

关于举办“FFPSI·2024 国际食品 风味感知科学与创新技术论坛” 第二轮通知

【会议介绍】：

“FFPSI·2023 食品风味感知科学与创新技术论坛”于8月在武汉顺利召开，得到科研院校和企业等各方的大力支持和参与，40余位来自全国各地的食品行业不同领域的专家学者，围绕“食品风味感知科学与创新技术”主题，分别从“呈味肽、食品鲜味感知、调味品、肉类和水产品、米制品和面制品、茶叶、食用菌”等风味分析检测及形成机制等方面进行了深入交流研讨，为食品产业技术水平提升与创新起到了积极的促进作用，已初步形成具有一定规格和影响力的行业盛会。

为进一步发挥行业凝聚力和提升交流水平，由武汉轻工大学、武汉市农业科学院水产研究所（农产品加工研究中心）、贵州大学酿酒与食品工程学院和苏州食味感官技术交流中心等单位联合组织，定于2024年7月10日-12日在武汉市召开“FFPSI·2024 国际食品风味感知科学与创新技术论坛”，届时将邀请国内外学者专家出席论坛，围绕“食品感知科学、风味分析、嗅觉感知、食品配料及调味品、农产品保鲜与加工、食品口味创新”等相关研究进行深入交流和研讨，分享最新研究成果及实践经验，探讨前沿热点及创新思路。

敬请各有关单位领导、团队/学科负责人等积极组织人员参加学习交流！

现将会议有关事项通知如下：

论坛名称：FFPSI·2024 国际食品风味感知科学与创新技术论坛

大会主题：启发与创新 合作与发展

会议形式：特邀报告+专题报告+企业家对话+参观院校/企业

会议时间：2024年7月10日-12日

会议地点：湖北·武汉市

【组织机构】

联合主办：FFPSI·食品风味感知科学与创新技术论坛组委会

武汉轻工大学

武汉市农业科学院水产研究所（农产品加工研究中心）

贵州大学酿酒与食品工程学院

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

湖北民族大学生物与食品工程学院

大宗粮油精深加工教育部重点实验室

国家小龙虾加工技术研发分中心

农产品加工与转化湖北省重点实验室

苏州食味感官技术交流中心

协办单位：安徽农业大学茶与食品科技学院

武汉轻工大学外国语学院

苏州林楚企业管理咨询有限公司

国家市场监管重点实验室（热带果蔬质量与安全）

浙江工业大学食品科学与工程学院

执行单位：苏州聚慧群技术交流有限公司

媒体支持：《武汉轻工大学学报》、《食品科技》、《现代食品科技》、

《FFPSI 食味感知》公众号、仪器信息网

【组织委员会】

学术委员会主席：

孙宝国 中国工程院院士 北京工商大学教授

学术委员会副主席：

涂宗财教授（南昌大学副校长）

张 民 教授（天津农学院副校长）

孙金鹏教授（山东大学齐鲁医学院副院长）

大会主席：

丁文平教授（武汉轻工大学食品科学与工程学院院长，大宗粮油精深加工教育部重点实验室主任，食品学科带头人）

大会执行主席：

王学东 教授（武汉轻工大学绿色粮油产业学院院长，武汉轻工大学学报编辑部主任）

黄永光教授（贵州大学酿酒与食品工程学院院长）

学术委员会委员（按姓氏拼音首写字母顺序）：

陈季旺、巢志茂、高学玲、高红波、JIANG Tao、LIU Shao Quan、逯与运、

罗凯、刘书来、刘刚、李运奎、廖国周、Marina Rigling、马雯、Takahisa Nishizu、

田洪磊、王德良、王海滨、肖作兵、肖智超、熊善柏、辛松林、尹军峰、余斌、

易伦朝、张玉玉、Zhang Yanyan、赵镭

一、初步议程安排：（最终以现场为准）

时间	议程
7月10日 09:00-21:30	全天报到(领取会议资料、办理入住)，青年论坛；
7月10日 18:30-20:00	嘉宾招待晚宴；
7月11日 08:30-11:30	开幕式；论文学报颁奖仪式；特邀报告；
7月11日 13:30-18:00	专题报告；
7月12日 08:30-12:00	三场平行分论坛
7月12日 13:30-16:30	参观考察；返程；（食品企业、武汉轻工大学）

二、会议形式：

（一）特邀报告：

- 食品滋味释放与风味分析技术；
- 嗅觉感知分子机制研究新进展；
- 智能感官、口腔加工与新技术应用；

（二）专题论坛：

- 1【食品风味与感知科学】：
- 2【农副产品贮藏、保鲜与加工技术】：
- 3【食品配料及调味品开发与创新】：
- 4【多重组学与遗传机制研究】：

（三）新技术、新设备与产品展览展示：

三、大会征文及墙报：

（一）论文征集：

（1）本次会议将面向广大学者征集与会议主题和研讨内容相关的论文摘要或全文，每篇摘要正文字数控制在1000字以内，全文字数应控制在6000字以内，内容包括：题目、作者及单位名称、摘要、关键词、参考文献，通讯作者职称、学位、研究方向及电子邮箱邮政编码等；

（二）墙报征集：

（1）请在会议注册时选择是否参加墙报展示，会议将统一安排墙报张贴区；
（2）设计要求：宽度90厘米，高度120厘米，版面上下页边距为2.5厘米，自行印刷后携带至会场，报到时提交会务组；

（三）征集方式及奖励办法：（会前一周公布获奖名单）

- （1）论文奖励办法：设一、二、三等奖共8名，安排在研究生论坛演讲汇报；
- （2）墙报奖励办法：设一、二、三等奖共8名，现场颁发荣誉证书和奖学金；
- （3）如论文、墙报作品相同，仅限一项参与评选；（摘要不可参与评选）

（四）注意事项：

- （1）学术墙报、论文最终截止日期：6月30日（逾期不再受理）；
- （2）墙报、论文指定接收邮箱 lunwentougao_bjb@163.com，邮件主题请标注“FFPSI 2024 论坛——墙报/论文或摘要”，以便组委会整理核对；
- （3）如需格式模板请加 18014048579 微信 索取；

四、参会对象：

从事食品风味和感知科学以及相关交叉学科等研究的专家学者；农副产品贮藏、保鲜及加工；食品配料/调味品、果蔬饮料等企业研发、品控技术负责人；智能感官分析检测仪器供应商；农副产品溯源、生物化学、质量和安全检测机构等均可参加；

五、大会注册费：（汇款备注栏请注明参会人姓名）

国内注册费：提前汇款 1850 元/人（6 月 30 日前）；7 月 1 日及现场缴费 2400 元/人；学生 1200 元/人；（住宿统一安排，费用自理）；
相关财务及发票由苏州林楚企业管理咨询有限公司负责。

国外注册费：600 美元/人；

汇款单位：苏州林楚企业管理咨询有限公司

汇款账号：706660 190112 014700 4850

开户行：苏州银行吴中支行

六、组委会联系方式：

会务组联系人：钟敏、康红霞 18013558929、18944288656（参会登记/发票）；

青年论坛/论文/墙报：王柳清 18610657213、方宏 18014048579；

外籍专家联系：吕庆云 13007157057（日本国籍）；

外籍专家联系：刘静澜 13657226073（德国籍）；

外籍专家联系：路洪艳 15858180826（其他国家）；

发言/合作联系人：倪申伍 15962216337；王海滨 15871785115；

常宪辉 15952833235（协助专家接待）；

E-Mail: courage-bj@foxmail.com

会议网址: <https://lin3370856.mikecrm.com/tdioCG7>



议程详情及报名通道



开具发票申请码

