

第七届国际脂质科学与健康研讨会 会议议程

11.11 会议中心2厅, 1F							
主题	序号	时间	报告人			报告题目	
		8:30 - 9:00	开幕式				
主旨报告	1	9:00 - 9:10	庞国芳	中国	中国工程院院士		致辞
	2	9:10 - 9:40	杨宝茹	芬兰	芬兰科学院院士	图尔库大学	题目待定
	3	9:40 - 10:10	Chi-Ping Tan	马来西亚	马来西亚科学院院士	博特拉大学	Occurrence and Factors Affecting 2-, 3-MCPD Esters and Glycidyl Esters during Frying and Baking Processes
	10:10 - 10:20 茶歇/墙报展示						
	4	10:20 - 10:50	黄和	中国	教授	南京师范大学	大健康背景下功能性油脂的生物制造与产业化
	5	10:50 - 11:20	李昌珠	中国	研究员	湖南省林业科学院	木本脂质大健康产品梯级协同生物炼制技术进展
	6	11:20 - 11:50	黄凤洪	中国	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	题目待定
	7	11:50 - 12:20	刘元法	中国	教授	江南大学	题目待定
12:20 - 13:30 午饭/墙报展示							
脂质风味与感知	8	13:30 - 13:50	陈建设	中国	教授	浙江工商大学	油脂的口腔感官与减脂技术
	9	13:50 - 14:10	吴时敏	中国	教授	上海交通大学	黄油品质提升与功能性黄油研发
	10	14:10 - 14:30	于修焯	中国	教授	西北农林科技大学	浓香菜籽油风味特征及其形成机理与控制研究
	11	14:30 - 14:50	谢建春	中国	教授	北京工商大学	动物脂肪风味物质分析研究进展
	12	14:50 - 15:10	周琦	中国	特聘研究员	中国农业科学院油料作物研究所	植物油风味的物质基础研究及应用
15:10 - 15:20 茶歇/墙报展示							
脂质制备与利用	13	15:20 - 15:40	毛相朝	中国	教授	中国海洋大学	磷脂改性的酶学机制与功能评价研究进展
	14	15:40 - 16:00	隋晓楠	中国	教授	东北农业大学	蛋白质界面行为分析
	15	16:00 - 16:20	汪勇	中国	教授	暨南大学	酶法催化制备植物基酯交换油脂及其应用研究
	16	16:20 - 16:40	孙尚德	中国	教授	河南工业大学	低成本脂肪酶及其固定化酶催化制备低饱和和零反式食品专用油的研究
	17	16:40 - 17:00	Filip Van Bockstaele	比利时	教授	根特大学	题目待定
	18	17:00 - 17:20	金伟平	中国	教授	武汉轻工大学	基于油脂体亚细胞构建反应器及开发新型界面稳定剂的研究
	19	17:20 - 17:40	邹孝强	中国	副教授	江南大学	酶法制备应用于婴配粉的富含LCPUFAs的中长链甘油三酯研究
11.11 白马湖厅, 3F							
未来食品产业成果对接会	14:30 - 17:00		未来食品产业成果发布				
	17:00 - 17:30		成果对接				
		18:00 - 20:00	晚餐				

