事长 / 常务副总裁 / 正高级工程师 山东宝来利来生物工程股份有限公司                |                                                 |
|                   | 赵立伟 总经理 / 高级工程师 烟台瑞富德食品科技有限责任公司                                  |                                                 |
| 助力创新驱动产业化科技成果推介   |                                                                  |                                                 |
| 15:40—16:25       | 宠物饲料后生元菌株筛选及其促生长性能评价<br>刘云国 教授 临沂大学生命科学学院                        | 任子钰<br>学会秘书长                                    |
|                   | 泰山灵芝及芝人堂灵芝精深加工高值化利用成果推介<br>田克赞 董事长 / 正高级农艺师 山东芝人堂药业有限公司          |                                                 |
|                   | 营养健康食品研发及微生物发酵药食同源产品产业化探索<br>侯少阳 副教授 / 科技副总 菏泽学院药学院 山东佰诺生物科技有限公司 |                                                 |
| 17:30—20:30       | 晚餐(1F 八珍轩)                                                       |                                                 |
| 7 月 21 日上午        |                                                                  |                                                 |
| 8:30—10:00        | 参观考察山东宝来利来生物工程股份有限公司                                             |                                                 |
| 7 月 21 日离会        |                                                                  |                                                 |

## 山东省食品科学技术学会 2026 年度研究生论坛日程

| 7 月 19 日 3F 东岳厅 |     |          |                                           |
|-----------------|-----|----------|-------------------------------------------|
| 时间              | 报告人 | 学校       | 题 目                                       |
| 14:00—14:15     | 刘竞远 | 中国海洋大学   | 高产 $\beta$ -紫罗兰酮解脂耶氏酵母细胞工厂的构建及代谢调控机制解析    |
| 14:15—14:30     | 高 山 | 山东农业大学   | 全降解生物胺传感型智能包装的高通量制造、动力学研究及神经网络建模          |
| 14:30—14:45     | 郭晓静 | 山东农业大学   | 诱导调控、胁迫作用对戊糖片球菌 CCFM18 合成分泌片球菌素的影响及机理研究   |
| 14:45—15:00     | 王 哲 | 中国海洋大学   | 新型糖苷酶和卡拉胶酶协同催化的奇数卡拉胶寡糖制备研究                |
| 15:00—15:15     | 刘晓民 | 齐鲁工业大学   | 提取方法对麦麸可溶性膳食纤维的结构、理化特性和功能性质的影响            |
| 15:15—15:30     | 刘 嘉 | 山东省果树研究所 | 多酚氧化酶抑制肽的筛选及超高压条件下钝酶效果研究                  |
| 15:30—15:45     | 王 蕾 | 山东中医药大学  | 不同提取方式对植物乳杆菌发酵的红枣多糖理化性质及生物活性的影响           |
| 15:45—16:00     | 密 杰 | 山东省农业科学院 | 超声辅助酶解提取对银耳多糖结构功能特性的影响及其在巴旦木乳饮料中的应用研究     |
| 16:00—16:15     | 李梦雪 | 青岛农业大学   | 植物乳杆菌 LWQ17 抑制芽孢杆菌的抑菌机制及其在馒头腐败防控中的应用      |
| 16:15—16:30     | 郑心茹 | 山东农业大学   | 两株高效降解核苷乳酸菌的筛选及益生特性比较                     |
| 16:30—16:45     | 李怀宇 | 聊城大学     | 不同原料制备的牛皮明胶的理化性质、营养成分及风味特性研究              |
| 16:45—17:00     | 张译文 | 青岛农业大学   | 用于吞咽障碍食品 3D 打印的大豆蛋白-黄原胶-柑橘纤维复合凝胶墨水设计与性能评价 |
| 17:00—17:15     | 陈晓宇 | 青岛大学     | 混合胶束介导类胡萝卜素肠道吸收的脂肪酸调控与粘液屏障互作机制            |

| 7 月 19 日 3F 东岳厅 |        |          |                                                      |
|-----------------|--------|----------|------------------------------------------------------|
| 时间              | 报告人    | 学校       | 题 目                                                  |
| 17:15—17:30     | 付 飒    | 济南果品研究所  | 蒸汽爆破预处理羊肚菌多糖的结构特征、抗氧化与降糖活性研究                         |
| 17:30—17:45     | 王婧乐    | 鲁东大学     | 通过苯乳酸联合气调包装处理改善甜櫻桃的贮藏品质和香气品质                         |
| 17:45—18:00     | 张景凯    | 山东农业大学   | 基于冷等离子体改性蛋白构像调控策略                                    |
| 晚餐              |        |          |                                                      |
| 19:00—19:15     | 刘际通    | 山东农业大学   | Peroxiredoxin 6 的非钙依赖型磷脂酶 A <sub>2</sub> 活性调控牛肉嫩化的机制 |
| 19:15—19:30     | 刘 景    | 山东农业大学   | 乳化肉体系中磷脂调控肌球蛋白热聚集与乳化稳定性机制研究                          |
| 19:30—19:45     | 王茜琳    | 鲁东大学     | 乳酸菌发酵櫻桃果汁的工艺研发及关键香气风味的形成机制研究                         |
| 19:45—20:00     | 范梦睿    | 山东农业大学   | 青花菜风味品质提升与全资源化利用技术研究                                 |
| 20:00—20:15     | 马麒越    | 山东师范大学   | 靶向金黄色葡萄球菌蛋白 A 适配体的筛选及应用研究                            |
| 20:15—20:30     | 王思琪    | 山东师范大学   | 分子拥挤介导的适配体性能增强机制及其应用                                 |
| 20:30—20:45     | 朱光鑫    | 临沂大学     | 玫瑰浸提液调控白菜泡菜亚硝酸盐积累的效应及机制研究                            |
| 20:45—21:00     | 李时鑫    | 山东农业大学   | 基于增强氧化酶样活性的 Zr-CoOOH 纳米酶比色法测定食品中的马拉硫磷                |
| 21:00—21:15     | 李瑞浚    | 山东省农业科学院 | 超声辅助盐渍预处理结合催化红外对生姜干燥品质的影响                            |
| 21:15—21:30     | 孙 蕾    | 山东农业大学   | 电子束辐照对冷鲜猪肉氧化及异味形成的影响研究                               |
| 21:30—21:45     | 颁奖合影留念 |          |                                                      |

