

## 第三届“食品干燥”国际专题研讨会 暨首届“生鲜食品加工与保鲜”学术研讨会议程（第二轮）

本届大会主题（WORKSHOP THEME）：产学研共赢应对食品高效智能加工的挑战

### 会议简介：

第三届“食品干燥国际专题研讨会（WORKSHOP）暨首届“生鲜食品加工与保鲜”学术研讨会将于2016年7月6日至7日在无锡江南大学举行，会期一天半。本届大会主题为“产学研共赢应对食品高效智能加工的挑战”。“食品干燥”国际专题研讨会是由江南大学食品学院张愨教授于2012年倡议发起的食品干燥领域首个国际专题研讨会。前两届专题研讨会来自澳大利亚、加拿大、新加坡10多位国际著名食品干燥专家参加交流。本次专题研讨会在前两届专题研讨会成功举办的基础上，邀请了国家外专局高端专家团队项目核心成员Bhesh Bandari教授（澳大利亚昆士兰大学）和Benu Adhikari副教授（澳大利亚墨尔本皇家理工大学）以及澳大利亚莫纳什大学/苏州大学陈晓东教授（澳大利亚工程院院士）等国际著名食品工程专家共聚江南，与国内龙头企业、政府官员一起参加专题交流，探讨食品干燥及生鲜食品加工与保鲜领域的关键科学问题和应用技术，为产学研合作交流搭建一个更为广阔的平台。

会议时间：2016年7月6-7日

会议地点：无锡市蠡湖大道1800号江南大学食品学院九楼益海嘉里厅

主办单位：江南大学食品学院、江南大学“生鲜食品加工与保鲜”国际联合实验室

2016年7月6日（周三）上午，会议注册、受聘及合影

7:30-9:30 会议注册

8:20-8:40 国家外国专家局高端专家项目专家受聘仪式 主持人：周鹏教授（江南大学食品学院副院长）

授聘人：江南大学国际交流处处长钟芳教授、食品学院院长陈卫教授【简短介绍两位教授经历及学术成就，并致辞】

受聘人：Bhesh Bandari教授\Benu Adhikari副教授【2015-2017年度国家外国专家局高端专家项目专家】【简短即兴发言】

8:40-9:00 合影【地点：江南大学食品学院楼前】

### 英文部分（English Session）

2016年7月6日（周三）上午9:00-12:30，主持人：S M Roknul Azam, Tazu（江南大学）

9:00-9:05，致开幕词【本WORKSHOP创始人兼主席张愨教授】

9:05-9:25，报告人1（主题报告1）：Bhesh Bandari教授【国家外国专家局高端专家团队项目外方首席专家，澳大利亚昆士兰大学】，题目：Structural Relaxation During Post-drying and Storage in Relation to Changes in Mechanical Strength and Milling Quality of Rice

9:25-9:45，报告人2（主题报告2）：陈晓东教授【澳大利亚工程院院士，苏州大学/澳大利亚莫纳什大学】，题目：Understanding drying in a complex way but doing it simple in industrial applications

9:45-9:55，报告人3：李大婧研究员【江苏省农科院】；题目：Stability of carotenoids in corn kernel during microwave intermittent drying

9:55-10:05, 报告人 4: 范柳萍教授【江南大学】, 题目: Effects of moisture contents on the oil absorption of potato chips during frying

10:05-10:15, 集中提问报告人及回答

**10:15-10:40, Coffee break**

10:40-10:50, 报告人 5: 肖杰教授【苏州大学】, 题目: Modeling single droplet drying at multiple scales: From macroscopic shape to microscopic surface composition

10:50-11:00, 报告人 6: 黄星奕教授【江苏大学】, 题目: Non-destructive detection method for vegetable freshness during preservation

11:00-11:10, 报告人 7: 吴铎教授【苏州大学】, 题目: Fabrication of uniform and highly active enzyme-doped microparticles via spray drying and spray freeze drying

11:10-11:20, 报告人 8: 袁越锦教授【陕西科技大学】, 题目: Experiments on lettuce vacuum osmotic dehydration of quadratic regression orthogonal rotation combination design

11:20-11:30, 集中提问报告人及回答

11:30-11:40, 报告人 9: 傅楠副教授【苏州大学】, 题目: Exploring the histories of cellular injury and inactivation of probiotics during droplet drying