11.12 会议中心2厅, 1F

脂质资源与评价	20	8:30 - 8:50	周大勇	中国	教授	大连工业大学	基于重排技术的脂质营养素合成法
	21	8:50 - 9:10	李 静	中国	教授	南昌大学	油茶资源挖掘及利用
	22	9:10 - 9:30	李昌模	中国	教授	天津科技大学	油酸的初始氧化机制研究
	23	9:30 - 9:50	王 俊	中国	教授	江苏理工学院	食用昆虫油脂资源的营养导向型集成生物加工技术
	24	9:50 - 10:10	张志军	中国	教授	中北大学	高纯度紫苏籽油ALA的制备及其氧化稳定性研究
		10:10 - 10:20	茶歇/墙报展示				
脂质合成与调控	25	10:20 - 10:40	周景文	中国	教授	江南大学	甾体类化合物的合成生物学制造
	26	10:40 - 11:00	江 凌	中国	教授	南京工业大学	仿生化底物通道型酶分子机器体系构建及脂质制备应用
	27	11:00 - 11:20	沐万孟	中国	教授	江南大学	基于代谢工程技术的母乳低聚糖高效生物合成研究
	28	11:20 - 11:40	吴俊俊	中国	教授	江南大学	合成生物技术驱动的新型健康油脂的高效生物合成
	29	11:40 - 12:00	Bo Wang	澳大利亚	副教授	天主教大学	In-vitro targeted delivery of flaxseed oil using protein-phenolic conjugate-based complex coacervates as a carrier
	30	12:00 - 12:20	Kim Lee-Chang	澳大利亚	教授	联邦科学与工业研究组织 (CSIRO)	Australian single-cell organisms for sustainable lipid and protein production.
		12:20 - 13:30	午饭/墙报展示				
脂质营养与健康脂质	31	13:30 - 13:50	刘玉兰	中国	教授	武汉轻工大学	鱼油对呕吐毒素诱导的仔猪肠道损伤的调控作用及其机制
	32	13:50 - 14:10	尹慧勇	中国	研究员	中科院上海营养健康研究所	肝癌糖脂代谢重构
	33	14:10 - 14:30	徐 杰	中国	教授	中国海洋大学	神经节苷脂改善神经发育及神经损伤的功能研究
	34	14:30 - 14:50	邹立强	中国	教授	南昌大学	基于脂质递送体系的食物强刺激功效成分掩埋与高效递送研究
		14:50 - 15:00	茶歇/墙报展示				
脂质分析与表征	35	15:00 - 15:20	张文鹏	中国	助理教授	清华大学	精细结构脂质组学方法及应用
	36	15:20 - 15:40	徐勇将	中国	教授	江南大学	南极磷虾油神经修复功能的多组学研究
	37	15:40 - 16:00	魏 芳	中国	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	基于色谱质谱联用技术的氧化脂质分析方法及应用
	38	16:00 - 16:20	龙志敏	中国	高级经理	SCIEX	规模化和精准化的质谱新技术赋能脂质分析及合成生物学应用
产业论坛	39	16:20 - 16:35	王翔宇	中国	主任	中粮营养健康研究院	“更懂中国味，做好中粮味”--基于中国地域饮食文化差异的菜籽油产品体系构建
	40	16:35 - 16:50	余 超	中国	高级工程师	嘉必优生物技术(武汉)股份有限公司	生物合成Omega-3多不饱和脂肪酸的产业化进展和挑战
	41	16:50 - 17:05	白马研究院代表	中国		白马未来食品研究院	题目待定
	42	17:05 - 17:20	毛禹康	中国	项目经理	广州白云山汉方现代药业有限公司	传统中药灵芝的功能性油脂活性研究进展及其产业发展
闭幕式	17:20 - 17:30	会议总结/颁奖					
		18:00 - 20:00	晚餐				

11.12 白马湖厅, 3F

青年论坛	1	8:30 - 8:45	贺军波	中国	副教授	武汉轻工大学	改性蛋白稳定油脂基纳米递送系统的构建与应用	
	2	8:45 - 9:00	李晓龙	中国	高级工程师	中粮营养研究院	大豆油绿色柔性加工关键技术体系及产业化	
	3	9:00 - 9:15	周莉	中国	副教授	中南民族大学	基于质谱的脂质组学技术在野生食用蘑菇脂质分析中的应用	
	4	9:15 - 9:30	王风艳	中国	高级工程师	中粮营养研究院	生物技术在专用油脂风味和品质提升方面的应用	
	5	9:30 - 9:45	叶展	中国	副教授	江南大学	基于油脂适度加工技术思考的大豆油热烹饪油烟组分特征研究	
	6	9:45 - 10:00	张逸	中国	助理研究员	中国农业科学院油料作物研究所	新型酶反应器的创建与功能性脂质绿色制备	
	7	10:00 - 10:15	帅希祥	中国	助理研究员	中国热带农业科学院南亚热带作物研究所	澳洲坚果油组成特性及降血脂活性研究	
	10:15 - 10:25 茶歇/墙报展示							
	8	10:25 - 10:40	年彬彬	中国	讲师	南京工业大学药学院	基于氢键的疏水性低共溶剂-脂肪酶协同催化维E琥珀酸酯高效合成	
	9	10:40 - 10:55	胡谦	中国	博士后	中国检验检疫科学研究院	拟靶向氧化脂质组学揭示四种植物油热处理过程中脂质组分的变化规律	
	10	10:55 - 11:10	夏嘉跃	中国	博士研究生	东南大学	鱼油来源的Omega-3脂肪酸对2型糖尿病患者肠道微生物群和血清脂质代谢组的影响：一项双盲随机对照研究	
	11	11:10 - 11:25	覃佐剑	中国	博士研究生	中国农业科学院油料作物研究所	基于UPLC-EAD-MS/MS技术和EAD特征碎片数据库深度解析不同植物油中的甘油三酯sn位置异构体	
	12	11:25 - 11:40	简梦娇	中国	硕士研究生	武汉轻工大学	基于分子互作的负载β-胡萝卜素乳液的结构基础和稳定性研究	
	13	11:40 - 11:55						
14	11:55 - 12:10							
12:20 - 13:30 午饭/墙报展示								