## ■ 会议发言人介绍 ■



孙宝国,中国工程院院士、环境与轻纺工程学部副主任,工学博士,北京工商大学教授,香料和食品化学专家,中国食品科学技术学会理事长。兼任中国轻工业联合会副会长、中国食品添加剂和配料协会副理事长。构建了肉香味含硫化合物分子特征结构单元模型,研究成功了一系列重要肉香味食品香料制造技术,奠定了我国3-呋喃硫化物系列和不对称二硫醚类食品香料制造的技术基础;凝练出了“味料同源”的中国特色肉味香精制造新理念,研究成功了以畜禽肉、骨、脂肪为主要原料的肉味香精制造技术,奠定了我国肉味香精制造的技术基础;致力于白酒化学研究,提出了白酒“健康、风味双导向”的发展思路。主持国家自然科学基金项目5项,国家973、863和国家科技支撑项目7项。获授权发明专利20余项。作为第一完成人获国家技术发明奖二等奖和国家科学技术进步二等奖4项。



薛长湖,中国工程院院士,中国海洋大学教授、食品科学与工程学院名誉院长,海洋食品加工与安全控制国家重点实验室副主任,山东省食品科学技术学会理事长。入选国家百千万人才工程,教育部新世纪优秀人才支持计划,教育部“长江学者和创新团队发展计划”创新团队负责人,全国首批黄大年式教师团队核心成员,泰山学者攀登计划特聘专家。中国水产学会常务理事,中国水产学会水产品加工与综合利用分会名誉主任委员,国务院学位委员会食品学科第七和第八届学科评议组成员,中国水产流通与加工协会海参分会会长。Food Bioengineering、水产学报等学术期刊副主编或编委。发表重要学术论文350余篇,授权发明专利89件,制修订5项国家/行业标准,主编学术著作/教程6部。获国家科技进步二等奖2项、省部级科技奖励5项。获山东省先进工作者称号、全国优秀科技工作者称号,享受国务院政府特殊津贴。



孙东晓,国际食品科学院院士、新西兰食品科技院院士,新西兰奥克兰大学教授,英国皇家化学学会会士,Food Chemistry 总主编、Food Science and Human Wellness 高级主编。主要从事食品化学、功能食品、健康食品与营养等领域研究。担任国际农业和生物系统工程国际委员会“功能食品、健康食品和营养”工作平台主席,并兼任广东省食品学会首席专家、国家食用菌加工技术研发专业中心名誉主任及多所高校讲座教授。入选斯坦福大学终身科学影响力世界前1%顶尖科学家,获中国科技部高端外国专家人才、中国人力资源和社会保障部引进外国专家等称号。2013年入选“2013 中国—新西兰交流科学家”,并获评新西兰食品及饮料行业“顶尖 100 名人”;2016 年获国际农业和生物系统工程委员会杰出贡献奖,2018 年获新西兰食品行业领导奖。多次担任国际学术会议主席及全会、主旨演讲嘉宾,现任 2027 年第五届食品化学大会第一联合主席。



Muthupandian Ashokkumar, 澳大利亚墨尔本大学教授、副校长(负责南亚与中东地区国际事务),墨尔本全球中心德里分校主任。现任 Ultrasonics Sonochemistry 主编,主要从事超声学与声化学研究。累计获得科研经费约 1500 万美元,涵盖多个工业合作项目;发表同行评审论文约 580 篇,H 指数 100。曾任亚洲大洋洲声化学学会主席;曾任墨尔本大学副校长助理、澳大利亚印度研究所代理所长兼首席执行官、化学学院院长及国际事务副院长。



肖航,美国马萨诸塞大学阿默斯特食品科学系教授,研究生项目主任,美国食品技术协会(IFT)会士,美国化学学会(ACS)农业食品化学学部会士。研究聚焦食品营养健康、功能因子代谢与慢病预防、纳米递送、智能发酵与植物基食品、肠道菌群互作及食品毒理。发表SCI论文420余篇,引用超3.1万次,H指数98,2018—2024年连续当选Clarivate Analytics农业科学领域全球高被引科学家。现任Trends in Food Science & Technology等多本食品领域国际Top期刊主编或副主编,获美国食品技术协会Research & Development Award荣誉杰出科学家奖等多项重要奖项。



窦庆平,美国韦恩州立大学教授,Barbara Ann Karmanos研究所预防医学系首席科学家。主要研究食品功能成分的化学预防作用及基于泛素—蛋白酶体途径的靶向抑制。承担NIH等科研项目100余项;在Nature, Nature Reviews Cancer, Nature Medicine等顶级期刊发表论文270余篇,撰写专著及书籍章节42篇,获授权发明专利15项。获NIH Director James A. Shannon Award等40余项学术荣誉,担任Nutrients等多个期刊编委。



黄庆荣,美国罗格斯大学食品科学系教授。主要研究食品纳米技术、生物聚合物、新型功能食品、纳米封装、生物聚合物纳米复合材料及生物纳米技术。创建美国首个食品纳米技术实验室;在 Journal of the American Chemical Society、ACS Nano 等期刊发表论文 400 余篇,出版多部食品纳米技术专著。连续多年入选全球高被引科学家,2016 年当选美国化学会农业化学部 Fellow。



萧建波,西班牙维戈大学特聘教授。主要研究膳食多酚稳定性、膳食多酚干预糖尿病及食物对生命演化的作用。主持中国国家自然科学基金、西班牙科技创新项目等 10 余项;在 Nature Reviews Drug Discovery、Nano-Micro Letters 等期刊发表 SCI 论文 400 余篇,出版专著 2 部。2016 年以来连续入选农业领域全球高被引科学家,担任 Food Frontiers、eFood 创刊主编及多个期刊编委。



张民,天津农学院教授、博士生导师、副校长。主要研究食品营养与安全。主持科研项目 40 余项,主持或参与修订国家标准 8 项;以第一发明人申请国家发明专利 30 余项,发表论文 180 余篇,出版专著 1 部。入选国家万人计划领军人才、科技部中青年科技创新领军人才等,获省级科技奖励 3 项。



