

豆制品加工技术创新发展论坛会议议程安排

- 一、10月27日报到，18:00-20:00 自助餐
- 二、10月28日上午（8:20-12:00）
 - 1、8:20-8:30 入场
 - 2、8:30-8:40 全体人员起立，奏国歌，然后全体唱《没有共产党就没有新中国》
 - 3、8:45-8:55 邵阳学院领导欢迎词
 - 4、8:55-9:15 全体与会人员在魏源酒店合影留念。
 - 5、9:20-9:50 中国农业大学 郭顺堂教授——豆制品产业现代化发展的问题与思考
 - 6、9:55-10:25 华南农业大学 方祥教授——植物基食品的机会与挑战
 - 7、10:25-10:40 茶歇
 - 8、10:45-11:15 豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室 赵良忠教授——豆制品加工与安全控制机构能力建设。
 - 9、11:20-11:50 吉林农业大学 于寒松教授——食用大豆加工副产物加工新技术及新产品
 - 10、11:50-12:00 提问环节
 - 11、12:00-13:30 午餐（自助餐）和休息
- 三、10月28日下午（13:30-18:30）
 - 1、13:30-13:50 黑龙江省绿色食品科学研究院 李孝忠副研究员——全球大豆贸易格局演变特征、影响及政策启示
 - 2、13:55-14:15 福建达利集团有限公司 品质部部长达利集团 乐振穹部长——豆奶的质量控制及其策略
 - 3、14:20-14:40 湖南农业大学 蒋立文教授——湖南特色发酵豆制品研究进展。
 - 4、14:45-15:00 劲仔食品集团股份有限公司 尹世鲜研发总监——酸浆豆干制品工艺与质量控制
 - 5、15:00-15:15 茶歇
 - 6、15:20-15:40 四川农业大学 张清教授——高速剪切处理在全豆内酯豆腐制备中的应用
 - 7、15:45-16:00 安徽味之源生物有限公司 张一震博士 浅谈酸浆及酸浆的利用
 - 8、16:05-16:20 邵阳学院 黄展锐博士——不同制作工艺对酸浆点浆豆腐品质、营养及风味的影响

9、16:25-16:40 北京康得利智能科技有限公司 徐丽工程总监——全系列自动凝乳装备介绍与选型

10、16:45-17:00 豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室 王建荣博士——卤豆干腐败菌快速分离鉴定及生物防腐剂应用

11、17:05-17:20 湖南君益福食品有限公司 江振桂技术总监——酸浆发酵剂选择及其关键控制技术。

12、17:25-17:55 北京食品科学研究院植物源，彭义交研发部部长 教授级高级工程师 内酯豆腐生产过程节能新技术开发与应用

13、17:55-18:15 提问环节

16、18:15-18:30 自由活动

17、18:30 晚餐（自助餐）

四、10月29日

1、8:00-8:20 东北农业大学 于仁敬博士——宜加工大豆新品种选育

2、8:25-8:45 科汉森（中国）有限公司 马倩 BD Manager 科汉森菌种应用：生物保鲜和豆乳发酵。

3、8:50-9:10 朱建飞教授——大豆蛋白制品的生产技术及新产品开发

4、9:30-前往邵阳新宁 湖南满师傅食品有限公司和豆制品博物馆参观。

5、12:00-13:00 中餐

6、14:00-16:00 武冈豆制品企业参观

