

邵 阳 学 院
北 京 市 豆 制 品 协 会
豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室

关于举办中国豆制品加工技术创新发展论坛通知

各有关单位：

由邵阳学院、北京市豆制品协会、豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室、湖南省豆制品加工产业技术创新战略联盟等共同举办的“中国豆制品加工技术创新发展论坛”将于10月27-29日在湖南省邵阳市召开，现将具体事宜通知如下：

一、组织机构

指导单位：国家大豆工程技术研究中心

主办单位：邵阳学院

承办单位：豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室

北京市豆制品协会

湖南省豆制品加工产业技术创新战略联盟

协办单位：武冈市特色产业发展中心

北京康得利智能科技有限公司

劲仔食品股份有限公司

深圳市尚古堂食品发展有限公司

湖南君益福食品有限公司

湖南金福元食品股份有限公司

二、时间和地点

- 1、时间：2021年10月27日-29日（27日全天报到）
- 2、地点：湖南省邵阳市魏源国际酒店（邵阳火车站旁边）

三、论坛主要议题（排名不分先后）

◆豆制品产业现代化发展的问题与思考

——中国农业大学 郭顺堂教授

◆植物基食品的机会与挑战

——华南农业大学 方祥教授

◆豆制品加工与安全控制机构能力建设

——邵阳学院 赵良忠教授

◆食用大豆加工副产物加工新技术及新产品

——吉林农业大学 于寒松教授

◆全球大豆贸易格局演变特征、影响及政策启示

——黑龙江省绿色食品科学研究院 李孝忠副研究员

◆湖南特色发酵豆制品研究进展

——湖南农业大学 蒋立文教授

◆豆类-鱼类双蛋白功能特性研究进展

——广东海洋大学 周小虎博士

◆高速剪切处理在全豆内酯豆腐制备中的应用

——四川农业大学 张清副教授

◆全系列自动凝乳装备介绍与选型

——北京康得利智能科技有限公司 徐丽工程技术总监

◆浅谈酸浆及酸浆的利用

——安徽味之源生物有限公司 张一震博士

◆宜加工大豆新品种选育

——东北农业大学 于仁敬博士

◆卤豆干腐败菌快速分离鉴定及生物防腐剂应用

——豆制品加工与安全控制湖南省重点实验室 王建荣博士

◆酸浆发酵剂选择及其关键控制技术

——湖南君益福食品有限公司 江振桂技术总监

◆酸浆豆干制品工艺与质量控制

——劲仔食品集团股份有限公司 尹世鲜研发总监

◆不同制作工艺对豆清发酵液点浆豆腐品质、营养及风味的影响

——邵阳学院 黄展锐副教授

◆大豆蛋白制品的生产技术及新产品开发

——重庆工商大学 朱建飞教授

◆豆奶的质量控制及其策略

——达利集团 乐振穹部长

(持续更新)

四、收费标准

会员单位 1000 元/人,非会员单位 1200 元/人,学生 600 元/人,交通与住宿费自理。

五、收款方式:

- 1、户名: 广州佳明食品科技有限公司
- 2、开户行: 中国建设银行广州番禺锦绣香江支行
- 3、账号: 44050153140800000543 (请注明: 豆制品高峰论坛会议费字样)

六、联系方式

联系人：刘继民 13911191451 李明 13922732018

邮 箱：893461055@qq.com

七、住宿

1、邵阳市魏源国际大酒店 236 元/大床/标间/晚（含早餐）

2、地址：湖南省邵阳市火车站旁边

八、温馨提示

1、若乘坐高铁到邵阳，请尽量选择邵阳站。会议酒店位于邵阳站出站口左侧，步行约 3 分钟即到。

2、邵阳市防疫部门提醒，参会人员尽可能接种新冠疫苗。



2021年9月10日

附件：

豆制品加工技术创新发展高峰论坛报名表

单位名称		联系人	
联系地址		手机	
姓名	职务	手机	
<input type="checkbox"/> 住宿（费用自理）			

（此表可复制，请发送至邮箱 893461055@qq.com）