孙崇德,浙江大学教授、博士生导师,农业与生物技术学院院长、党委副书记,兼任园艺产品冷链物流工艺与装备国家地方联合工程实验室主任等职务。主要研究园艺产品贮藏加工、冷链物流工艺与装备及食物营养健康。作为国家重点研发计划项目首席科学家,主持“十三五”“十四五”国家重点研发计划项目等多项科研任务。入选国家万人计划、科技部中青年科技创新领军人才等人才计划。



艾连中,上海交通大学特聘教授、博士生导师,农业与生物学院院长,上海食品微生物工程技术研究中心主任。主要研究食品微生物、乳制品及生物活性多糖。主持科研项目 40 余项;获授权发明专利 100 余项,发表学术论文 300 余篇。入选国家级高层次人才计划、国家百千万人才工程、国家有突出贡献中青年专家、教育部新世纪优秀人才及上海领军人才等;获上海市技术发明奖一等奖、上海市科技进步奖一等奖及中国轻工业联合会科技进步奖一等奖各 1 项。



李国梁,陕西科技大学教授、博士生导师,食品科学与工程学院院长,兼任教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会委员、中国食品科学技术学会食品真实性与溯源分会副主任委员、中国食品科学技术学会青年工作委员会副主任委员等职务。主要研究食品质量安全基础与应用、食品快速检测装备研发。主持国家优秀青年科学基金等多项科研项目;发表 SCI 论文 100 余篇,参与多项国家、国际及行业食品安全标准制修订。获省部级科研奖励 4 项。



**隋晓楠**,东北农业大学二级教授、博士生导师,黑龙江省绿色食品科学研究院副院长,“十四五”国家重点研发计划项目首席科学家。主要研究大豆蛋白结构解析、功能调控与高值化加工。主持或参与国家及省部级科研项目、课题 20 余项;以第一或通讯作者发表 SCI 论文 100 余篇。获国家自然科学基金杰出青年基金、优秀青年基金资助,入选全球前 2% 顶尖科学家,获中国青年科技奖、新时代青年先锋奖、“强国青年科学家”引领计划、新加坡国立大学杰出年轻校友奖及黑龙江省五四青年奖章等荣誉。



**李锋**,山东农业大学教授、博士生导师,食品科学与工程学院副院长,兼任山东省粮油学会副理事长、山东省食品科学技术学会青年工作委员会副主任委员等职务。主要研究食品营养与健康等相关领域。主持国家自然科学基金青年基金、面上项目等科研项目 13 项;发表 SCI 论文 60 余篇、教研论文 4 篇,申请或获授权发明专利 6 件,副主编普通高等教育规划教材 2 部。担任 Food Science and Human Wellness 等期刊编委。曾为美国威斯康星大学访问学者,获中国商业联合会科学技术奖特等奖等多项奖励。



**王丽燕**,德州学院教授,别尔哥罗德食品科学学院院长,德州学院教学名师,兼任山东省生物化学学会理事、山东省植物生理与分子生物学学会理事。主要研究植物抗逆与分子生物学、生物化学,聚焦植物抗性生理、抗逆基因挖掘及关键酶功能分析。主持和参与国家及省部级科研项目 5 项,发表学术论文多篇。



**董运海**,安琪酵母股份有限公司蛋白质营养与调味技术中心高级研发工程师。主要从事功能食品及功能活性原料的研究、开发与产业化应用,具备丰富的技术研发与实践经验。



王军辉,合肥工业大学教授、博士生导师,兼任国家营养指导员培训考核专家工作组成员、安徽省功能性复合调味品重点实验室副主任等职务。主要研究食药菌功能成分分子营养机制、精深加工与产品开发。主持国家自然科学基金面上项目等科研项目 20 余项;发表论文 100 余篇,申请国家发明专利 20 余项;主编教材 3 部、副主编教材 1 部、参编教材 1 部。



韩春超,山东中医药大学教授、博士生导师。主要研究中药发酵、中药制剂及大健康产品开发。主持省部级科研计划 10 余项、企业大健康产品研发课题近 20 项;发表 SCI 论文 70 余篇,培养硕博研究生 60 余名。获山东高校优秀科研成果奖、山东省中药行业科学技术奖、山东省科技进步奖等奖励。



张立华,枣庄学院二级教授、博士生导师,石榴国家林业和草原局重点实验室主任。主要研究石榴等植物资源综合开发与高值化利用。主持国家及省部级项目多项;发表学术论文 80 余篇,获授权国家发明专利 7 项、国际发明专利 4 项,多项成果实现转化应用。获山东省教学成果一等奖、二等奖及枣庄市五一劳动奖章等荣誉。



宋亚团,天津科技大学副教授,生物工程学院工程生物学教研室主任。主要研究微生物糖代谢机制、益生菌与益生元功能及应用开发。主持国家自然科学基金项目、国家重点研发计划子课题 2 项,参与多项国家级及省部级项目;在 Journal of Agricultural and Food Chemistry、Food & Function 等期刊发表论文 20 余篇,获第一发明人授权专利 4 项。



张妍,东北农业大学教授、博士生导师,寒地小浆果开发利用国家地方联合工程研究中心副主任。主要研究园艺产品采后贮藏加工及寒地小浆果高值化利用。主持国家及省部级项目、课题 16 项;发表 SCI 论文 80 篇,担任 Food Innovation and Advances 等期刊青年编委或编委。入选教育部“长江学者奖励计划”青年学者,获黑龙江省自然科学基金杰出青年资助。



吴薇,青岛农业大学食品科学与工程学院教授,国际合作交流处处长。主要研究食品科学与工程相关领域。主持国家重点研发计划青年科学家项目、国家自然科学基金等项目 14 项;发表论文 40 篇,获第一发明人授权发明专利 14 件并转让 1 件。获山东省科技进步二等奖等奖励 6 项,入选山东省泰山学者青年专家、山东省青年人才托举工程等。



贡汉生,鲁东大学教授、硕士生导师,食品工程学院院长。主要研究农产品贮运保鲜、绿色加工及智能商品化处理技术与装备。主持国家自然科学基金等项目 20 余项;发表论文 80 余篇,获授权发明专利 10 件。获山东省科技进步一等奖等科技奖励,以及国家级教学成果二等奖、山东省教学成果二等奖 3 项。



