

2019 年食品真实性技术与产业发展国际论坛暨食品真实性

技术国际联合研究中心年会

2019 International Forum on Food Authenticity Technology and
Industry Development and Annual Meeting of National Center of
International Research on Food Authenticity Technology (NCIRFAT)

会 议 手 册

Conference Manual

主办单位：中国轻工集团

Sponsor: Sinolight Corporation

承办单位：中国食品发酵工业研究院

Organizer: China National Research Institute of Food and Fermentation Industries

食品真实性技术国际联合研究中心

National Center of International Research on Food Authenticity Technology

协办单位：中国食品科学与技术学会食品真实性与溯源分会

Co-organizer: Food Authenticity and Traceability Society of Chinese Institute of Food
Science and Technology

国家卫生健康委员会食品安全风险评估重点实验室

Key Laboratory of Food Safety Risk Assessment, National Health Commission

国家食品质量监督检验中心

National Food Quality Supervision and Inspection Center

全国食品发酵标准化中心

National Standardization Center of Food and Fermentation

达能亚太（上海）管理有限公司

Danone Asia-Pacific Management Co., Ltd

2019 年 10 月 28 日-29 日，北京

Oct 28th to 29th, 2019, Beijing



大会组织委员会

学术委员会主席：陈君石 院士

学术委员会委员：（排名不分先后）

Andreas Hensel	教授	德国联邦风险评估研究所所长
Chris Elliott	教授	英国贝尔法斯特大学副校长
Federica Camin	博士	意大利埃德蒙马赫基金会研究所
Ioannis P. Gerothanasis,	教授	希腊约阿尼纳大学质量保证与认证机构副主席
Jens Petter Olsen	研究员	挪威 Nofima 研究所
Charles F. Shoemaker	教授	美国加州大学戴维斯分校
Ana Isabel Cabañero Ortiz	博士	西班牙农业、粮食和环境事务部
Patrick Wall	教授	爱尔兰都柏林大学
Michal Stupak	博士	捷克布拉格化工大学
Leos Uttl	博士	捷克布拉格化工大学
吴永宁	教授	国家风险评估中心 总工程师
许文娜	博士	德国联邦风险聘古研究所
陈颖	教授	中国检验检疫科学研究院
王守伟	教授	北京食品科学研究院
路福平	教授	天津科技大学 副校长
钟其顶	博士	中国食品发酵工业研究院
王道兵	博士	中国食品发酵工业研究院
吴頔	博士	浙江清华长三角研究院

组委会荣誉主席：

蔡木易 董事长 中国食品发酵工业研究院

组委员会主席：

董建辉 总经理 中国食品发酵工业研究院

组委员会副主席：

宋全厚 副总经理 中国食品发酵工业研究院

鲁 军 副总经理 中国食品发酵工业研究院

组织委员会委员：

元晓梅	主任	中国食品发酵工业研究院
尹建军	主任	中国食品发酵工业研究院
郭新光	主任	中国食品发酵工业研究院
钟其顶	主任	中国食品发酵工业研究院
刘 秀	副主任	中国食品发酵工业研究院
王 健	副主任	中国食品发酵工业研究院
柯润辉	副主任	中国食品发酵工业研究院
程劲松	副主任	中国食品发酵工业研究院
王道兵	博士	中国食品发酵工业研究院
李国辉	博士	中国食品发酵工业研究院
武竹英	主任助理	中国食品发酵工业研究院
樊双喜	博士	中国食品发酵工业研究院
吴 頔	博士	浙江清华长三角研究院
徐 杰	总监	达能亚太（上海）管理有限公司

中国食品发酵工业研究院

China National Research Institute of Food and Fermentation Industries Corporation Limited (CNRIFFI)

中国食品发酵工业研究院（以下简称研究院）成立于 1955 年，为世界 500 强企业—中国保利集团所属中国轻工集团全资子公司，是我国食品行业历史最悠久、规模最大、综合实力最强的国家级国有研究机构。

CNRIFFI was founded in 1955 and is a wholly-owned subsidiary of China Light Industry Group, which belongs to China Poly Group, the world's top 500 enterprises. It is the state-owned research institution with the longest history, the largest scale and the strongest comprehensive strength in China's food industry.

