

# 福建省食品科学技术学会

## 关于召开“2017 海峡科技专家论坛 ——海峡两岸食品健康研讨会”的通知

各有关单位：

兹定于 2017 年 6 月 15-18 日在福建晋江召开“2017 海峡两岸科技专家论坛——海峡两岸食品健康研讨会”，本次会议拟邀请海峡两岸食品科学、营养与健康及相关领域的知名专家学者，通过大会报告、学术研讨、参访企业、经验交流等形式，围绕“聚焦食品——从安全到健康”主题深入探讨食品与健康问题，旨在构建食品、营养、健康等产业人员和学者间的交流平台，加快两岸食品健康产业的可持续发展。

本次会议由中国食品科学技术学会、福建省食品科学技术学会、台湾食品科学技术学会共同主办，由福州大学、台湾大学、泉州师范学院、台湾食品工业发展研究所、广东天益生物科技有限公司、杭州双马生物科技股份有限公司、威海烟墩角生物科技有限公司、福建公泰茶业有限公司、晋江市科学技术协会共同承办。现将有关事项通知如下：

### 一、会议时间

1. 注册时间：6 月 15 日 13:00~22:00 或 6 月 16 日上午 7:30~8:30
2. 大会报告：6 月 16 日全天（8:30~18:00）
3. 参访企业：6 月 17 日

线路 1：上午参观福建省盼盼食品集团有限公司、安记食品股份有限公司或福建省麦都食品发展有限公司，行程半天。

线路 2：上午前往安溪县龙涓乡钱塘村（约 3 小时车程）参观古法制作红曲，下午召开福建红曲发展研讨会，晚餐后返回晋江住宿酒店，行程 1 天。

**\*注：**各位与会代表只能选择一条参访线路，请于回执中注明，并请各自合理安排返程时间！

### 二、会议地点（交通信息详见附件 3）

晋江佰翔世纪酒店（晋江市世纪大道 388 号，近文景路）

# 福建省食品科学技术学会

## 三、会议关注的议题

1. 传统食品与健康
2. 发酵食品与健康
3. 红曲与健康
4. 肠道微生物与健康
5. 食品加工与健康

## 四、大会报告

演讲嘉宾	演讲题目
<b>陈可冀</b> 中国科学院院士、中国中医科学院首席研究员	食药两用资源与功能食品的若干进展
<b>孙璐西</b> 台湾大学食品科技研究所名誉教授	台湾保健食品产业的现况与展望
<b>刘秀梅</b> 国家食品安全风险评估中心技术顾问 原中国疾病预防控制中心食品安全首席专家	亲历国际食品法典
<b>潘子明</b> 台湾大学生化科技学系名誉教授	红曲于保健食品应用之危机与转机
<b>周立平</b> 浙江工业大学生物工程学院教授	武夷山：红曲秘境之地
<b>朱燕华</b> 台湾食品工业发展研究所产品及制程研发中心 主任	无特定目标分析技术于食品产业的应用
<b>顾怀宇</b> 中山大学教授	传统医学与现代科学的对话
<b>林贞信</b> 屏东科技大学食品科学系教授	大豆挤压加工：对人类健康益处
<b>周礼红</b> 贵州大学副教授	红曲霉抗氧化活性物及其氧化应激保护作用
<b>郑光成</b> 台湾大学食品科技研究所、生物科技研究所副 教授	台湾紫芝活性代谢物之发酵与活性研究
<b>许馨云</b> 东海大学畜产与生物科技学系助理教授	从日本介护食品发展看高龄食品研发趋势与 相关技术
<b>胡文林</b> 广东天益生物科技有限公司总经理	红曲菌深层发酵产业化现状与展望
<b>王星初</b> 杭州双马生物菌物药研发中心专家组长、中国 红曲研究院院长	红曲干预脂类代谢异常人群的临床研究
<b>唐建忠</b> 威海烟墩角生物科技有限公司总经理	红曲生产工艺的发展历程

# 福建省食品科学技术学会

---

## 五、会议征文

面向参会代表征集本次会议关注议题的论文摘要（摘要格式详见附件2）或全文。

摘要或全文征集截止日期为5月30日，录用的摘要和论文将进行汇编并择优以海报形式进行交流。

## 六、注册、住宿与收费

1. 注册费：普通代表 800 元；中国食品科学技术学会高级会员和福建省食品科学技术学会会员 500 元；全日制在读学生 300 元。注册费包含会议资料、当天的午餐和晚餐费及参访企业的交通费等，请于报到时交费。

2. 住宿费：费用自理。

## 七、联系信息

联系人：何冬萍、施小莹

电子邮件：fjfst@qq.com 或 1966693397@qq.com

电 话：14759166273, 13506990587

地 址：福州大学城学园路 2 号福州大学科技园食品科学技术研究所

邮 编：350108

福建省食品科学技术学会

2017年5月21日



# 福建省食品科学技术学会

## 附件 1:

### 海峡两岸食品健康研讨会会议回执

单位名称					
姓名	职称 / 职务	手机 (必填)	QQ / 邮箱	17 日参访企业	
				线路 1	线路 2
住宿	代订住宿: <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否; 标房 __ 间; 单人房__间 (350 元 / 间) 住宿地点: 晋江佰翔世纪酒店 住宿时间: 15 日 <input type="checkbox"/> 16 日 <input type="checkbox"/> 17 日 <input type="checkbox"/> 共 ( ) 天				

#### ◆注意事项

1. 烦请您在 5 月 30 日前将“回执”邮件回复至学会邮箱 [fjfst@qq.com](mailto:fjfst@qq.com) 或 [1966693397@qq.com](mailto:1966693397@qq.com), 谢谢!