刘鹏飞,齐鲁工业大学教授、硕士生导师,系主任。主要研究淀粉基降解材料、碳水化合物大分子结构与功能特性及改性。主持和参与国家重点研发计划、国家自然科学基金等项目 10 余项;发表论文 60 余篇,获授权国家发明专利 6 项、省厅级科技奖励 5 项。担任 Carbohydrate Polymers、Food Hydrocolloids 等期刊审稿人。



徐龙华, 山东农业大学副教授、博士生导师, 山东省高等学校“青创人才引育计划”团队学术带头人。主要研究食品安全快速检测技术, 聚焦先进功能材料设计、新型光电传感体系构建及检测产品研发。主持国家自然科学基金等项目 8 项; 发表 SCI 论文 30 余篇, 获授权国家发明专利 9 项, 副主编或参编教材、英文专著 3 部。参与获得省级科技进步二等奖等科技奖励 5 项。



宗爱珍, 山东省农业科学院农产品加工与营养研究所副研究员, 兼任中国粮油学会第九届理事会理事、中国农学会食物与营养专业委员会委员、中国营养学会食物与烹饪营养分会第二届委员会委员, 主要研究粮油农产品加工与营养。主持国家自然科学基金青年基金等项目 11 项, 参与国家及省部级项目 10 余项; 发表论文 60 余篇, 授权发明专利 31 项, 参与制定团体标准 3 项, 参编著作 2 部。作为主要完成人获山东省科技进步二等奖、神农中华农业科技奖科学研究类二等奖等奖励 8 项。



温荣欣, 烟台大学生命科学学院副教授、硕士生导师。主要研究食品风味形成机制、低盐肉制品加工及微生物高值化利用。主持国家自然科学基金青年基金等项目 5 项, 参与国家级及省部级项目 7 项; 以第一或通讯作者在 Food Chemistry、Food Microbiology 等期刊发表 SCI 论 30 余篇, 获授权国家发明专利 2 项。入选山东省青年科技人才托举工程。



王凯强, 中国海洋大学副教授, 国家海水鱼产业技术体系质量安全与营养品质评价岗位成员。主要研究食品光谱学分析、人工智能与食品安全。主持和参与国家自然科学基金等项目 10 余项; 发表 SCI 论文 50 余篇, 申请或获授权国家发明专利 8 件, 参编英文专著 1 部。入选 2024 年度全球前 2% 顶尖科学家榜单, 担任 Journal of Future Foods 青年编委。



**翟齐嘯**,江南大学教授、博士生导师,食品学院副院长,食品科学与资源挖掘全国重点实验室常务副主任。主要研究益生菌理论与技术、肠道微生物功能挖掘及肠道菌群与功能食品。以通讯作者在 Cell Host & Microbe、PNAS、Nature Communications 等期刊发表 SCI 论文 80 余篇;获国内外专利 70 项、国家及省部级奖励 6 项。获国家杰出青年科学基金、优秀青年科学基金资助,入选全球前 2% 顶尖科学家终身科学影响力榜单。



**高翔**,青岛大学生命科学学院副教授、硕士生导师,食品科学与工程系主任。主要研究功能性食品与食品营养。主持和参与国家自然科学基金等项目 30 余项;在 Clinical Nutrition 等期刊发表论文 30 余篇,获授权发明专利 10 余件。获山东省教学成果二等奖、中国食品工业协会科学技术奖一等奖等奖励。



**孙梦雪**,中华全国供销合作总社济南果品研究所助理研究员,功能食品研究中心科研人员。主要研究果蔬菌废弃物综合利用。主持“十四五”国家重点研发计划子课题及省级子课题各 1 项,参与省市级课题 14 项;发表论文 20 余篇,授权或受理发明专利 10 余项,参与制修订国家及行业标准 7 项,参编著作 5 部。获中国食品科学技术学会科技进步二等奖、中国商业联合会科技进步一等奖等。中国果菜青年编委,入选 2026 年山东省青年科技人才托举工程。



**陈佳**,聊城大学讲师、硕士生导师,药学与食品工程学院食品营养与安全教研室主任。主要研究粮油功能化加工及食品安全检测。主持国家自然科学基金等项目 4 项,参与国家及省部级项目 5 项;发表论文 30 余篇,其中第一作者 SCI/EI 论文 16 篇,获授权国家发明专利 1 项。曾获中国粮油学会科学技术一等奖等多项奖励,入选山东省青年科技人才托举工程。



李非凡, 山东农业工程学院食品科学与工程学院讲师、工学博士。主要研究农产品加工及蛋白质、多糖复凝聚反应。以第一作者发表 SCI 论文 5 篇, 参与申请发明专利 2 项; 曾参与国家转基因生物新品种培育科技重大专项及国家重点研发计划项目。



Saba Liaqat, 山东农业大学博士后, 获巴基斯坦食品与营养学博士学位。主要研究食品加工、营养科学、纳米技术、公共营养、流行病学及可持续食品体系, 聚焦功能食品、营养强化、活性成分、食品副产物高值化与精准营养。拥有 9 年以上教学与科研经历, 曾任讲师、助理教授; 运用组学与生物标志物等方法开展膳食—疾病关系研究, 发表多篇 SCI 论文, 并致力于推动健康、营养安全及可持续发展领域的国际合作。



**赵晓玫**, 知岐健康产业(山东)集团有限公司科研副总裁。主要从事菊苣产业开发、全产业链建设及健康产品研发。带领团队推进中国菊苣一、二、三产业融合发展,持续完善菊苣全产业链和全产品链布局,申请并获得多项专利授权。



**刘敬军**, 泰山无恙堂创始人, 山东农业大学研究生校外导师, 国家林草局黄精产业国家创新联盟副理事长。主要从事传统中药鉴定、炮制技艺传承及黄精产品研发。2018年创办泰山无恙堂, 研发九制泰山黄精、黄精茶、黄精酒等系列产品; 2021年创立泰安市泰山中医药研究院, 联合高校与科研机构开展九制黄精工艺、道地药材良种培育与推广研究, 推动泰山黄精产业发展及中医药文化传承转化。