食品真实性技术国际联合研究中心

National Center of International Research on Food Authenticity Technology (NCIRFAT)

食品真实性技术国际联合研究中心是我国在食品真实性领域唯一的经科技部认定的国家级国际联合研究中心，依托单位是中国食品发酵工业研究院。中心采用核磁共振、同位素质谱前沿科技手段研究食品真实性技术、装备和标准，为食品生产和流通领域提供可溯源、可实时监管的科学手段和技术支撑。

Approved by the Ministry of Science and Technology of the People's Republic of China, NCIRFAT is the only national center which focus on food authenticity technology. NCIRFAT applied frontier technologies such as NMR, IRMS to fight against economically motivated adulteration.

国家食品质量监督检验中心

National Food Quality Supervision and Inspection Center (NFQS)

1989 年由国家主管部门授权成立，是国家首批食品复检机构和特殊食品验证评价技术机构。长期承担食品行业风险预警、各级政府部门组织的食品安全抽检监测、食品安全应急检验、复检检验及企业委托检验工作，参与食品生产许可细则及国家、行业和团体标准制定。

NFQS was established in 1989 with the authorization of government authorities. It is one of the first batch of national food re-inspection agencies and technical institutes for special food verification & evaluation. NFQS has long been responsible for food industry risk early warning, food safety sampling inspection and risk monitoring organized by governments at various levels, food safety emergency inspection, re-inspection and enterprise commissioned inspection. NFQS has also been involved in the formulation of national, industrial and group standards.

全国食品发酵标准化中心

National Standardization Center of Food and Fermentation (NSCFF)

中心成立于 1977 年，是我国成立最早、行业公认的标准化研究与组织制修订的技术权威机构，负责国际标准、国家标准、行业标准的计划立项、制修订工作；标准宣贯标准咨询服务等，致力于打造食品与发酵工业领域标准化综合技术服务平台。

NSCFF was founded in 1977, which is the first technology authority on food standardization in China. NSCFF was responsible for the planning, formulation, revision and consultation of international standards, national standards and industry standard and committed to building a standardized comprehensive technical service platform in the field of food and fermentation industry.

中国食品科学技术学会食品真实性与溯源分会

Food Authenticity and Traceability Society of Chinese Institute of Food Science and Technology (FATBCIFST)

中国食品科学技术学会食品真实性与溯源分会成立于 2018 年，秘书处设在中国食品发酵工业研究院，以进一步加强核心机构在食品真实性领域的合作与交流。

FATBCIFST was established in 2018. The Secretariat of FATBCIFST is located in CNRIFFI to further strengthen the cooperation and exchanges among the core agencies in the field of food authenticity.

达能亚太（上海）管理有限公司

Danone Asia-Pacific Management Co., Ltd

达能于上世纪 80 年代末进入中国市场。一直以来，达能始终以务实的态度，在中国不断拓展其业务领域，中国也已成为达能全球第二大市场。如今，达能的核心业务（专业特殊营养、饮用水和饮料、基础乳制品和植物基产品）均在中国市场获得了长足的发展。达能在中国拥有众多知名品牌，如碧悠、爱他美、依云、纽迪希亚、诺优能、牛栏牌和脉动等。

Since its entry to China in the late 1980's, Danone has always taken a pragmatic approach in its ongoing business development in the country. Today, China has grown to become its second largest market in the world. The company's three core businesses Specialized Nutrition, Waters, Essential Dairy and Plant-Based Products, have established a strong presence and are enjoying significant growth and sustainable development in China. Renowned Danone brands in China include Activia (Bio), Aptamil, evian, Nutricia, Nutrilon, Cow & Gate and Mizone.

