



上海市食品学会

SHANGHAI SOCIETY OF FOOD SCIENCE

Add: No. 513, East Wuzhong Rd., Shanghai 200235, China Web: www.ssfs.org.cn E-mail: office@ssfs.org.cn

2026 年上海市食品学会学术年会暨

“联产教·激新质” 2026 上海食品科技青年论坛（第三轮）通知

一、会议组织

主办单位：上海市食品学会

承办单位：华东理工大学生物工程学院、上海市食品学会青年工作委员会

二、会议时间、地点

报到注册：2026 年 10 月 23 日（星期五）09:00—09:30

会议时间：2026 年 10 月 23 日（星期五）09:30—17:00

会议地点：华东理工大学徐汇校区（徐汇区梅陇路 130 号），商学院 406 报告厅及商学院 2 楼教室

三、会议议程

（一）开幕式（10 月 23 日上午·商学院 406 报告厅）

主持人：郭燕茹秘书长（上海市食品学会）

时间	内容	致辞人	单位及职务
9:30—9:35	主办单位领导致辞	潘迎捷	上海市食品学会名誉理事长
9:35—9:40	承办单位领导致辞	赵黎明	华东理工大学副校长

（二）主旨报告（10 月 23 日上午·商学院 406 报告厅）

主持人：田锡炜教授（华东理工大学生物工程学院副院长）

时间	题目	报告人	职称	单位
9:40—10:10	功能糖生物制造	赵黎明	教授	华东理工大学
10:10—10:40	茶叶营养健康功能研究	魏新林	教授	上海交通大学
10:40—11:00	茶歇			
11:00—11:30	工程化益生菌的开发与实践	王光强	教授	上海理工大学
11:30—12:00	鼠李糖乳杆菌安全性评价的替代方法及改善认知的功能研究	游春苹	正高级工程师	光明乳业研究院

（三）理事长致答谢词（10月23日上午·商学院406报告厅）

主持人：田锡炜教授（华东理工大学生物工程学院副院长）

时间	内容	致辞人	单位及职务
12:00—12:05	主办单位领导致答谢词	王锡昌	上海市食品学会理事长

（四）10月23日下午分会场报告

分会场1：食品生物制造与交叉创新（商学院216教室）

主持人1：周英教授 华东理工大学

主持人2：操义平副教授 上海交通大学

时间	题目	报告人	职称	单位
13:30—13:50	合成生物驱动的健康智能调控体系构建	周英	教授	华东理工大学
13:50—14:10	阿拉伯半乳聚糖及其共聚物的结构解析及其乳化稳定性的构效关系研究	贾星	副研究员	上海市农业科学院
14:10—14:30	水产加工副产物中的活性脂质与蛋白肽：高效制取技术及应用	尹明雨	讲师	上海海洋大学
14:30—14:50	基于计算机视觉和深度学习的水产品品质评价技术	郑尧	副研究员	中国水产科学研究院东海水产研究所

时间	题目	报告人	职称	单位
14:50—15:10	生物活性肽高效发掘与生物制造	杜磊	副教授	华东理工大学
15:10—15:20	茶歇			
15:20—15:40	食品蛋白淀粉样纤维结构与应用	操义平	副教授	上海交通大学
15:40—16:00	唾液联合乳杆菌CRISPR 介导的基因组编辑工具开发	宋馨	副教授	上海理工大学
16:00—16:20	食源性胞外囊泡用于功能因子靶向递送与可控释放研究	张敏	讲师	上海海洋大学
16:20—16:40	基于多组学解析与群体感应动态调控的风味物质微生物合成	葛畅	副研究员	上海应用技术大学
16:40—17:00	功能食品原料角鲨烯的酵母细胞工厂构建与产业化应用	唐树妍	博士后	华东理工大学

分会场 2：食品营养与健康科学（商学院 214 教室）

主持人 1：赵月亮研究员 上海交通大学

主持人 2：赵梦瑶副教授 华东理工大学

时间	题目	报告人	职称	单位
13:30—13:50	精准营养：从科学研究到产业应用的前沿探索与实践	赵月亮	研究员	上海交通大学
13:50—14:10	罕见病类特殊医学用途食品研发注册进展	钟建	教授	上海交通大学医学院附属新华医院（上海市儿科医学研究所）
14:10—14:30	适配体杂合体在重金属识别及快速检测中的应用研究	郝丽玲	副教授	上海理工大学
14:30—14:50	β -1,3-葡聚糖对肠道菌群的调控及拟杆菌利用机制	董靓儿	讲师	上海大学

时间	题目	报告人	职称	单位
14:50—15:10	奶酪乳脂感的口腔感知机制及其调控研究	潘鑫	讲师	上海应用技术大学
15:10—15:20	茶歇			
15:20—15:40	功能寡糖对糖脂代谢的调控作用及作用机制	赵梦瑶	副教授	华东理工大学
15:40—16:00	树莓酮经 FGF21 信号通路调控棕色脂肪产热	罗婷	副教授	华东理工大学
16:00—16:20	松茸蛋白膳食营养干预：一种预防认知障碍的潜在新策略	吕任之	讲师	上海应用技术大学
16:20—16:40	水产品贮运过程中肌肉质地变化机制及其抑制技术研究	钱韻芳	副教授	上海海洋大学
16:40—17:00	kokumi 肽对汤汁风味影响的研究	孙敏	副教授	上海应用技术大学