**陈雷**, 山东宝来利来生物工程股份有限公司集团党委书记、副董事长、常务副总裁、正高级工程师。主要从事企业科技创新、科研平台建设及产学研协同发展。牵头建设博士后科研工作站、省级重点实验室等科研平台 11 个, 承担省部级以上科研项目 60 余项; 带领企业获评国家高新技术企业、国家专精特新“小巨人”企业等省级以上荣誉近 30 项。获山东省五一劳动奖章、中国专利优秀奖、吉林省科技进步一等奖、山东省科技进步三等奖等奖励。



**赵立伟**, 烟台瑞富德食品科技有限责任公司总经理、高级工程师, 兼任山东省食品科学技术学会常务理事、山东农业大学食品科学与工程学院研究生行业导师。主要从事食品生产经营、食品技术研发及果蔬冻干加工。创立规模以上食品企业 2 家, 与山东农业大学共建“山东莱阳冻干食品科技小院”; 主持或参与科研课题 6 项, 发表论文 2 篇, 申请发明专利 5 项。参与多座现代化食品工厂设计建设, 完成大型果蔬片干制工程, 开发食品产品 200 余项, 多项产品获国际食品展奖项。



刘云国,临沂大学生命科学学院教授、博士生导师,临沂市健康肉制品产业技术研究院执行院长,兼任山东省食品科学技术学会常务理事。主要研究农产品加工与贮藏保鲜、功能性益生菌、健康食品开发及质量安全评价。主持科研项目 20 余项;发表学术论文 200 余篇,获授权发明专利 30 余项,主编教材和专著 10 余部,主持或参与制定国家标准、行业标准及地方标准 20 余项。



田克赞,山东芝人堂药业有限公司董事长、正高级农艺师,兼任山东省食用菌协会副会长、中国食用菌协会药用真菌专业委员会副主任委员等职务。主要从事泰山赤灵芝有机种植栽培、精深加工及产业化开发。带领团队攻克灵芝孢子粉破壁、孢子油萃取等关键技术,推动泰山灵芝产业高质量发展。获山东省齐鲁乡村之星、山东省杰出工程师等荣誉,并为“泰山灵芝茶制作技艺”非物质文化遗产代表性传承人。



侯少阳,菏泽学院副教授、博士、硕士研究生导师(临沂大学、曲阜师范大学),山东佰诺生物科技有限公司科技副总,兼任山东省亚健康防治协会执行会长,分管医养健康新资源产业专业委员会。主要从事微生物与生化药学、医养健康新资源开发等相关研究。主持山东省自然科学基金项目 1 项及市厅级、企业项目多项;发表学术论文 20 余篇,申请国家发明专利 20 余件。担任 BMC Microbiology 等期刊审稿人。



# 枣庄学院



枣庄学院是山东省属公办全日制普通本科高校。学校前身为 1971 年建立的枣庄市教师培训学校,1984 年经山东省人民政府批准成立枣庄师范专科学校,2004 年经教育部批准升格为枣庄学院,2024 年获批硕士学位授予单位。中国科学院院士王梓坤教授、姚建铨教授任名誉校长。

学校以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,坚持社会主义办学方向,全面贯彻党的教育方针,秉承“兼爱、尚贤、博物、戴行”的校训精神,坚持“地方性、应用型、开放式、工程化”的办学定位,聚焦立德树人,锐意改革创新,立足本科教育,发展研究生教育和留学生教育,适度发展继续教育,不断提升服务区域经济社会发展能力,整体办学水平和社会影响力持续提升。

学校现有市中、薛城两个校区,总占地面积 2912 亩,校舍面积近 80 万平方米。学校固定资产总值 14.5 亿元,实验教学中心 22 个,其中,计算机实验教学中心、生物学实验中心、食品与制药实验教学中心、建筑工业化虚拟仿真教学中心是山东省高等学校实验教学示范中心,教学科研仪器设备总值 5 亿余元。图书馆馆藏各类图书 504 万余册。

学校面向全国 26 个省(自治区、直辖市)及台港澳地区招生,全日制在校生 3.2 万余人。现有教职工近 1800 人,具有博士、硕士学位教师占比 96%,高级职称专业技术人员 617 人,专兼职博士生、硕士生导师 387 人。拥有双聘院士、长江学者、国家杰青、享受国务院政府特殊津贴专家、教育部新世纪优秀人才、泰山学者青年专家、泰山产业领军人才、省级教学名师、省有突出贡献的中青年专家等高层次人才 37 人。山东省优秀教学团队 3 个、山东省高校黄大年式教师团队 3 个、山东省高等学校青年创新团队 25 个、山东省哲学社会科学青年人才团队 4 个、山东省高等学校青创人才引进计划团队 4 个。学校设有 22 个教学院(部),拥有材料与化工、生物与医药 2 个硕士专业学位授权点;现有普通本科专业 70 个,涵盖文学、理学、工学、管理学、教育学、历史学、经济学、法学、艺术学、农学等十大学科门类。现有国家级本科专业综合改革试点专业 1 个,省级重点学科 4 个,光学工程、教育学、中国语言文学学科荣膺校友会 2024 中国三星级学科和区域一流学科;建有山东省高水平应用型立项建设专业群 4 个、省级特色专业 8 个、省级一流本科专业 11 个,8 个专业通过师范类专业二级认证,4 个专业完成欧盟 ASIIN 认证专家现场考查;获批山东省一流本科课程 20 门、省级精品课程 23 门、省级课程思政示范课程 6 门。

学校坚持立德树人,创新实施“777 互联互通育人工程”,构建“四全育人”新格局,多次获“山东省思想政治教育工作先进集体”“山东省德育工作优秀高校”等称号。积极响应党中央号召和省、省委、省政府工作安排,自 2018 年以来连续选派 14 批 2870 名师生赴新疆喀什开展实习支教,是全省高校派出规模最大的援疆实习支教团。