会议须知

欢迎参加 2019 年食品真实性技术与产业发展国际论坛暨食品真实性技术国际联合研究中心年会，为了您顺利、愉快参加本次会议，请您注意以下有关事项：

- 1、会议时间：10 月 28 日-29 日
- 2、会议地点：北京亮马河饭店
- 3、请遵守会议安排和纪律，不迟到、不早退，开会时请将通讯工具关闭或设置为静音状态
- 4、请妥善保管好个人财务
- 5、有关会务事宜请与会务组联系

会务组联系人：樊双喜 13671203658 武竹英 18810001763 钟其顶 13621101922

Notice

Welcome to 2019 International Forum on Food Authenticity Technology and Industry Development and Annual Meeting of National Center of International Research on Food Authenticity Technology (NCIRFAT). Please attend activities according to this manual.

Time: Oct 28th to 29th.

2. Location: Beijing Landmark Towers.

3. Please follow arrangements and disciplines. Don't be late or leave early. To keep good manner, please mute or shutdown cellphone and other communication devices.

4. Please take good care of personal belongings.

5. For other relevant affairs please call staffs of organizing team.

Organizing team contact: Fan Shuangxi: +86 13671203658; Wu Zhuying: +86 18810001763; Zhong Qiding: +86 13621101922

2019 年食品真实性技术与产业发展国际论坛暨食品真实性技术国际联合研究中心年会
2019 International Forum on Food Authenticity Technology and Industry
Development and Annual Meeting of National Center of International
Research on Food Authenticity Technology (NCIRFAT)

地 点：北京亮马河饭店

Address : Beijing Landmark Towers

2019 年 10 月 28 日 (星期一)

Monday, Oct 28th, 2019

时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
9:00-9:30	领导致词 Leader's speech 1. 致欢迎词—食品院 2. 主办方—中国轻工集团 3. 科技部国际合作司或交流中心---致辞国际合作基地 4. 欧盟驻华使团科技参赞 5. 工信部-----食品产业高质量发展 6. 市场监管总局食品抽检司或生产司----真实性监管 7. 国标委-----食品真实性技术标准 8. 主办方—中国食品工业协会 学术委员会大会主席---孙宝国院士	宋全厚 教授 Prof. Song Quanhou
9:30-9:50	国家食品真实性技术国际联合研究中心年会报告 Annual Report of National Center of International Research on Food Authenticity Technology (NCIRFAT)	
9:50-10:10	食品真实性技术国际联合研究中心海外专家聘任仪式 国际食品真实性技术与产业创新联盟成立仪式 新疆玛纳斯葡萄酒产区质量安全白皮书发布 高分辨质谱食品真实性技术(岛津) 合作实验室发布(Demo 高分辨质谱)	
10:10-10:40	大会集体合照和茶歇 Group photo and Tea Time	
10:40-11:20	“全球食品安全与真实性现状、法规与监管趋势” 嘉宾访谈 (一) Expert interview on current situation, regulations and regulatory trends of global food safety and authenticity 陈君石, 中国工程院院士 Prof. Chen Junshi, Academician of Chinese Academy of Engineering 张晋京司长 陈少洲副司长 吴永宁教授, 国家食品安全风险评估中心技术总师、研究员 Prof. Wu Yongning, Chief technologist and researcher of China National Center for Food Safety Risk Assessment	吴永宁 教授 Prof. Wu Yongning

	宋全厚教授，中国食品发酵工业研究院副院长 Prof. Song Quanhou, Vice president of China National Research Institute of Food & Fermentation Industries 俞良莉教授，美国马里兰大学 Prof. Yu Liang Li, University of Maryland, USA Chris Elliott, 英国贝尔法斯特大学校长 Prof. Chris Elliott, University of Belfast, UK Patrick Wall 教授，爱尔兰都柏林大学 Prof. Patrick Wall, University of Dublin, Ireland	
11:20-12:00	“食品真实性技术、标准、食品产业高质量发展与国际贸易” 嘉宾访谈（二） Expert interview on current situation, regulations and regulatory trends of global food safety and authenticity 朱蓓薇 陈洪俊副司长 孟素荷 王延才 马勇 赵东 鲁军 教授，中国食品发酵工业研究院副院长 Prof. Lu Jun, Vice president of China National Research Institute of Food & Fermentation Industries Jens Petter Olsen 研究员，挪威 Nofima 研究所 Prof. Jens Petter Olsen, Norwegian Nofima Institute Charles F. Shoemaker 教授，美国加州大学戴维斯分校 Prof. Charles F. Shoemaker, University of California, Davis	鲁军 教授 Prof. Lu Jun
12:00-13:30	午餐 Lunch time	