11:40-11:50, 报告人 10: 宋春芳副教授【江南大学】, 题目: Dielectric properties as related to microwave drying process and simulation

11:50-12:00, 报告人 11: 金鑫副教授【苏州大学】, 题目: Understanding the degradation kinetics of nutritional components and its measurements during food processing

12:00-12:10, 报告人 12: 吕为乔博士【江南大学】, 题目: Novel Microwave Drying process with Water Information Smart Monitoring through NMR

12:10-12:20, 集中提问报告人及回答

12:30-13:30, 午餐【长广溪宾馆】

**2016年7月6日(周三)下午 13:30-15:20, 主持人: 安彦君博士(江南大学)**

13:30-13:50 报告人 13 (主题报告 3): Benu Adhikari 副教授【国家外国专家局高端专家团队项目外方核心专家, 澳大利亚墨尔本皇家理工大学】, 题目: Microencapsulation of omega-3 rich oil and probiotic bacteria using complex coacervation

13:50-14:00 报告人 14: 陈守江教授【南京晓庄学院】, 题目: Mechanisms and regulation technologies of grape rachis browning

14:00-14:10, 报告人 15: 徐保国博士【江苏大学】, 题目: Infusion of CO<sub>2</sub> in a solid food: A novel method to enhance the low-frequency ultrasound effect on immersion freezing process

14:10-14:20, 报告人 16: 王利斌博士【扬州大学】, 题目: Flavor Development in Tomato Fruit during Ripening Process

14:20-14:30, 集中提问报告人及回答

14:30-14:40, 报告人 17: Azam S. M. Roknu【江南大学】, 题目: A Novel Drying Technology in Making Fruit Leathers

14:40-14:50, 报告人 18: 陈慧芝【江南大学】, 题目: Freshness indicator for fresh-cut vegetable and fruit packaging

14:50-15:00, 报告人 19: 苏雅【江南大学】, 题目: A novel technology of microwave-assisted vacuum frying for potato chips

15:00-15:10, 报告人 20: Phuhongsung Pattarapon【江南大学】, 题目: Effect of vacuum

storage on the freshness of Grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) fillet  
15:10-15:20, 集中提问报告人及回答  
15:20-15:40, Coffee break

### 中文部分 (Chinese Session)

2016年7月6日(周三)下午 15:40-18:30, 主持人: 徐继成(江南大学)

- 15:40-16:00 报告人 21 (主题报告 4): 王为华副市长【江苏省丹阳市人民政府】, 题目: 江苏丹阳食品产业发展及产学研合作的思考
- 16:00-16:10 报告人 22 (企业报告): 王维琴总经理助理【海通食品集团新宏海公司】, 题目: 生鲜果蔬在调理食品中的应用与产学研实践
- 16:10-16:20 报告人 23 (企业报告): 刘亚萍技术总监【广东嘉豪食品有限公司】, 题目: 中国调味品发展趋势与产学研的思考
- 16:20-16:30 报告人 24 (企业报告): 高中学部长【无锡德林船舶设备有限公司】, 题目: 船用蔬菜气调保鲜系统的研发及应用
- 16:30-16:40 报告人 25 (企业报告): 熊斌经理【湖南炎帝生物工程有限公司】, 题目: 功能性葛仙米和虫草的应用及发展趋势
- 16:40-16:50 报告人 26 (企业报告): 楼志华总工【江苏奥谷生物科技有限公司】, 题目: 麦芽糖和海藻糖在食品保鲜中的特点与应用
- 16:50-17:00, 集中提问报告人及回答
- 17:00-17:10, 报告人 27: 孙金才教授【浙江医药高等专科学校】, 题目: 西兰花粉喷雾干燥加工工艺及贮藏特性研究
- 17:10-17:20, 报告人 28: 崔政伟教授【江南大学】, 题目: 粘稠热敏性食品高效干燥技术研究
- 17:20-17:30, 报告人 29: 李文香教授【青岛农业大学】, 题目: 生鲜果蔬保鲜技术及应用现状
- 17:30-17:40, 报告人 30: 黄敏教授【江南大学】, 题目: 高光谱成像技术在干燥食品质量评价中的应用研究
- 17:40-17:50, 集中提问报告人及回答
- 17:50-18:00, 报告人 31: 莫海珍教授【河南科技学院】, 题目: 精油组分在食品保藏中的作用机制
- 18:00-18:10, 报告人 32: 王玉川副研究员【江南大学】, 题目: 生鲜食品微波高效干燥研究进展
- 18:10-18:20, 报告人 33: 弓志青副研究员【山东省农科院】, 题目: 喷雾干燥草莓粉加工过程中抗氧化成分研究
- 18:20-18:30, 报告人 34: 张群副研究馆员【江南大学】, 题目: 生鲜食品专利信息高效检索与利用
- 18:30-18:40, 集中提问报告人及回答
- 19:00, 晚宴【长广溪宾馆】, 主持人: 徐继成