学校连年获山东省“省级文明单位”“山东省党建和思想政治工作先进高等学校”“全国大学生西部计划优秀高校项目办”“全国社会实践先进单位”等荣誉称号。





## 枣庄学院食品科学与制药工程学院简介

枣庄学院食品科学与制药工程学院原隶属于生命科学学院，为更好地培养新工科应用型人才，2018年开始独立运行。目前设有食品科学与工程、制药工程、食品质量与安全、生物制药4个普通本科专业和生物与医药1个硕士专业学位点。目前在校全日制本科生1560人、研究生(含联合培养)22人。制药工程专业入选山东省首批“卓越工程师”教育培养计划、山东省高水平应用型立项建设专业群和山东省一流本科专业建设点，并获中国工程教育认证协会认证受理。食品科学与工程专业入选山东省高水平应用型立项建设专业群和山东省一流本科专业建设点，获批教育部中外合作办学本科项目。

学院现有教职工91人，设有食品科学与工程、食品质量与安全、制药工程和生物制药4个教研室，专任教师74人，全部具有硕士及以上学位，其中博士65人，教授9人，副教授24人。专任教师队伍中博士占比近88%，拥有博士生导师2名，硕士生导师29名。获批山东省高层次人才3名，山东省第二批“高校黄大年式教师团队”1个，山东省青年创新团队2个。食品与制药实验教学中心是山东省高等学校实验教学示范中心，实验实训教学条件较完备，实验室面积近6000 m<sup>2</sup>，设有20余个专业实验室和实训室，仪器设备总价值5000余万元，并在校内建有药用植物园、石榴品种选育试验站各1处。

学院构建“一体三翼一特色”科产教融合发展模式，以高水平应用型人才培养为主体，以鲁班墨子文化传承为特色，深化与罗欣药业、新希望六和、甘李药业等企业协同育人。近年来，承担省级以上教改课题20余项，获山东省本科教学成果一等奖2项、二等奖3项，建有现代制药产业学院、石榴特色学院、示范性实习(实训)基地、示范性基层教学组织及生物医药领域拔尖创新人才培养基地等平台。学院推进学科专业一体化建设，生物工程学科先后入选学校“十三五”重点学科和“十四五”高原学科。2024年获批生物与医药专业硕士学位点、国家林业草原石榴工程技术研究中心，2026年石榴国家林业和草原局重点实验室重组成功。近年来承担国家级、省部级课题40余项，发表论文400余篇，获授权国际和国家发明专利40余项、省部级成果奖10余项，建有国家级、省级及市级科研平台20余个。



学院坚持立德树人，实施“成人+成才”育人理念，强化鲁班墨子文化传承、实践教学和创新创业教育，实行分层分类、分方向培养，着力提升学生创新精神与工程实践能力。毕业生就业质量良好，近60%学生考取研究生进入高等院所深造。学院将持续以生物与医药学科建设为引领，以工程教育专业认证为抓手，深化教育教学改革，全面建设区域一流高水平应用型二级学院。

# 德州学院别尔哥罗德食品科学学院



德州学院别尔哥罗德食品科学学院是 2022 年 4 月经教育部批准设立的非独立法人中外合作办学机构,由德州学院与俄罗斯别尔哥罗德国家研究型大学合作举办,是德州学院的二级学院。

学院依托中俄双方办学优势,坚持立德树人根本任务,引进和借鉴俄罗斯先进的办学理念和优质教育资源,培养食品科学领域具有国际视野的“应用型+”人才,服务国家战略和地方经济社会发展。

学院开设食品质量与安全、生物技术、生物科学、化学四个本科专业,每年计划招生 420 人,学制四年。采取“4+0”培养模式,实行双注册、双学籍、双学位。中俄双方共同制定人才培养方案。引进别尔哥罗德国家研究型大学优质教学资源,采用中俄、中英双语授课。达到毕业要求和学位授予条件,授予德州学院本科毕业证书和学士学位证书,同时授予与俄罗斯本校相同并获俄罗斯承认的别尔哥罗德国家研究型大学学士学位证书。

学院聚焦食品资源开发与利用、食品加工工程、食品营养与健康三个学科方向。致力于食品资源高值化利用、新资源产品的可食用化开发;畜禽、果蔬、食用菌及区域特色食品加工的技术开发、工艺改进、安全控制及产业化应用开展研究;食品功能因子挖掘与健康功效评价、活性成分健康调控机制、食品营养与人类健康、功能营养食品及配料开发等开展研究。建有特色畜禽绿色高效养殖与食品深加工山东省工程研究中心、农牧业生物资源开发与利用特色实验室,山东省高等学校骨干学科教学实验中心、“配位化学和功能材料”山东省高校重点实验室,山东省高等学校(中俄)农业食品科学与技术国际合作联合实验室等高水平科研平台,这些平台面向本科生开放,助力科研实践与创新创业。

# 山东农业工程学院食品科学与工程学院

食品科学与工程学院前身为 1984 年组建的农业生产管理系,2013 年 4 月正式设立食品科学与工程系,2016 年 9 月更名为食品科学与工程学院。我院食品类专业从 2001 年开始建设,现有食品质量与安全、食品科学与工程、食品营养与健康、中药资源与利用 4 个本科专业,在校生 2000 余人。其中食品科学与工程专业被确定为驻淄高校品牌专业,食品质量与安全专业被确定为省级“一流专业”。



学院师资力量雄厚,现有专任教师 65 人。其中具有高级职称 25 人,博士 35 人;有山东省突出贡献专家 1 人,山东省黄大年式教师团队 1 个;曾先后获得山东省教学成果奖 2 项,山东省科技进步奖 1 项,全国商业科技进步奖 4 项,中国轻工业联合会科技进步奖 2 项,山东省高校科研成果奖 5 项。学院党总支 2016 年被评为山东省高校先进基层党组织;学院 2019 年被评为山东省教育系统先进集体。

食品科学与工程学院具有优越的实验实训条件。先后投资 1800 多万元,建立了食品质量安全实验中心和食品保鲜加工实训中心,建筑面积约 6737 平方米。购置了 Waters 超高效液-质联用仪、安捷伦气-质联用分析仪等高端检测设备,建有酥饼生产、啤酒生产、茶叶炒制等小型成套设备。立项建设山东省工程研究中心 1 个,山东省高校重点实验室 2 个,参与立项建设 4 个省级平台;是济南市餐饮营养服务实训基地之一,与康师傅集团、济南倍力粉体工程技术有限公司建设有 6 个校企联合实验室。