分论坛 1：食品真实性技术与标准赋能食品产业高质量发展 Sub-Forum 1 : Food Authenticity Technology and Standard Enabling High Quality Development of Food Industry		
时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
14:00-14:25	预包装食品标签制修订进展（待确认） Progress in the revision of pre packaged food labels 樊永祥 博士，国家食品安全风险评估中心 Dr. Fan Yongxiang, China National Center for Risk Assessment	
14:25-14:50	反映其感官品质的特级初榨橄榄油的化学特性研究 Study of the chemical characteristics of extra virgin olive oil which reflect its sensory quality Charles F Shoemaker，名誉教授，美国加州大学戴维斯分校 Prof. Charles F Shoemaker, University of California Davis, USA	

14:50-15:15	食品真实性技术促进意大利产业发展 Developing food authenticity technology to promote the development of Italian industry Dr. Federica Camin , Edmond Mach Foundation, Italy Federica Camin 博士，意大利埃德蒙马赫基金会研究所	
15:15-15:40	全球食品真实性技术发展趋势 Review of food authenticity definition and technology 钟其顶 博士，中国食品发酵工业研究院食品质量安全检测研发部主任 Dr. Zhong Qiding, Director of the department of Food Quality, Safety and Authenticity Technology, China National Research Institute of Food & Fermentation Industries	
15:40-16:05	茶歇 Tea Time	
16:05-16:30	非目标分析在食品真实性中探索未知的应用 Searching the unknown: Non-targeted analysis in food authentication Andreas Hensel 教授，德国联邦风险评估研究所所长 Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, President of German Federal Institute of Risk Assessment	
16:30-16:55	强化饮料酒标准体系顶层设计，推动酒类产业健康发展（待确认） Strengthen the top-level design of beverage standard system to promote the healthy development of beverage industry 郭新光教授级高级工程师，中国食品发酵工业研究院标准信息研究发展部门主任 Prof. Guo Xinguang, Director of the department of Standard Information Research and Development, China National Research Institute of Food & Fermentation Industries	
16:55-17:20	新时代食品安全保障与产地溯源技术应用思考 Thoughts on the application of food safety guarantee and origin traceability technology in the new era 袁玉伟 研究员，浙江省农科院农产品质量标准研究所 Prof. Yuan Yuwei, Institute of agricultural product quality standards, Zhejiang Academy of Agricultural Sciences	
17:20-17:45	真实性指标研究在牦牛奶质量体系建设中的作用 Determination of authenticity and its role in Yak Milk quality assurance 毕文钢，中国药文化研究会副会长，国家药品监督管理局高级研修学院客座教授 Bi Wengang, Vice President of the Association of China Pharmaceutical Culture Research, Guest professor of the Advanced Education Institute of the China Food and Drug Administration	
18:00	欢迎晚宴	

