

中国食品科学技术学会

中食学字[2022]第 024 号

关于召开中国食品科学技术学会 第十九届年会的通知

(第一轮)

各有关单位：

中国食品科学技术学会第十九届年会定于2022年11月16-17日在合肥召开。本次会议由合肥工业大学、安徽省食品科学技术学会等9家单位共同承办。

在国内外广大食品工作者的支持和积极参与下，中国食品科学技术学会年会规模不断扩大、影响力持续提升，已发展成为我国食品领域规模大、影响力强的年度科技交流平台。

2022年全国两会期间，习近平总书记提出要树立大食物观。面对新形势新使命，本次会议将从更好满足人民美好生活需要出发，以凸显学科交叉和综合性强为特征，集会议、展示、论文张贴、学生活动等形式为一体，为食品科技界、产业界和政府相关部门交流，探讨国内外食品科学与前沿技术，促进食品科技人才培养，推动食品工业与科技发展、特别是推动安徽省食品业发展搭建平台。

现将有关事项通知如下，后续消息请关注会议网页<http://am.cifst.org.cn>，或我学会网站www.cifst.org.cn。

一、会议时间、地点

时间：2022 年 11 月 16-17 日，15 日（星期二）报到、分会场会议

地点：白金汉爵大酒店（合肥市包河区徽州大道 5111 号，0551-62228111）

二、会议内容

会议主要由以下部分组成：

1、大会报告

邀请优秀科学家、企业家就学术热点和行业发展做主题发言。

2、专题研讨与论坛

会议设立专题分会场、专题论坛。

先期举办中国食品科学技术学会第十四届研究生论坛。

3、论文张贴与综合展示

会议开设展示专区，包括论文张贴、企业宣传展示。欢迎相关仪器设备厂商及食品相关企业、出版单位参加，介绍和展示新产品、新技术、新著作。

4、中国食品科学技术学会会士授予仪式

中国食品科学技术学会为鼓励会员不断攀登科技高峰，将向在食品科技领域取得卓越成就，或为学会创新发展做出突出贡献的会员授予会士（CIFST Fellow）称号。本次会议上，将举行中国食品科学技术学会首次会士授予仪式。

5、中国食品科学技术学会科技创新奖颁奖

今年 4-10 月，将按照《中国食品科学技术学会科技创新奖奖励办法》，组织技术发明奖、技术进步奖、产品创新奖等 3 个专项

奖的申报与评审，有关评奖事项请关注 www.cifst.org.cn。在本次会议上，将对获奖者进行表彰。

6、学生创意大赛颁奖

会议期间，将举行第九届 IFF 营养与健康学生创新大赛、第十三届盼盼食品杯烘焙食品创意大赛、2022 年度李锦记杯学生创新大赛、第四届安琪酵母杯大学生创新食品竞赛、第四届“三只松鼠杯”休闲食品创新大赛、第二届“科拓生物杯”益生菌知识竞赛、第一届“飞鹤杯”乳制品创新竞赛的颁奖仪式。

三、会议征文

面向境内征集 2021 年 7 月以来未公开发表的论文摘要，详见附件。

请登录会议网页 <http://am.cifst.org.cn> 在线提交，征文系统将于 8 月 10 日开通。

论文摘要征集截止期：2022 年 9 月 5 日。

四、会议注册、住宿预定、交费

本次会议注册费由我学会统一收取；委托中国国际科技交流中心承担会议注册事务；请自行登录会议网页预定住宿。

1、会议注册

请所有代表登录 <http://am.cifst.org.cn> 完成在线注册，注册系统于 8 月 10 日开通，10 月 28 日为注册费优惠截止日；11 月 8 日 24:00 系统关闭，此后请现场注册。

10 月 28 日之前完成在线注册并在 10 月 31 日之前注册费到账，可享受注册费优惠。

注册费标准:

注册类型	10 月 28 日之前 (元/人)	10 月 28 日之后 (元/人)
普通代表	1500	1800
学会会员 (高级会员、普通会员)	1300	1600
全日制在读学生	1000	1400
团队 (5 人以上集体注册、且通过 在线支付或银行转账交费)	1300	无优惠

注: (1)退注册费原则:请于 10 月 28 日之前,发邮件到 spxh6433@126.com 提出退款申请, 标明退款人姓名、单位、金额;此后不退费。

(2) 以团队集体注册交费, 按照实际交费金额, 合并开具 1 张增值税普通电子发票。

(3) 先入会再进行会议注册及缴费, 即可享受会员优惠, 入会申请扫描下方二维码。



2、注册交费

注册费只提供增值税普通电子发票。注册费支付方式包括会议网页在线支付、银行转账、现场交费。

10 月 28 日之后系统将关闭在线支付平台。现场交注册费, 将按照 10 月 28 日之后的标准收取。

(1) 在线支付

在线支付平台于 8 月 10 日开通, 请按照会议网页明示的操作步骤付款。

(2) 银行转帐

户 名: 中国食品科学技术学会

开户银行: 中国建设银行北京阜成路支行

帐 号: 11001085400053004357

项 目: 会议费

附言: ×× (姓名) 年会注册费

注: 请将付款单据的扫描件 (或照片) 发邮件到 spxh6433@126.com, 注明付费代表姓名, 以便及时核查。

(3) 现场交费

按 10 月 28 日之后注册费标准执行。

3、住宿预定

住宿费自理。

住宿酒店信息详见会议网页。请按会议网页明示流程预定、支付定金。预留房间有限, 先定先得。

五、联系信息

1、中国食品科学技术学会

联 系 人: 会务组织-王妍 (分机号 813)

会议征文-沙菲 (分机号 821)

企业展示-陶金亚 (分机号 820)

交费咨询-李学良 (分机号 829)

电 话: 010-65265375 65265376

邮 箱: cifstam@163.com

地 址：北京市海淀区阜成路北三街8号9层

邮政编码：100048

网 址：（本次会议）<http://am.cifst.org.cn>

（食品学会）www.cifst.org.cn

2、会议注册：中国国际科技交流中心

联系人：冯茜

邮 箱：fengxi@cast.org.cn

手 机：15101644919

3、住宿预定：合肥白金汉爵大酒店市场营销部

联系人：徐玉洁

手机号码加微信预定：18755186507（微信同手机号）

附件：

征文要求及论文摘要格式（电子版）

中国食品科学技术学会

2022年7月29日



附件：

中国食品科学技术学会第十九届年会征文要求

面向境内征集 2021 年 7 月以来未公开发表的论文摘要。

征文请勿涉及保密内容，请作者确保论文摘要内容的真实性和客观性，文责自负。

论文摘要字数 300-400 字；需同时提供中文、英文摘要；研究性论文摘要，应包括目的、方法、结果、讨论四项内容。

论文摘要征集截止期：2022 年 9 月 5 日。

论文摘要请登录会议网页 <http://am.cifst.org.cn> 在线提交。

会议收录的论文摘要将在会议网页分批公布，不再另行通知。

会前编辑论文摘要集（电子版），摘要集将收录在《中国知网重要会议论文全文数据库》。

经筛选的部分论文，将安排在专题分会场宣读，或自行张贴展示。

征文方向：

1、食品质量与安全控制

- (1) 食品危害物形成机制与控制
- (2) 有害物残留及生物毒素检测与控制
- (3) 食品真实性检测与溯源
- (4) 食品安全风险评估与标准
- (5) 其它