2016年7月7日(周四)上午 8:30-12:10, 主持人: 吕为乔博士(江南大学)

- 8:30-8:50 报告人 35 (主题报告 5): 马海乐教授【江苏大学】, 题目: 胡萝卜红外杀青脱水技术研究
- 8:50-9:10 报告人 36 (主题报告 6): 肖功年教授【浙江科技学院】, 题目: 奶粉及代餐粉喷雾干燥技术的研究及应用

- 9:10-9:20 报告人 37: 郇延军副教授【江南大学】，题目：无磷高效持水剂对腌腊制品品质及保藏性的影响
- 9:20-9:30 报告人 38: 陶菲副研究员【中国计量大学】，题目：双孢蘑菇自溶与细胞壁物质代谢和膜脂氧化的相关性研究
- 9:30-9:40, 集中提问报告人及回答
- 9:40-9:50 报告人 39 (企业报告): 王祝善董事长【江苏顶能食品有限公司】，题目：江苏兴化脱水蔬菜产业现状及发展趋势
- 9:50-10:00 报告人 40 (企业报告): 黄柏林经理【上海纽迈电子科技有限公司】，题目：核磁共振成像与分析技术在干燥领域的研究与应用
- 10:00-10:10 报告人 41 (企业报告): 朱继梅运营总监【美国 Isenso Group 大中华区】，题目：生鲜食品感官品质分析解决方案
- 10:10-10:20 报告人 42 (企业报告): 刘新诚经理【北京盈盛恒泰科技有限责任公司】，题目：电子味觉系统发展与趋势
- 10:20-10:30 报告人 43 (企业报告): 刘宁副总工【昆山九华电子设备厂】，题目：微波干燥基础物理参数的实验测试
- 10:30-10:40, 集中提问报告人及回答
- 10:40-11:00, Coffee break**
- 11:00-11:10, 报告人 44: 曹晖副教授【扬州大学】，题目：脱水苹果片的褐变及其控制
- 11:10-11:20, 报告人 45: 张飞【海南省海洋与渔业厅】，题目：我国水产品可溯源管理现状及发展趋势
- 11:20-11:30, 报告人 46: 刘军波【浙江杭州市农科院】，题目：蓝莓果干加工技术研究
- 11:30-11:40, 报告人 47: 安彦君博士【江南大学】，题目：葛仙米功能性食品的研发
- 11:40-11:50, 报告人 48: 王琳【江南大学】，题目：调理鱼糜的 3D 打印特性研究
- 11:50-12:00, 报告人 49: 冯蕾【江南大学】，题目：果蔬智能化气调保鲜新技术
- 12:00-12:10, 报告人 50: 刘振彬【江南大学】，题目：芦笋重组面团的 3D 打印特性研究
- 12:10-12:20, 集中提问报告人及回答
- 12:20-12:25, 致闭幕词【本 WORKSHOP 创始人兼主席张懋教授】**
- 12:30, 午餐【长广溪宾馆】

## 支持单位【排名不分先后】

江南大学

江苏省农业科学院

海通食品集团有限公司

广东嘉豪食品有限公司

无锡德林船舶设备有限公司

湖南炎帝生物工程有限公司

江苏省奥谷生物科技有限公司

江苏顶能食品有限公司

上海纽迈电子科技有限公司

美国 Isenso Group 大中华区

北京盈盛恒泰科技有限责任公司

昆山九华电子设备厂