	Dinner
--	--------

分论坛 2：国家“十三五”重点研发计划-食品真实性关键技术专项（一） Sub-Forum 2: National Key R&D Program for the 13 th Five-Year Plan - Key Technologies for Food Authenticity (I)		
时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
14:00-14:25	基于全产业链的食品欺诈脆弱性评估技术研究 Research on food fraud vulnerability assessment technology based on the whole industry chain 陆柏益 教授，浙江大学 Prof. Lu Baiyi, Zhejiang University	
14:25-14:50	中国 EMA 数据库设计与应用 Application of EMA China Database 梁早清 博士，华南农业大学 Dr. Liang Zaoqing, South China Agricultural University	
14:50-15:15	中国葡萄酒基础信息数据构建 Establishment of Chinese Wine Database of Basic Information (CWDBI) 张昂 博士，秦皇岛海关技术中心国家葡萄酒检测重点实验室 Dr. Zang Ang, State Key Testing Laboratory of Wine , Qinhuangdao Customs Technology Center	
15:15-15:40	质谱技术在肉类鉴别中的研究与应用 Application progress of mass spectrometry in the authenticity identification of meat 李莹莹高级工程师，中国肉类食品综合研究中心（国家肉类食品质量监督检验中心）检测中心副主任 Yingying Li, deputy director of China Meat Research Center (National Meat Food Quality Supervision and Inspection Center)	
15:40-16:05	茶歇 Tea Time	
16:05-16:30	牛肉和猪肉的拉曼特征光谱提取方法研究 Raman Spectrum Extraction of Beef and Pork 饶秀勤 教授，浙江大学 Prof. Rao Xiuqin , Zhejiang University	
16:30-16:55	免疫分析在食品欺诈检测中的应用 Application of immunoassay in food adulteration detection 张世伟 博士，深圳市计量质量检验研究院 Dr. Zhang Shiwei, Shenzhen Academy of Metrology and Quality Inspection biological chemistry test laboratory	
16:55-17:20	中国大宗进口食品产地溯源技术研究与应用 Research and Application of Origin Tracing Technology for Bulk Imported Food in China	

	吴浩 高级工程师，深圳海关食品检验检疫技术中心 Dr. Wu Hao, Shenzhen Customs Food Inspection and Quarantine Technical Center	
17:20-17:45	食品品质质量智能化追溯技术 Intelligent Traceability Technology of Food Quality 左敏 教授，北京工商大学计算机与信息工程学院 Prof. Zuo Ming, Beijing Technology and Business University	
18:00	欢迎晚宴 Dinner	

分论坛 3：国家“十三五”重点研发计划-食品真实性关键技术专项（二） Sub-Forum 3: National Key R&D Program for the 13 th Five-Year Plan - Key Technologies for Food Authenticity ((II))		
时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
14:00-14:25	转基因产品真实性检测方法研究 Research of GMO authenticity detection method 许文涛 副教授，中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授 Xu Wentao, Associate Professor, in the College of Food Science and Nutritional Engineering, China Agriculture University	
14:25-14:50	动物源食品 DNA 溯源鉴别技术研究 Development of DNA based methods for animal derived food traceability and authentication 陈爱亮 教授，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所 Prof. Chen Ailiang , Institute of Quality Standards and Testing Technology for Agro-products , Chinese Academy of Agricultural Sciences.	
14:50-15:15	鱼的品种特异性鉴定和地理溯源技术研究 白卫滨 教授，暨南大学食品安全与营养研究院	
15:15-15:40	肉类食品真实性分子检测技术 Molecular Detection Technology of Meat Food Authenticity 李家鹏 教授，中国肉类食品综合研究中心 Prof. Li Jiapeng, China Meat Research Center	
15:40-16:05	茶歇 Tea Time	
16:05-16:30	动物源物种真实性高通量鉴定方法的研究进展 Research progress of authenticity identification of animal origin species via high-throughput technologies 赵毅强 副教授，中国农业大学生物学院 Zhao Yiqiang, associate professor of China Agricultural University, College of Biological Science	
16:30-16:55	拉曼光谱结合机器学习快速鉴别大西洋鲑鱼真实性和掺假 Rapid Identification of Atlantic Salmon authenticity and adulteration by Raman Spectroscopy Combined with Machine	

	<p>Learning</p> <p>田兴国 博士，华南农业大学新农村发展研究院主任</p> <p>Dr. Tian Xingguo ,Director of New Rural Development Research Institute, South China Agricultural University</p>	
16:55-17:20	<p>基因检测技术在食用油鉴别方面应用研究</p> <p>Application of Gene Detection Technology in the Identification of Edible Oil</p> <p>刘秀 博士，中国食品发酵工业研究院</p> <p>Dr. Liu Xiu, China National Research Institute of Food & Fermentation Industries</p>	
18:00	<p>欢迎晚宴</p> <p>Dinner</p>	

