

2017 肉类食品安全与加工技术研讨会 暨研究生学术论坛

邀请函（第一轮通知）

会议背景

为推动我国肉类食品产业的发展与科技创新能力，提高肉类食品安全水平，吸纳国内外同行在肉类食品加工和生物质利用领域的发展经验，促进贵州乃至全国的肉制品加工及质量安全控制技术和研究生教育事业的发展。由中国肉类协会和贵州大学酿酒与食品工程学院联合主办“2017 肉类食品安全与加工技术研讨会暨研究生学术论坛”拟于 2017 年 7 月在贵州贵阳召开。

贵州大学酿酒与食品工程学院是贵州特色食品和白酒产业发展的人才基地和科技创新重要力量，拥有省级食品、酿造科学与工程特色重点学科和两个省级重点实验室。学院拥有食品科学与工程一级学科和应用生物技术自主增设的二级学科硕士点，食品加工与安全、食品工程、轻工技术与工程 3 个专业学位硕士点，食品科学与工程、食品质量与安全、酿酒工程、生物工程 4 个本科专业。

学院具有 40 人专业教师队伍，有在校本科生 800 余人，硕士生 172 人。近 5 年，先后承担国际、国家级和部省市级科研项目 100 多项，其中获得国家基金资助项目 10 余项，获部省市级成果奖 6 项，发表中文核心期刊以上论文 500 余篇，其中 SCI 收录论文 40 余篇，获授权发明专利 60 余件。

我们诚挚邀请您莅临贵州大学参加 2017 肉类食品安全与加工技术研讨会暨研究生学术论坛。

一、组织机构

主办单位：中国肉类协会

贵州大学酿酒与食品工程学院

（贵州省农畜产品贮藏与加工重点实验室）

支持单位：中国农学会农产品贮藏加工分会

贵州五福坊食品股份有限公司

（贵州省猪肉制品工程技术研究中心）

承办单位：北京金玖盛国际会展有限公司

二、会议内容

（一）交流研讨

- 1、肉类食品安全标准与质量控制；
- 2、肉类食品加工技术及产品创新；
- 3、贮藏保鲜与冷链物流；
- 4、食品添加剂使用安全和应用技术；
- 5、肉制品感官分析与应用；
- 6、现代化屠宰与加工设备研究、设计及应用；
- 7、肉类加工副产物综合利用；
- 8、药物残留、重金属、瘦肉精、加工助剂及添加剂、微生物等检测技术；

（二）新产品、新技术、新装备及检测仪器、制冷保鲜等新设备展览展示；

（三）参观贵州大学西校区、学院实验室；

（四）参观龙头企业；

三、时间、地点

1、时间：2017年7月28日-7月31日，7月28日（周五）报到，29日、30日正式会议、31日代表离会。

时间	会议内容
2017-7-28	会议注册、资料发放、企业布展
2017-7-29	会议开幕、专家报告、企业家报告、交流晚宴
2017-7-30	专题研讨、研究生论坛、参观贵州特色食品企业
2017-7-31	离会

2、会议地点：贵州省贵阳市花溪区

3、拟参观企业：（1）、贵州龙腾香坊食品有限公司（贵阳市乌当区）；

（2）、贵州五福坊食品股份有限公司（贵阳市乌当区），大巴车车程1小时左右。

四、收费标准与交纳方式

1400元/人，学生1000/人，住宿统一安排，费用自理。

五、论文征集及优秀论文评选

1、本次会议面向全国征集与主题相关的科研成果或企业的技术革新成果，包括没有发表或发表过的论文都可以编入论文集中。

2、论文字数要求不超过 6000 字，文件格式为 word 文档。具体内容包括：论文题目、作者姓名、工作单位、地址、邮编、电话、论文摘要、关键词、正文、主要参考文献等，请于 2017 年 7 月 16 日前提交电子版论文至 2879317475@qq.com 信箱。

六、联系方式

联系人：常虹

电 话：13683070346

邮箱：1060415690@qq.com

附件：回执表

