

第四届粮食安全与食品科技创新国际论坛

(邀请函)

主题：科技创新与营养健康

大连金普粮食集团：

为贯彻落实党的二十大精神和全国粮食和物资储备工作会议精神以及“藏粮于地、藏粮于技”战略，推动粮食产业链、价值链、供应链“三链协同”，夯实粮食加工储藏科技支撑，提高粮食安全保障能力，促进粮食营养高值化发展，加快推进产学研用深度融合和产业一体化发展，促进粮食科技成果推广应用，着力构建现代化粮食产业体系，我单位决定举办“第四届粮食安全与食品科技创新国际论坛”，现将有关事项和要求通知如下：

一、会议形式

特邀报告、专题论坛、创新展示

二、时间和地点

时间：2024年9月20日-22日（20日周五报到）

地点：湖北省武汉市

三、组织机构

主办单位：武汉轻工大学

承办单位：武汉轻工大学食品科学与工程学院

武汉轻工大学硒科学与工程现代产业学院

武汉轻工大学绿色粮油产业学院

《武汉轻工大学学报》编辑部

国家粮食技术转移中心

大宗粮油精深加工教育部重点实验室

农产品加工与转化湖北省重点实验室

协办单位：湖北省粮食行业协会

湖北省粮食科技与经济学会

河南工业大学粮油食品学院

黑龙江八一农垦大学食品学院

青岛农业大学食品科学与工程学院

华中农业大学食品科学技术学院

哈尔滨商业大学食品工程学院

江苏科技大学粮食学院

浙江农林大学食品与健康学院

国家粮食产业（中温高湿区优质稻谷储藏）

技术创新中心

湖北民族大学生物与食品工程学院

云南农业大学食品科学技术学院

（寻求协办单位更新中·····）

支持媒体：《粮食加工》杂志社 《粮食机械》杂志

《粮食科技与经济》杂志 《粮食机械网》《面粉信息网》

执行单位：北京中农慧通农业科学研究院有限公司

四、会议议题

（一）特邀报告

- 1、世界粮食安全形势前瞻与研判
- 2、中国的粮食产业政策、安全战略与新发展格局
- 3、我国粮食产业高质量、高值化发展

- 4、粮食科技创新与供应链韧性提升
- 5、乡村振兴战略与粮食产业高质量发展
- 6、未来食品新质生产力研究与创新发展

(二) 专题报告

1、粮食营养与健康产业发展科技专题

- (1) 粮食营养特征、精准化评价与需求
- (2) 粮食营养功能机理、粮食化学与品质机理
- (3) 中国平衡膳食模式与健康研究
- (4) 精准营养研究与个性化营养产业发展
- (5) 全生命周期营养健康食品的设计与智能制造技术
- (6) 健康主食营养与低糖生活研究

2、粮食精深加工及新品开发专题

- (1) 粮食功能因子挖掘、高效制备及功能活性研究
- (2) 粮食高值化与营养化加工关键技术创新与应用
- (3) 粮食加工品质评价与过程控制理论与技术研究
- (4) 主食工业化与功能性食品研发、技术装备创新及产业化应用
- (5) 粮食加工副产物高值化利用关键技术研究与应用
- (6) 粮食精准营养适度加工与健康谷物食品开发
- (7) 大食物观与粮食安全检测

3、传统粮食加工技术与产业发展专题

- (1) 中国传统主食品加工方法挖掘和理论研究
- (2) 传统面、米食品工业化关键技术与加工
- (3) 传统食品感官品质控制及评价技术

- (4) 稻谷制米及米制品加工技术
- (5) 生物技术在传统粮食领域的应用
- (6) 个性化食品和未来食品开发
- (7) 传统粮食绿色加工和综合利用

4、全谷物类专题

- (1) 世界各国全谷物的定义、标识及标准体系
- (2) 世界各国全谷物产业发展的措施及经验
- (3) 我国发展全谷物产业面临的难题
- (4) 全谷物产品的质量与安全检测
- (5) 全谷物食品的营养价值与健康作用
- (6) 全谷物面制品加工的关键技术
- (7) 全谷物产业数字化转型
- (8) 谷物活性蛋白功能饮料深加工

5、杂粮加工技术与高值化利用专题

- (1) 杂粮加工品质形成机理与调控机制
- (2) 杂粮食品加工新技术及产品开发
- (3) 杂粮功能组分高效制备与利用技术
- (4) 杂粮食品精准加工及安全控制关键技术研究与应用

用

- (5) 杂粮中功能成分检测、提取及功能性评价
- (6) 杂粮与谷物科学研究与健康营养产业发展
- (7) 燕麦、荞麦的营养及产品开发

6、粮食储藏技术与安全管理专题

- (1) 粮食储藏质量安全保障关键技术研究开发与应用

- (2) 粮食产后质量保障和减损关键技术
- (3) 储藏加工一体化减损保质技术
- (4) 安全绿色储粮关键技术研究开发与示范应用
- (5) 虫霉治理、干燥、气调、通风、水分测控、预警等粮食加工储藏新技术与新装备
- (6) 云计算、大数据、人工智能、物联网等技术在粮食储藏与安全管理中的应用

7、粮油油脂工程与食品专题

- (1) 粮油食品加工与制造
- (2) 粮油食品质量与品控
- (3) 粮油食品组分与营养
- (4) 粮油原料物质基础与加工适宜性评价
- (5) 粮油食品贮藏与信息化

8、功能性食品开发

- (1) 以稻谷副产物、药食两用食物为原料生理功能的成分并评价其活性作用机制
- (2) 功能性成分的应用技术与新型功能食品、特医食品、大健康产品的研制与开发
- (3) 杂粮与药食同源协同增效加工技术
- (4) 杂粮类功能食品、主食食品、全谷物食品、方便食品等加工新技术、新工艺、新装备、新产品
- (5) 不可溶性膳食纤维对人体健康的作用机理
- (6) 功能性食品与工业化、智能制造技术

9、青年论坛（研究生论坛）

五、配套活动

（一）学术理事会

（二）食品与粮食科技成果转化对接推介

为加快科技成果转化和推广，促进食品与粮食产业科技发展，论坛期间将组织开展粮食安全与食品科技成果展示和转化对接活动，为使对接活动更有成效，帮助企业解决技术难题，现面向行业有关粮食企业、科研院所、高等院校、创新平台等广泛征集科技创新需求与成果。详情请来电咨询。

（三）产品展示：会议预留场地用于集中展示新产品、新技术和新成果，推广粮食加工全产业链优秀解决方案和成功经验。具体参展事宜请与会务组联系。

六、论文征集、演讲申请

本次会议将召开多场分论坛，论文征集请根据会议主题和内容要求，按照会议议题撰写，提交 300-500 字的论文摘要，并于 2024 年 9 月 10 日前提交至论坛专用电子邮箱 1982871986@qq.com；

七、收费标准

现场收费 2200 元/人，提前汇款 2000 元/人（9 月 15 日之前），学生 1400 元/人（包括会议费、资料、午餐、晚餐），住宿统一安排，费用自理。

提前报名者请将会务费汇款至大会指定银行账户。

开户名：北京中农慧通农业科学研究院有限公司

开户行：招商银行股份有限公司北京世纪城支行

账 号：110955656610001

八、联系方式

联系人：李 辉

电 话：13366715002

E-mail: 1982871986@qq.com

第四届粮食安全与食品科技创新国际论坛组委会
(武汉轻工大学食品科学与工程学院代盖章)

二〇一四年五月八日