<p>分论坛 4：食品真实性技术分会场--质谱技术</p> <p>Sub-Forum 4: Food Authenticity Technology - Mass Spectroscopy Technology</p>		
时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
14:00-14:25	<p>果汁真实性靶向和非靶向鉴别技术遇到的科学挑战</p> <p>Scientific challenges in the authenticity assessment of fruit juice : targeted and non-targeted approaches</p> <p>Ana Isabel Cabañero Ortiz 博士，西班牙农业、粮食和环境事务部</p> <p>Dr. Ana Isabel Cabañero Ortiz, Ministry of Agriculture, Food and Environmental Affairs, Spain</p>	
14:25-14:50	<p>稳定同位素技术在畜产品真实性研究进展及标准样品研制（待确认）</p> <p>Research progress on the authenticity of stable isotope technology in animal products and development of standard samples</p> <p>赵燕 博士/副研究员，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所副研究员</p> <p>Zhao Yan , Associate Research Fellow , Institute of Quality Standards and Testing Technology for Agro-products , Chinese Academy of Agricultural Sciences</p>	
14:50-15:15	<p>葡萄酒或果汁的特征化合物分析研究及应用</p> <p>Analysis and application of characteristic compounds in wine or juice</p> <p>王道兵 博士，中国食品发酵工业研究院</p> <p>Dr.Wang Daobing, China National Research Institute of Food & Fermentation Industries</p>	
15:15-15:40	<p>基于稳定同位素质谱的蜂蜜真实性多维度鉴评</p> <p>Multi-dimensional evaluation of honey authenticity based on stable isotope mass spectrometry</p> <p>董浩 博士/副教授，仲恺农业工程学院 轻工食品学院</p> <p>Dong Hao, Associate Professor, College of Light Industry and Food Sciences, Zhongkai University of Agricultural and</p>	

	Engineering	
15:40-16:05	茶歇 Tea Time	
16:05-16:30	食品原产地溯源与确证研究进展 The advancement of food geographical origin traceability and authenticity 郭波莉 研究员，中国农业科学院农产品加工研究所 Prof. Guo Boli , Institute of Food Science and Technology CAAS	
16:30-16:55	高分辨质谱在食品真实性应用 Application of high resolution mass spectrometry in food authenticity 韩美英 博士, 岛津企业管理(中国)有限公司 Dr. Han Meiying , Shimadzu Enterprise Management (China) Co., Ltd.	
16:55-17:20	基于质谱技术的食品组学在食品真伪鉴别中的应用 Application of MS-based foodomics approach for authenticity identification of high valued food 张九凯 博士，中国检验检疫科学研究院 Dr. Zhang Jiukai, Chinese Academy of Inspection and Quarantine	
17:20-17:45	一种基于气相色谱-质谱联用的苏格兰威士忌质量和真实性评估新方法 A novel approach to assess quality and authenticity of Scotch whisky based on gas chromatography coupled to high resolution mass spectrometry Michal Stupak 博士,捷克布拉格化工大学 Dr.Michal Stupak, University of Chemistry and Technology, Prague	
17:45-17:10	基于稳定同位素的葡萄酒掺糖掺水定量分析技术 Quantitative analysis and detection of chaptalization and watering down of wine using isotope ratio mass spectrometry Ivan Smajlovic , 塞尔维亚 SG Isotech d.o.o.首席执行官 Ivan Smajlovic , CEO of SG ISOTECH d.o.o. in Pancevo, Serbia	
18 : 00	欢迎晚宴 Dinner	

<p align="center">分论坛 5：食品真实性技术分会场---核磁共振波谱技术</p> <p align="center">Sub-Forum 5: Food Authenticity Technology - Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy Technology</p>