2. 参访线路 (各位与会代表只能选择一条线路)

线路 1: 6 月 17 日上午参观福建省盼盼食品集团有限公司、安记食品股份有限公司或福建省麦都食品发展有限公司, 行程半天。

线路 2: 6 月 17 日上午前往安溪县龙涓乡钱塘村参观古法制作红曲, 下午安排福建红曲发展研讨会, 晚上返回住宿酒店, 行程 1 天。

3. 住宿时间和天数烦请详细标注, 以便安排。

# 福建省食品科学技术学会

附件 2 :

## 海峡两岸食品健康研讨会 论文摘要格式

### 福建红曲中红曲菌的分离鉴定及菌株特性研究 (3 黑)

(空 1 行)

吕旭聪<sup>1,2</sup> 翁星<sup>1</sup> 韩妙坤<sup>1</sup> 张雯<sup>1,2</sup> 饶平凡<sup>1,2</sup> 倪莉<sup>1\*</sup> (5 仿)

(1, 福州大学食品科学技术研究所, 生物科学与工程学院, 福州 350108

2, 福州大学, 化学化工学院分析化学系, 福州 350108) (小 5 楷)

(空 1 行)

(小 5 黑)摘要: 采用选择性培养基对福建各地区的红曲样品中的红曲菌进行分离纯化, 得到红曲菌纯菌株 17 株。经菌落形态特征观察, 生理生化试验以及分子生物学鉴定手段, 将 17 株红曲菌鉴定为变红红曲菌 (*M. serorubescens*Sato)、橙色红曲菌 (*M. aurantiacus*)、新月红曲菌 (*M. lunisporas*)、血红色红曲菌 (*M. sanguineus*) 和高粱红曲菌 (*M. kaoliang*) 五大类。。。。。(小 5 楷)

(空 1 行)

(小 5 黑)关键词: 福建红曲红曲菌菌株鉴定生化特性...(小 5 楷)

(空 2 行)

**Identification and Characterization of *Monascus* sp. from Fujian Hongqu**(5 Times New Roman,

加粗)

(空 1 行)

Xucong Lv<sup>1,2</sup>, Xing Weng<sup>1</sup>, Miaokun Han<sup>1</sup>, Wen Zhang<sup>1</sup>, Pingfan Rao<sup>1,2</sup>, Li Ni<sup>1\*</sup>(小 5 Times New Roman)

(1, Institute of Food Science and Technology, College of Biological Science and Technology, Fuzhou University,

Fuzhou 350108, China; 2, Department of Analytical Chemistry, College of Chemistry and Chemical Engineering,

Fuzhou University, Fuzhou 350108, China) (小 5 Times New Roman, 斜体)

(空 1 行)

(小 5 Times New Roman, 加粗)Abstract: 17 *Monascus* sp. strains were isolated from 17 Hongqu samples collected from different area of Fujian Province by selective culture medium..... (小 5 Times New Roman)

(小 5 Times New Roman, 加粗)Keywords: Fujian Hongqu; *Monascus* sp.; identification; biological characteristics.....(小 5 Times New Roman)

(注: 行间距 20 磅, 段前 0 行, 段后 0 行)

正文 (5 仿宋)

# 福建省食品科学技术学会

附件 3 :

## 交通路线

会议地点：晋江佰翔世纪酒店（晋江市世纪大道 388 号，近文景路）

因到晋江机场的航班较少,可以选择先到厦门高崎国际机场,再转动车到晋江站。

### 1. 晋江机场到酒店

◆ 打车：约 13 元，路程 4.6km，12 分钟

◆ 公交：晋江机场路口坐 **K901 路** 公交，老年大学下；可步行至晋江佰翔世纪酒店。（全程 4.5km，45 分钟）。

### 2. 厦门高崎国际机场到酒店

◆ 厦门高崎国际机场 T3 航站楼坐**空港快线**北站线,厦门北站下车(约 1 小时)；

**动车**厦门北到晋江站（约 18 分钟），然后打车或公交到酒店。

◆ 机场直达酒店**汽车**（和酒店沟通中，尚未确定，若有需要，请提前与会务组联系）

### 3. 晋江动车站到酒店

◆ 打车：约 28 元，直线距离 14.8 公里，27 分钟。

◆ 公交：坐 **21 路** 公交，许厝小区站下，步行到许厝路口；转乘 **35 路** 公交，图书馆站下，步行至晋江佰翔世纪酒店。（全程 18.5km，1 小时 30 分钟）



晋江站至佰翔世纪酒店公交图