分会场 3：博士研究生论坛（商学院 206 教室）

主持兼点评专家 1：周一鸣教授 上海应用技术大学

主持兼点评专家 2：王光强教授 上海理工大学

时间	题目	报告人	单位
13:30—13:45	2 型糖尿病龈沟微环境中 N4-乙酰胞苷降低：可干预的 NAT10 - ac4C 骨修复轴	潘欣欣	华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
13:45—14:00	植物乳植杆菌发酵对杂粮粉粉质与消化特性的影响研究	李晋琛	上海应用技术大学香料香精化妆品学部
14:00—14:15	基于仿生消化模型的水产品中副溶血性弧菌多场景定量风险评估	付贵	上海海洋大学食品学院
14:15—14:30	微藻源活性成分的开发及其在食品中的应用潜力	袁雨晨	华东理工大学
14:30—14:45	基于氧化接枝的细菌纤维素-茶多酚活性涂层制备及其对鲜核桃的保鲜效果研究	历子君	上海应用技术大学香料香精化妆品学部

时间	题目	报告人	单位
14:45—15:00	梭子蟹过敏原血蓝蛋白特异性单克隆抗体的制备及抗原表位鉴定	魏明君	上海海洋大学食品学院
15:00—15:10	茶歇		
15:10—15:25	色谱树脂数据驱动设计：从分子识别到吸附能力预测	田雪娜	华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
15:25—15:40	噬菌体裂解酶辅助温和热处理降低巧克力中沙门氏菌脂肪依赖性耐热异质性的研究	朱蕾	上海海洋大学食品学院
15:40—15:55	抗氧化剂对南极磷虾粉贮藏稳定性的影响	杨柳	中国水产科学研究院东海水产研究所
15:55—16:10	通过电穿孔条件优化和靶向基因敲低提高 <i>Bacteroides uniformis</i> BNCC368209 的电转化效率	房思昌	上海理工大学健康科学与工程学院
16:10—16:25	明胶基绿色功能食品包装材料的构建与性能调控研究进展	马文雅	上海海洋大学食品学院
16:25—16:40	热处理青稞纤维结构-性质演变及其与益生元活性的关联机制	艾雅轩	上海海洋大学食品学院

分会场 4：硕士研究生论坛（商学院 208 教室）

主持兼点评专家 1：王文利副教授 上海交通大学

主持兼点评专家 2：张昭寰副教授 上海海洋大学

时间	题目	报告人	单位
13:30—13:45	1-MNA 对慢性终末性肾病的干预效果和作用机制	张子健	华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
13:45—14:00	基于深度学习模型结合多模态融合技术的大米品质综合评价研究	朱蓄棕	上海应用技术大学香料香精化妆品学部
14:00—14:15	代谢工程与细胞色素 P450 酶工程协同强化解脂耶氏酵母从头合成槲皮素	薛听听	华东理工大学生物工程学院
14:15—14:30	不同糖基组成功能寡糖对肠道真菌微生态的调控机制研	胡妍	华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室

时间	题目	报告人	单位
	究		
14:30—14:45	口虾蛄中镉的蓄积特异性及健康风险评估	孙娜娜	中国水产科学研究院东海水产研究所
14:45—15:00	荞麦球蛋白-黄酮相互作用机制及其对功能和消化特性的影响	陈照	上海应用技术大学香料香精化妆品学部
15:00—15:10	茶歇		
15:10—15:25	色谱介质数字化设计新方法	张雯	华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
15:25—15:40	基于 Pfago 辅助人工核酸回路的超灵敏免核酸提取乳制品中金黄色葡萄球菌检测方法	王若彤	上海理工大学健康科学与工程学院
15:40—15:55	谷氨酸棒状杆菌高效合成软骨素的系统代谢工程改造	张沛怡	华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
15:55—16:10	酱油鲜味强度评价及物质基础解析	李紫怡	上海交通大学
16:10—16:25	壳聚糖酶的虚拟筛选与优化	赵梦琪	华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
16:25—16:40	三文鱼 TVB-N 与 K 值的近红外-拉曼光谱无损预测及跨温度验证	张小蓝	上海海洋大学食品学院

四、会议注册

1. 会议注册费：普通参会代表 1000 元/人，在校学生 500 元/人。
2. 请扫描下方二维码完成会议注册，并将会议注册费汇至指定账户，汇款时请务必备注“姓名+单位+年会”，汇款后将转账汇款信息通过邮件发送至电子邮箱 info@ssfs.org.cn，以便及时确认。



六、联系方式

联系人：包老师，15692165865

周老师，13564951205

