

河南省食品科学技术学会文件

豫食学〔2026〕45号

关于召开河南省食品科学技术学会 2026 年学术年会的通知（第二轮）

各理事单位、会员单位，各有关高校、科研院所及食品企业：

为促进河南省食品学科科技创新与产业升级深度融合，搭建高水平学术交流平台，经研究定于 2026 年 10 月 25-27 日在洛阳市召开“河南省食品科学技术学会 2026 年学术年会”，现将会议有关事项通知如下。

一、会议时间与地点

报到时间：2026 年 10 月 25 日 14:00—19:00

会议时间：2026 年 10 月 26-27 日

会议地点：洛阳万怡酒店（洛阳市洛龙区开元大道 288 号）

二、会议组织

主办单位：河南省食品科学技术学会

承办单位：河南科技大学食品与生物工程学院

洛阳师范学院食品与药品学院

洛阳理工学院生命科学与健康工程学院

洛阳职业技术学院食品与药品学院

三、会议注册

（一）会议费用

会议费 1200 元/人，学生凭证件享受半价。费用包含会议证件和会议资料，交通费和食宿费自理。

住宿统一安排在：

（1）洛阳万怡酒店：洛阳市洛龙区开元大道 288 号（距龙门高铁站约 15 分钟车程）。

（2）洛阳泊客汇国际酒店(体育中心店)：洛阳市洛龙区开元大道与学府街交叉口（距龙门高铁站约 15 分钟车程）。

（二）费用缴纳方式

方式 1：银行转账

户 名：河南省食品科学技术学会

开户行：中国农业银行郑州黄河路支行

账 号：16060201040001126

为方便发票的提前领取，建议参会人员选择银行转账缴费方式，并附开票信息。

方式 2: 扫描收款码缴费,付款时请备注开票单位。

方式 3: 报到时缴纳现金。

(三) 报名方式

请参会人员于 2026 年 10 月 21 日前通过微信二维码扫描填写参会回执(见附件 1)。



四、参会人员

河南省食品科学技术学会会员、理事、各专业委员会成员;河南省内开设食品类高校食品类院(系)、科研院所教师及科研人员;省内食品企业研发人员及技术骨干;食品学科相关行业协会、学会代表;政府相关部门负责人。

五、联系方式

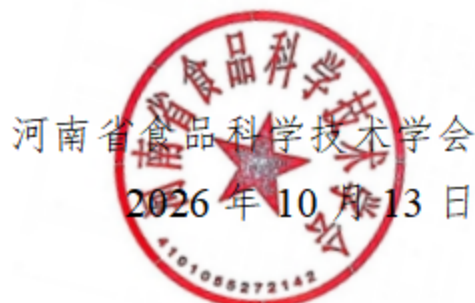
河南省食品科学技术学会 赵蒙姣 18239919137

河南科技大学食品与生物工程学院 岳崇慧 19838578107、
刘文超 15038597891

会议邮箱: haustcfb@163.com

附件: 1. 参会回执二维码

2. 会议日程



附件 2：参会回执二维码

河南省食品科学技术学会20
26年学术年会参会回执



微信扫码或长按识别，填写内容

附件 2.会议日程

河南省食品科学技术学会 2026 年学术年会会议日程

10 月 26 日 08:30—12:15

时间	会议内容	
08:30—08:45	介绍与会领导和专家；学会领导致辞； 省科协领导致辞；学校领导致辞	
08:45—09:50	合影	
时间	报告人	主持人
08:50—09:25	朱蓓薇 中国工程院院士 教授 大连工业大学	江正强 教授人
09:25—10:00	李培武 中国工程院院士 研究员 中国农业科学院油料作物研究所	
10:00—10:10	茶歇	
10:10—10:35	江正强 教授 中国农业大学食品科学与营养工程学院	翟齐啸 教授
10:35—11:00	李春保 教授 院长 南京农业大学食品科技学院	
11:00—11:25	孟永宏 教授 院长 陕西师范大学食品工程与营养科学学院	李春保 教授
11:25—11:50	吴海涛 大连工业大学食品学院 教授/院长	
11:50—12:15	翟齐啸 教授 副院长 江南大学食品学院	

10月26日 13:30—18:00

青年学者论坛（分会场一）	
序号	报告人
1	纪超凡 大连工业大学 教授 从检测到降解：发酵食品中组胺的多维控制策略
2	苏文涛 大连工业大学 教授 岩藻黄素靶向递送体系结合 AI 靶点筛选缓解脂肪肝研究
3	胡乐乾 河南工业大学 教授/副院长 数据与智能算法耦合驱动的配方闭环筛选与机制解析——以健脾养胃配方为例
4	温成荣 大连工业大学 副教授 海带挤压加工特性及其在主食中应用
5	朱广素 河南工业大学 副教授 植物乳杆菌与酿酒酵母交叉互养调控谷物阿魏酸释放及其后生元发挥功效的机制
6	马燕 河南农业大学 副教授 植物源多酚稳态化策略与功效挖掘
7	王宏伟 郑州轻工业大学 副教授 糯米粉微纳米结构与加工特性调控速冻汤圆品质的研究
8	刘金鑫 许昌学院食品与药学院 副教授/系主任 GH/GHR 信号转导在肝脏胆汁酸代谢调控中的作用及机制研究
9	孙格格 郑州轻工业大学 副研究员 从单界面到双界面的席夫碱界面调控及其乳液递送保护
10	董萌 大连工业大学 讲师 带鱼冻融过程风味劣变核心机制探究
11	谢东东 河南工业大学 讲师 抗坏血酸钙和麦芽糖醇对冻融循环下酵母钙信号和细胞壁与膜合成相关基因的调控机制
12	左杰文 河南科技大学 讲师 猪肉安全与营养品质的光谱无损检测及智能评价