2、食品营养与健康

- (1) 功能性食品的关键技术

- (2) 特殊膳食食品
- (3) 特殊医学用途配方食品
- (4) 食品组分相互作用
- (5) 食品与肠道菌群
- (6) 营养与新冠病
- (7) 其它

3、现代食品制造技术

- (1) 纳米技术
- (2) 智能制造
- (3) 绿色制造
- (4) 3D 打印技术
- (5) 云技术
- (6) 重组技术
- (7) 其它

4、食品生物化学与生物技术

(1) 基因工程、细胞工程、酶工程、蛋白质工程等 在食品产业中的应用

- (2) 食品中生物组学和代谢组学技术
- (3) 食品发酵
- (4) 食品酿造
- (5) 乳酸菌与益生菌
- (6) 其它

5、食品化学

- (1) 食品化学物危害与控制
- (2) 食品添加剂与配料制造

- (3) 食品化学与品质营养
 - (4) 食品加工贮藏过程的化学变化
 - (5) 其它
- 6、食品包装、贮藏与保鲜
- (1) 粮油及其制品储藏
 - (2) 果蔬、畜产品、水产食品、食用菌及其他食品贮藏与保鲜
 - (3) 绿色包装材料
 - (4) 食品冷链物流
 - (5) 互联网+电商新型食品物流技术
 - (6) 其它
- 7、食品感官评价与风味化学
- (1) 食品感官评价方法与技术
 - (2) 食品风味物质
 - (3) 食品风味评价理论与分析方法
 - (4) 其它
- 8、传统食品现代化
- (1) 传统食品、区域特色食品加工技术创新
 - (2) 原料的高值化利用
 - (3) 绿色高效生产与可持续发展
 - (4) 其它
- 9、未来食品
- (1) 食品设计
 - (2) 细胞工厂
 - (3) 食品合成生物技术
 - (4) 感知科学

(5) 创新食品与可持续发展

(6) 其它

10、其它

食品教育、食品法律法规、食品市场监管等

中国食品科学技术学会第十九届年会 论文摘要格式

响应面法优化重组 AhPR-1 蛋白抑制黄曲霉菌侵染花生的条件 (3 黑)

(空 1 行)

张慧丽^{1,2} 蒋 坤¹ 姜忠良³ 娄 红¹ 于洪波⁴ 孟宪军^{2*} (5 仿)

(¹ 辽宁大学生命科学学院 沈阳 110036

² 沈阳农业大学食品学院 沈阳 110161

³ 辽宁大学轻工产业学院 沈阳 110036

⁴ 辽宁省风沙地改良利用研究所 辽宁阜新 123000) (小 5 楷, 直辖市及
省会城市直接写城市名, 其余城市前需加省名)

(空 1 行)

(小 5 黑)摘 要 基于大肠杆菌重组花生 AhPR-1 蛋白具有抑菌的作用功能, 利用响应面法优化蛋白抑制黄曲霉菌在花生上生长的条件因素…(小 5 楷)

(空 1 行)

(小 5 黑)关键词 PR-1 蛋白; 花生; 黄曲霉菌; 黄曲霉毒素; 抑制作用 …(小 5 楷)

(空 2 行)

Optimized factors of recombinant PR-1 protein on peanut defensing *Aspergillus flavus* (5 黑 Times New
Roman, 首个单词的首字母大写)

(空 1 行)

Zhang Huili^{1,2} Jiang Kun² Jiang Zhongliang³ Lou Hong¹ Yu Hongbo⁴ Meng Xianjun^{2*} (小 5 Times New Roman, 姓前
名后, 姓首字母和名首字母大写)

(¹Academy of science, Liaoning University, Shenyang 110036

²College of Food Science, Shenyang Agricultural University, Shenyang 110161

³College of light industry, Liaoning University, Shenyang 110036

⁴Sandy Land Amelioration and Utilization Research Institute of Liaoning, Fuxin 123000, Liaoning) (小 5 Times New
Roman)

(空 1 行)

(小 5 黑 Times New Roman)Abstract Based on the inhibiting function of recombinant AhPR-1 protein in *E. coli* against
microbe, environmental factors of protein inhibiting *A. flavus* growth on peanut were… (小 5 Times New Roman)

(小 5 黑 Times New Roman)Keywords PR-1 protein; peanut; aflatoxin; resistance; *A. flavus*… (小 5 Times New Roman)