

# 广东省食品学会

## 关于召开合规·创新·健康——2026烘焙及食品工业高质量发展大会的通知

粤食学[2026]第15号

各会员、各有关单位：

为深入贯彻落实国家关于食品工业高质量发展的战略部署，聚焦食品行业合规建设、技术创新与产业健康发展，广东省食品学会携手全联烘焙业公会将于5月12日在2026第二十九届中国烘焙展览会期间举办“合规·创新·健康——2026烘焙及食品工业高质量发展大会”。大会邀请了资深专家共同探讨行业前沿趋势、政策法规落地与高质量发展路径。

同期展览会将深度聚焦工业烘焙及食品上游供应链，覆盖“焙烤及食品原料”、“食品添加剂及配料”、“食品生产加工及通用设备”、“包装机械”、“包材及设计”、“机器人及智能装备”、“发酵技术及设备”、“罐装技术及设备”和“休闲食品”等板块。报名本论坛可参观同期展览会，现将相关事项通知如下：

### 一、会议组织

**主办单位：**广东省食品学会、全联烘焙业公会

**协办单位：**中山市食品行业协会、广州市黄埔区食品安全协会

**承办单位：**广州博泓国际展览有限公司

### 二、会议时间、地点

**会议时间：**2026年5月12日

**会议地点：**广州·广交会展馆D区18.1号馆

### 三、会议议程

时间	内容
09:30-10:00	签到
10:00-10:10	论坛开幕，领导致辞
10:10-10:50	主题报告 1：GB 7718-2025《预包装食品标签通则》和《食品标识监督管理办法》实施要点 演讲嘉宾：李宇 总工程师，中国食品工业协会
10:50-11:30	主题报告 2：筑牢食品企业法律防线：知识产权保护、合规运营与风险应对 演讲嘉宾：董咏宜 副主任，广东三环汇华律师事务所
11:30-12:10	主题报告 3：健康型结构脂质的生物制造与应用特性及其产业化探究 演讲嘉宾：张震 教授，暨南大学
12:10-14:00	午餐
14:00-14:40	主题报告 4：低菌小麦粉与面制食品清洁标签保鲜 演讲嘉宾：朱科学 教授，江南大学
14:40-15:20	主题报告 5：焙烤食品产业十四五成绩和十五五展望 演讲嘉宾：潘建国 副总经理，广州酒家集团股份有限公司
15:20-16:00	主题报告 6：认证赋能产业创新——打造高品质、高信任、高溢价的市场优势 演讲嘉宾：确认中
16:00-16:30	《焙烤产品清洁食品原料技术规范》团体标准立项启动仪式

#### 四、会议须知

1、会议不收取会议注册费。

2、报名方式：请扫描下方二维码填写相关信息报名。截止报名时间为2026年5月10日17:00。



3、通过学会报名可于现场签到处领取午餐券。

4、学会可为参会人员出具“学时证明”（会议结束时发放）。

#### 五、联系方式

会务组织：孔盈斐、彭红梅

电话：020-87111548

邮箱：[gdfst@vip.163.com](mailto:gdfst@vip.163.com)

广东省食品学会  
2026年4月22日

附件：同期活动介绍

交通指引：