13	马玉玲 河南科技学院 讲师/食品工艺党支部书记 高温高湿胁迫低水分粮谷籽粒 GABA 富集及应用研究
14	李祖悦 河南牧业经济学院 讲师 卵白蛋白源活性肽双向调节机体免疫活性研究
15	赵路阳 信阳农林学院 讲师 电子转移驱动的双金属纳米酶用于比色检测大肠杆菌 O157:H7 的研究
16	庞惠云 南阳师范学院 讲师 射频联合蒸汽烫漂对铁棍山药多酚氧化酶的调控机制研究
17	许美秋 洛阳师范学院 讲师 梨果 m6A 甲基转移酶家族鉴定及 PpMTA70-4 抗青霉病功能研究
18	许来鹏 洛阳师范学院 讲师 低聚半乳糖调控肠黏蛋白唾液酸化改善抗生素诱导的黏蛋白稳态失衡
29	唐冬 中原食品实验室 讲师/科研秘书 植物源蛋白提取、改性及在功能性油脂—类胡萝卜素共包埋体系中的应用
20	于海彦 南阳理工学院生物与化学工程学院 教研室主任
21	李尚武 河南省造纸学会 轻工高工/理事长

研究生论坛（分会场二）

序号	报告人
1	张秀敏 大连工业大学 “一锅法”绿色合成海参肽/石榴皮衍生纳米颗粒具有良好的活性氧清除能力缓解脂质过度积累
2	陈涛 大连工业大学 橙皮素纳米颗粒功能化细菌纤维素复合膜的构建及其在草莓保鲜中的应用
3	董海有 大连工业大学 低温真空油炸对扇贝品质的影响及基于机器学习的品质预测模型构建
4	嵇威 大连工业大学 水产品高值化加工及其品质形成机制研究

5	孙朋媛 大连工业大学 面向吞咽障碍食品的奇亚籽胶/鱼明胶复合水凝胶构建及互作机制研究
6	宋晨 大连工业大学 卡拉胶寡糖的光催化冻融循环法制备及其免疫调节作用的研究
7	陈雨露 河南工业大学 环糊精金属有机框架的尺寸调控及其在活性物质稳态化中的应用
8	常孟玮 河南工业大学 米糠源阿魏酰低聚糖减缓热加工大米淀粉快消化特性及其机制研究
9	李宁洁 郑州轻工业大学 博士研究生 花生蛋白 pH 偏移改性及其在减盐肉制品中的应用
10	卢杨柳 郑州轻工业大学 博士研究生 烧鸡源奇异变形杆菌致腐效应及其作用机制解析
11	裴兰梅 郑州轻工业大学 基于糯米粉多尺度结构演变解析湿热处理调控汤圆消化性能的机制研究
12	武俊伟 郑州轻工业大学 基于交叉静电纺丝的糖/乙基纤维素纳米纤维膜制备及其在草莓保鲜中的应用研究
13	王墨涵 郑州轻工业大学 DBD 等离子体杀灭 <i>B. cereus</i> 芽孢机理及应用研究
14	陈奥博 河南科技大学 低聚糖替代蔗糖对发酵米糕品质、淀粉回生及消化性的影响
15	吴海兰 河南科技大学 甜养全谷物粉对小麦面团流变特性及鲜湿面条品质的影响
16	刘春想 河南科技大学 苦养多酚与多肽对淀粉理化性质及体外消化特性的影响
17	修雨欣 河南科技大学 CO ₂ 气调包装抑制鲜食花生氧化氧化劣变效果及其机制研究

18	苏润铭 河南科技学院 红花苗粉对鲜湿面条品质、体外消化特性及抗氧化活性的影响
19	李彦浩 河南科技学院 CNC/WPI 基 Pickering 乳液负载复配精油的可食涂膜：卤牛肝保鲜及多靶点智能鲜度指示体系构建
20	王楠 河南农业大学 博士研究生 加工方式对亚麻籽粕多酚生物可及性及功能特性的影响
21	李阳 河南农业大学 基于乳液载体的亚麻籽多酚稳态化体系研究
22	卫新雨 河南科技大学 博士研究生 脂质-蛋白质-淀粉三元体系的 3D 打印性能及调控机制
23	韩羽欣 河南科技大学 博士研究生 信阳毛尖茶叶冻干加工关键技术及风味品质调控机制
24	张禧 河南科技大学 博士研究生 冻藏对燕麦-马铃薯复合面团的品质影响及改良机制

10 月 27 日 参会人员离会