学院将不断深化人才培养模式改革,优化学科专业结构,努力将食品学院建设成为专业特色鲜明、科技创新能力高、社会服务能力强的人才培养基地,为乡村振兴战略和黄河流域高质量发展提供智力支持。



# 山东省食品科学技术学会青年工作委员会



山东省食品科学技术学会青年工作委员会(以下简称“青委会”)成立于2018年10月,是在山东省食品科学技术学会指导下成立的二级分支机构,负责协调组织山东省内食品青年学者和青年企业家开展创新工作,是学会联系全省食品青年科技工作者的桥梁纽带,是推动我省食品科技事业创新发展的重要青年力量。

青委会以“服务青年成长成才,推动食品科技创新”为宗旨,秉承“在中国食品界有山东青年的声音,在山东学术界有食品青年的声音”的理念,通过这一平台促进山东省食品青年科技工作者及与省外同行之间相互交流,活跃学术思想,引领协同创新,助力优秀青年人才脱颖而出,培育高水平科研成果,培育山东现代食品工业新质生产力,推动山东省食品产业高质量发展。

青委会自成立以来,队伍不断壮大,已由第一届一次会议的33位委员发展到第二届的61位委员,委员来自全省高校、科研院所及企事业单位,涵盖食品营养与健康、农产品贮藏与加工、食品安全与检测、水产品贮藏与加工、粮油与植物蛋白工程五大专业领域。委员队伍呈现年轻化、先进性、广泛性的鲜明特点,其中包括国家杰出青年基金获得者、国家产业技术体系岗位科学家、泰山产业领军人才等优秀代表,已成为我省食品产业发展的中坚力量。

青委会坚持“走出去”与“请进来”相结合,每年定期举办山东食品科学青年论坛,组织委员参加中国食品学会青委会、泛长三角食品青年科技论坛等高水平学术交流活动,邀请省内外知名专家学者开展跨学科、跨区域交流。同时,持续打造“百名博士进百企”品牌活动,组织委员深入企业一线开展调研对接,促进产学研深度融合和科技成果转化。八年来,青委会委员累计20余人次获评国家及省部级人才称号,主持承担国家及省部级项目课题50余项,组织学术交流100余次,推动科技成果转化项目课题40余项,开展科普宣传60余次,为山东省食品产业高质量发展贡献了蓬勃的青春力量。



# 山东省食品科学技术学会食品营养与健康工作委员会

山东省食品科学技术学会食品营养与健康工作委员会(以下简称工委)成立于2020年11月,是山东省食品科学技术学会下设的分支机构,主要开展以下工作:1)开展群众膳食营养科普工作;2)组织会员与国内外食品营养与健康相关学术和科研团体进行交流与合作;3)搭建食品及营养健康产业相关企业事业单位及科研院所产学研一体化的人才、技术、成果交流与合作平台;4)开展山东省营养健康相关企业的调研工作;5)完成学会安排的其它工作。

工委以服务我省食品营养与健康产业高质量发展,提升公众营养与健康认知水平,助力“健康中国战略”为目标,目前拥有单位会员23家,个人会员92人。2020年6月工委公众号——国民营养与健康正式上线,截止目前累计推送原创科普、新闻、学术文章、工作动态等150余篇。协办2022年度泰山科技论坛——食品科技和健康产业发展青年学者高峰论坛,邀请包括新西兰食品科技院院士、国际农业和生物系统工程国际委员会“功能食品、健康食品和营养”

工作平台孙东晓主席等国内外7位专家学者就我国食品科技和健康产业创新与高质量发展做报告,线下线上参会人数近1500人,有力推动了食品领域科技创新。联合山东省医学会主办食品科技在临床营养中的应用专题学术沙龙活动。此外,工委积极开展企业和产业调研,助力我省大健康产业发展,多次赴博华高效生态农业科技有限公司、京博集团、山东宝来利来生物工程股份有限公司、临沂金锣集团、吕艺镇乡村振兴齐鲁样板吕艺项目示范区、刘官等省级美丽乡村示范村等100余家企业和乡村进行调研,为我省食品营养与健康产业高质量发展做出了重要贡献。



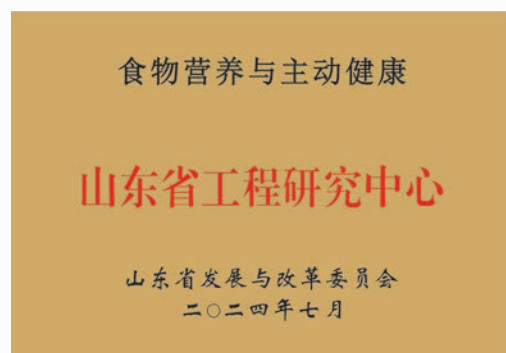
通讯地址:山东省泰安市岱宗大街61号

电子邮箱:fnhc2019@163.com

# 食物营养与主动健康山东省工程研究中心

食物营养与主动健康山东省工程研究中心是于 2024 年 7 月经山东省发展和改革委员会批准认定,由山东农业大学牵头,联合青岛大学附属泰安市中心医院和山东西王食品有限公司共同组建的省级科研平台。

该中心紧密围绕“健康中国 2030”、“大食物观”和乡村振兴等国家战略,瞄准世界科技前沿,致力于解决制约食物营养与健康产业发展的重大关键性、基础性和共性技术问题。中心凝练形成了四个核心研究方向:食物营养因子挖掘与主动健康技术研究、食物营养因子稳态化靶向递送技术研究、健康食品安全与质量控制关键技术研究,以及健康食品智能制造关键技术与产品研发。中心依托山东农业大学食品科学与工程学院、泰安市中心医院、西王食品三方产学研医协同体系,围绕四大方向形成成套工程化成果。基础研究层面,团队累计挖掘粮油、果蔬、畜禽食源活性营养因子 40 余种,联合医院开展细胞、人群干预功效验证试验 30 余批次,阐明活性成分调控糖脂代谢、氧化应激损伤作用通路 20 余条;近五年在 Nature Communications、Food Chemistry 等 TOP 期刊及中文核心发表学术论文 120 余篇,完善山东本土食材主动健康功效评价体系。工程技术层面,开发营养微胶囊稳态包埋、靶向递送成套工艺,搭建食品危害物快速筛查技术体系,研发功能性食品智能加工规程;依托共建主体累计授权食品营养、加工、检测类发明专利 70 余项。产学研转化方面,联合西王食品攻关高甾醇、高维 E 玉米油系列产品,共同承担山东省重点研发、乡村振兴科技提振专项等纵向课题 16 项,落地粮油、特膳食品横向开发项目 28 项,输出成套生产工艺、团体标准 11 项,打通“营养机理—中试工艺—量产产品”全链条,为全省健康食品产业转型升级提供工程化技术支撑。



