

中国食品科学技术学会

中食学字[2025]第 010 号

关于召开中国食品科学技术学会 第二十二届年会的通知

(第一轮)

各有关单位：

中国食品科学技术学会第二十二届年会定于 2025 年 10 月 29-31 日在广州召开。本次会议由广东省科学院微生物研究所等单位共同承办。

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。

本次会议聚焦食品科技前沿与产业创新发展。通过搭建产学研用一体化平台，整合会议研讨、成果展示、论文张贴、学生生活活动多元形式，旨在促进食品科学多学科交叉融合，推动科技创新成果转化应用，培育高素质食品科技人才梯队，服务粤港澳大湾区食品产业升级。会议将汇聚国内外食品科技界、产业界和政府相关部门代表，共同探讨食品科技发展趋势，分享创新实践经验，为构建现代化、可持续食品产业体系，满足人民美好生活需要贡献智慧力量。

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、大会学术委员会

共同主席：

孙宝国，中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长、
北京工商大学教授

吴清平，中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、
广东省科学院微生物研究所名誉所长

委 员：

朱蓓薇，中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、
大连工业大学国家海洋食品工程技术研究中心主任

陈 坚，中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、
江南大学学术委员会主任

任发政，中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、
中国农业大学营养与健康研究院院长

谢明勇，中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、
南昌大学食品科学与资源挖掘全国重点实验室主任

金征宇，中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、
教育部食品科学与工程教学指导委员会主任委员、
江南大学教授

邵 薇，中国食品科学技术学会常务副理事长

丁钢强，中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心
营养学首席专家

李 宁，中国食品科学技术学会副理事长、国家食品安全风
险评估中心主任

石维忱，中国食品科学技术学会副理事长、中国生物发酵产

业协会名誉理事长

路福平，中国食品科学技术学会副理事长、天津科技大学校长

二、会议时间、地点

时间：2025 年 10 月 29-31 日，29 日（星期三）报到

地点：广州白云国际会议中心（广州市白云区白云大道南 1039-1045 号，020-88800888）

三、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十七届研究生创新论坛。

会议设立面向业界征集的分会场。有设立意向的单位或个人，请扫描右侧二维码，于 7 月 31 日前填写并提交。



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，将再次举行中国食品科学技术学会会士授予仪式。

5. 中国食品科学技术学会科学技术奖颁奖

今年4-10月，按照国家奖励办和学会“社会科技奖”奖励办法的相关要求，组织2个专项奖的申报与评审，有关评奖事项请关注 www.cifst.org.cn。

6. 大学生食品科技创新竞赛表彰仪式

会议期间，将针对2025年中国食品科学技术学会大学生食品科技创新竞赛举行表彰仪式。

四、会议征文

面向境内征集2024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6月10日开通。

论文摘要征集截止期：2025年8月31日。

五、会议注册、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服务事宜。

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。

1. 在线注册、交费

请登录会议网页 <http://am.cifst.org.cn> 在线注册，注册系统及在线支付平台于6月10日开通，请按照会议网页明示的操作步骤付款。10月13日为注册费优惠截止日，在此之前完成在线注册

并注册费到账，可享受注册费优惠。

2. 银行转账

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

账 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. 现场注册、交费

10月20日24:00系统关闭，此后请现场注册、交费，将按照10月13日之后的标准收取。

4. 收费标准

注册类型	10月13日之前 (元/人)	10月13日之后 (元/人)
普通代表	1700	2000
学会会员（高级会员、普通会员）	1500	1800
学会会员（学生会员）	1000	1200
全日制在读学生	1200	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）	1500	2000

注：（1）退注册费原则：请于10月16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）注册费只提供增值税普通电子发票。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。

六、住宿预订

住宿费自理。

住宿酒店信息将在会议网页更新。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。

七、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-蒋依依（分机号 831）

分会场设立申请-侯威（分机号 815）

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. 会议注册服务：中国国际科技交流中心

联系人：张永熙 18511578486, zhangyongxi@cast.org.cn

张 楠 010-62174059

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

2025年5月30日



附件：

中国食品科学技术学会第二十二届年会征文要求

面向境内征集 2024 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、结论 4 项内容。

论文摘要征集截止期：2025 年 8 月 31 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。经筛选的部分论文，将安排在专题分会场作报告，或自行张贴展示。学会会员优先（限 8 月 31 日前获得会员资格）。

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》。

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) 食药同源物质
- (5) 食品组分相互作用
- (6) 食品与肠道菌群
- (7) 食品营养与免疫
- (8) 其它

3. 食品化学

- (1) 食品添加剂与配料制造
- (2) 食品化学与品质营养
- (3) 食品加工贮藏过程的化学变化
- (4) 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) 食品发酵与酿造
- (4) 乳酸菌与益生菌
- (5) 其它

5. 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、食用菌及其它食品贮藏与保鲜
- (3) 绿色包装材料
- (4) 食品冷链物流
- (5) 新型食品物流技术

(6) 其它

6. 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) 人工智能与食品风味

(5) 其它

7. 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) 其它

8. 现代食品制造技术

(1) 纳米技术

(2) 人工智能与食品制造

(3) 绿色制造

(4) 3D 打印技术

(5) 重组技术

(6) 其它

9. 未来食品

(1) 植物基食品

(2) 新质蛋白

(3) 食品设计

(4) 细胞工厂

(5) 食品合成生物技术

(6) 感知科学

(7) 创新食品与绿色可持续发展

(8) 其它

10. 其它方向

食品教育、食品法律法规、食品市场监管等

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 姜 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)

摘 要(小 5 黑) 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)

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

(空 2 行)

Optimized factors of recombinant PR-1 protein on peanut defending *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)

(¹ Academy of science, Liaoning University, Shenyang 110036

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

³ College of light industry, Liaoning University, Shenyang 110036

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

(空 1 行)

Abstract(小 5 黑 Times New Roman) 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)

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