**附件2：论坛日程**

**论坛日程：**

5月4日：嘉宾及参会人员报到注册

5月5日：烘焙前沿科技研讨会  烘焙产业发展研讨会

5月6日：酶/发酵生物技术前沿科技研讨会

5月7日-9日：烘焙高尔夫巡回赛 企业参观 市场调研考察

5月10日-13日：组织参观第20届上海中国国际焙烤展（Bakery China）

**附件3：论坛研讨会主题**

**一、传统发酵与食品现代化技术**

Prof. Marco Gobbetti（马可·高贝蒂），意大利博尔扎诺自由大学教授

黄卫宁，江南大学教授，留美博士，博士生导师

Prof. Luc De Vuyst（鲁克·德·韦斯特），比利时布鲁塞尔大学教授

Dr. Fabienne Verte（法彼尼·维特），焙乐道全球研发与服务，焙乐道全球

李宜泽，宾堡（中国）集团

**二、谷物食品科学与现代烘焙新技术**

Prof. Jan Delcour（杨·德尔考），比利时鲁文大学教授，AACCI前主席

魏益民，中国农业科学院教授，留德博士，博士生导师

Dr. Jekle Mario（吉克·马里奥），德国慕尼黑工业大学博士

Christina Rosell（克里斯汀娜·罗塞尔），西班牙科学研究理事会-农业化学和食品科技学院

周中凯，天津科技大学教授，留澳博士，博士生导师

Dr. Akihiro Ogawa（小川晃弘），日本三菱食品有限公司博士

**三、酶生物工程与食品(烘焙)酶应用解决方案**

李晓燕，中国食品科技学会酶制剂分会秘书长

Prof. Thomas Szyperski（托马斯·赛普斯克），美国纽约州立大学布法罗分校教授

徐岩，江南大学教授，江南大学副校长

徐清，诺维信应用研发及技术服务经理

许建和，华东理工大学教授，生物反应器工程国家重点实验室主任，博士生导师

Mr. Paul Baisier（白保罗），亚太研发总监，焙乐道全球

**四、健康食品与功能配料**

Prof. Bruce Hamaker（布鲁斯·哈马克），美国普渡大学教授

Fred Brouns（菲德·布隆），荷兰马斯特里赫特大学

Kaisa Poutanen（凯撒·波塔宁），芬兰VTT技术研究中心

Dr. Vicky Solah（维奇·索拉），澳大利亚科廷大学博士

宋元达，山东理工大学教授，留英博士，博士生导师