

广东省食品学会

创新驱动·向海图强——食品产业高质量发展论坛暨 2026年广东省食品学会学术年会的通知（第二轮）

粤食学[2026]第35号

各有关单位、各专家、各会员：

为深入贯彻落实广东省海洋经济发展规划与“百县千镇万村高质量发展工程”部署要求，立足广东临海区位优势，深挖滨海特色食材、海洋食品资源价值，以科技创新赋能食品全链条转型升级，广东省食品学会联合广东海洋大学拟于2026年10月23-25日组织召开“创新驱动·向海图强——食品产业高质量发展论坛暨2026年广东省食品学会学术年会”。本次年会汇聚行业顶尖学者、行业领袖与技术专家，共同研讨食品科技创新，持续推进广东省食品产业高质量发展，为广东省食品产业注入强劲动力。有关通知如下：

一、会议组织

指导单位：广东省科学技术协会

主办单位：广东省食品学会、广东海洋大学

承办单位：广东海洋大学食品科学与工程学院、广东海洋大学食品科技学院、阳江市食品学会、阳江职业技术学院食品与海洋生态学院、“云山珠水，食领未来”产教融合创新共同体、……

二、会议时间、地点

会议时间：2026年10月23-25日

会议地点：广东海洋大学阳江校区图书馆（海纳楼）113报告厅
（广东省阳江市江城区罗琴路1号）

三、会议议程

活动一：

*阳西县食品产业科技服务活动		
2026年10月23日（星期五）		
时间	内容	地点
14:00-14:30	会议报到	阳西县产业转移工业园中阳大厦一楼会议室
14:30-15:30	产业专家报告	
15:30-17:30	产业研讨 企业介绍及技术需求 专家诊断及建议，全体参加参与	

活动二：

食品产业高质量发展论坛		
2026 年 10 月 23 日（星期五）		
时间	内容	地点
15:00-21:00	会议报到	阳江中心华邑酒店
2026 年 10 月 24 日（星期六）		
时间	内容	地点
08:00-09:00	会议报到	广东海洋大学 阳江校区图书馆113 报告厅
09:00-09:30	大会开幕式	
09:30-10:00	主题报告 1：功能性食品开发:食品加工和临床试验中的科学实践 演讲嘉宾：孙东晓 国际食品科学院院士，新西兰食品科技院院士	
10:00-10:30	主题报告 2：蛋白质生物精深加工技术与应用 演讲嘉宾：Geoffrey I.N.Waterhouse 新西兰皇家科学院院士, 新西兰化学院院士	
10:30-11:00	主题报告 3：基于客体分子特性的淀粉包埋壁材设计及其应用 演讲嘉宾：黄强 教授，华南理工大学食品科学与工程学院院长	
11:00-11:30	主题报告 4：柑橘源黄酮高值化——从酶法制造到食品原料产业化 演讲嘉宾：朱思明 教授，广东海洋大学食品科学与工程学院院长	
11:30-12:00	主题报告 5：从网箱到餐桌的“鲜度接力”——海洋牧场养殖鱼类保鲜与加工全链路径 演讲嘉宾：刘书成 教授，广东海洋大学食品科技学院院长	
	午餐	
14:00-14:30	主题报告 6：高压脉冲电场牛奶保鲜关键技术、装备研发与生产示范 演讲嘉宾：汪浪红 副教授，佛山大学食品科学与工程学院副院长	广东海洋大学 阳江校区图书馆 113 报告厅
14:30-15:00	主题报告 7：粤北传统发酵蔬菜品质提升与功能菌发掘 演讲嘉宾：唐辉 副教授，韶关学院食品学院副院长	
15:00-15:30	主题报告 8：红树林微藻资源挖掘、功能评价与食品化利用 演讲嘉宾：韩志萍 副教授，岭南师范学院食品科学与工程学院食品工程系系主任	
15:30-16:00	主题报告 9：岭南特色低盐淡干水产品低温干燥关键技术研究 演讲嘉宾：陈海强 博士，阳江职业技术学院	
16:00-16:30	优秀论文奖、科学技术奖颁奖	
16:30-18:00	*广东省食品学会理事会	
18:30	晚宴	
2026 年 10 月 25 日（星期日）		
企业行活动		
时间	内容	地点
8:30-12:00	企业参观	

注：标有*的活动只面向特邀代表。

四、会议须知

1.报名方式：请扫描下方二维码填写相关信息报名（信息需填写完整）；



线上报名截止时间：2026 年 10 月 22 日 12:00

2.会议交通、住宿费自理。酒店通过会务组预订，报名时请写明订房信息。

酒店名称	床型	协议价格（元）
阳江中心华邑酒店	大床房	350（含早）
	双床房	350（含早）

3. 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

联系人：孔盈斐、彭红梅

联系电话：020-87111548、13602238548

邮箱：gdifst@vip.163.com



附录：交通指引

- 1、自驾车：导航至“广东海洋大学阳江校区”，凭会议通知进校。
- 2、高铁：乘车至“阳江站”或“阳江北站”。