# 知岐健康产业集团介绍

知岐健康产业（山东）集团有限公司于2020年10月15日在济南高新区注册成立，注册资金5000万元。公司拥有自主产权的一期、二期、三期知岐健康透明工厂、研发中心、培训中心、接待中心、会议中心，配套齐全。

知岐健康致力于中医药文化传承、中医药技术开发及药食两用植物的产业化，以创新科技为发展导向，以中医药药食两用植物为载体，以成果转化与技术创新为途径，以科研院校所专业科研团队为技术保障，促进中医药大健康产业传承创新与发展。

作为北京中医药大学首家专利成果转化企业，知岐健康于2020年9月17日在中关村论坛首届技术交易大会上正式与北京中医药大学签约，实现了北中医临床中药学系主任、国家名老中医、岐黄学者、首届国医大师颜正华先生学术传承人、国家科技进步奖获得者张冰教授课题组研究三十年的“菊苣专利及其专有技术”项目的大健康产业化，从事菊苣功能食品、保健食品和一类新药的研发与生产、销售。曾两度斩获中国专利奖的菊苣核心研究成果，荣获中国产学研创新科技成果二等奖，成为2026全国高校成果转化50个示范案例之一，也是全国高校中医药成果转化项目唯一入选案例。

知岐健康先后获评国家高新技术企业、国家级科技型中小企业、山东省专精特新中小企业、山东省数字经济晨星工厂、山东省科技厅认定的“科技型企业”、山东省工信厅认定的首批“科技创新项目”和“创新型企业”，荣获第三届“影响济南”名企名牌称号；荣获济南市“影响济南名企名牌”称号。核心菊苣健康系列产品入选“山东制造·鲁链优品”“山东外贸优品库”“济南市创新产品应用推荐目录”，获评“药食同源菊苣产品全国销量第一”“中国药食同源菊苣产业领导品牌”，斩获中国食品工业协会科学技术奖、中华中医药学会科学技术奖等多项国家级行业重磅奖项。连续多年成为中国登山队专属功能保障食品。

2025年1月，和田地区策勒县与知岐健康集团签署2.2亿元合作协议，共同启动中国新疆肉苁蓉产业集聚大健康产业发展基地项目，新疆肉苁蓉联合研究中心揭牌成立。

知岐健康集团以“学习雷锋精神践行三真文化”作为企业核心文化，科技兴企、实业实干，打造百亿菊苣大健康产业为目标，让知岐健康中医药大健康品牌，成为大众健康的新选择。



# 供销行业职业技能培训与鉴定

“十四五”时期，坚持就业导向，为进一步提高社会人员和在职人员的专业技能水平和职业水平，满足当前产业结构化升级对人才多样化的需求，现针对农业种植、养殖、农村电子商务等职业的从业人员开展职业技能培训，为乡村振兴提供更有利的技术支撑。

特有工种职业技能鉴定站023号站是由国家人力资源和社会保障部批准成立的专门从事职业技能等级认定工作的行业特有工种职业技能鉴定站。

## 一、培训工种

评茶员、茶艺师、茶叶加工工、调饮师、农产品食品检验员、无人机驾驶员、互联网营销师、调香师、插花花艺师、咖啡师、漆艺师、品酒师、茶叶拼配师、茶园管理员、调酒师、供应链管理师、电子商务师、物流服务师、营销员、采购员、农产品经纪人、农业经理人、网约配送员、易货师、连锁经营管理师、农产品购销员、休闲农业服务员、银行信贷员（小微信贷员）、理货员、收银员、仓储管理员、商品营业员、食品安全管理师、冷藏工、客户服务管理师、呼叫中心服务员、宠物驯导师、宠物健康护理员、宠物美容师、农作物植保员、农业技术员、肥料配方师、纤维检验员、废旧物资回收挑选工、废旧物资加工处理工、汽车回收拆解工、家政服务员、整理收纳师、食用菌生产工、果脯蜜饯加工工、生漆加工工、棉花加工工、蜂产品加工工、果蔬坚果加工工。

## 二、培训对象

相关从业人员及在校学生。

## 三、学习方式

线上+线下学习方式，考试为线下。

## 四、证书

中国供销合作社职业技能鉴定工作网

<http://jd.bjszhgx.cn/web/index.html?webId=1>

## 五、联系方式

联系人：东莎莎

电话：15665834327\0531-68695431

邮 箱：412060239@qq.com

地 址：山东省济南市历下区燕子山小区东路24号





[illegible]



# 欢迎投稿、订阅 刊登广告



《中国果菜》是由中华全国供销合作总社济南果品研究所主办，是国内外公开发行的科学技术期刊。

《中国果菜》1981年创刊，设立流通保鲜、果蔬加工、综合利用、质量控制、产业发展、栽培技术等栏目，主要刊登果蔬方面创新性或实用性的学术论文、技术综述文章，为从事果蔬研究的科研人员发表和交流科研、教学成果提供平台；为果蔬贮藏保鲜、流通经营、种植加工等企业提供技术、信息、经验交流服务平台，推动果蔬行业技术进步和健康发展。

《中国果菜》国内统一刊号：CN 37-1282/S，国际标准刊号：ISSN 1008-1038，邮发代号：24-137，月刊，国家级。全国各地邮局均可订阅，也可直接联系编辑部订阅。

**欢迎刊登广告，价格优惠！**



联系人：《中国果菜》编辑部

QQ: 1821666284; 3173024692; 472046681

电话: 0531-68695431; 0531-85118327

电子邮箱: zgxcxs@163.com

地址: 山东省济南市燕子山小区东路24号