时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
14:00-14:25	基于化学分析和代谢组学的核磁共振技术在天然产物和食品化学中的应用 Chemical analysis, metabolomics and “in cell” applications of NMR in natural products and food chemistry Ioannis Gerothanssis 教授, 希腊约阿尼纳大学质量保证与认证机构副主席 Prof. Ioannis Gerothanssis, Vice Chairman of Hellenic Quality Assurance & Accreditation Agency (HQA), University of Ioannina, Greece	
14:25-14:50	Bruker FoodScreener: 蜂蜜和果汁的掺假及溯源方案 Bruker FoodScreener: Quality and Authenticity for Honey, Juice and More 任萍萍 博士, 布鲁克(北京)科技有限公司 Pingping Ren, PhD in NMR, Senior Application Specialist of Bruker Biospin AIC	
14:50-15:15	非目标 ^1H NMR 指纹图谱技术的标准化研究 Standardisation of non-targeted ^1H NMR fingerprinting technology 樊双喜博士, 中国食品发酵工业研究院 Dr. Fan Shuangxi, China National Research Institute of Food & Fermentation Industries	
15:15-15:40	基于核磁共振的中国蜂蜜真实样品数据库构建与真实性检测技术研究 Research on the establishment of Chinese honey real sample database based on NMR and related honey authenticity detection technology 崔宗岩 博士, 秦皇岛海关技术中心蜂产品实验室副主任 Dr. Cui Zongyan, Vice director of honey products laboratory, Qinhuangdao Customs Technology Center	
15:40-16:05	茶歇 Tea Time	
16:05-16:30	核磁共振 (NMR) 技术在食品溯源鉴别中的应用——食醋等 Application of NMR techniques to food authentication and traceability: cases of vinegar, soy sauce, etc. 王小花 博士, 湖北省食品质量与安全检验检测研究院 Dr. Wang Xiaohua, Research Institute of Food Quality and Safety Supervision and Inspection in Hubei Province	
16:30-16:55	核磁检测标准的制定与常见故障的处理 Establishment of NMR testing standard and treatment of common faults 向俊锋 研究员, 中国科学院化学研究所分析测试中心副主任	

	Prof. Xiang Junfeng, Vice director of analysis and testing center of Institute of Chemistry, Chinese Academy of Sciences	
16:55-17:20	Bruker FoodScreener: 全自动的葡萄酒质量认证方案 Bruker FoodScreener Wine-Profiling: Push-button Solution for Wine Authenticity 任萍萍 博士, 布鲁克 (北京) 科技有限公司 Pingping Ren, PhD in NMR, Senior Application Specialist of Bruker Biospin AIC	
17:20-17:45	基于代谢组学的葡萄品种真实性鉴别技术研究 Metabolomics-based authentication of wines according to grape variety Leos Uttl 博士, 捷克布拉格化工大学 Dr.Leos Uttl, University of Chemistry and Technology,	
17:45-17:10	食品中微量组分核磁共振定量技术研究 (待确认) 冯翠萍, 中国食品发酵工业研究院 Feng Cuiping, China National Research Institute of Food & Fermentation Industries	
18 : 00	欢迎晚宴 Dinner	

分论坛 6 : 国家自然科学基金—食品真实性关键技术专项 Sub-Forum 6: National Natural Resources Fund - Key Technologies for Food Authenticity		
时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
14:00-14:20	建立地理标志大米的蛋白质指纹技术用于监测与应对食品造假 Establishment of protein fingerprint technology of geographically labeled rice for monitoring and responding to food counterfeiting 吴頔 博士, 浙江清华长三角研究院 Dr. Wu Di , Yangtze Delta Institute of Tsinghua University, Zhejiang	
14:20-14:40	基于特征信息融合的地理标志大米产地判别技术研究 Research on Geographical Indicator Rice Origin Discrimination Technology Based on Feature Information Fusion 方勇 教授, 南京财经大学食品科学与工程学院 Prof. Fang Yong, School of Food Science and Engineering, Nanjing University of Finance and Economics	
14:40-15:00	自然及模拟体系下气压对大花红景天碳同位素组成的作用机制研究 (待确认) Study on the action mechanism of atmospheric pressure on carbon isotope composition of Rhodiola rosea in Natural and simulated systems	

	赵燕副研究员，中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所 Zhao Yan , Associate Research Fellow , Institute of Quality Standards and Testing Technology for Agro-products , Chinese Academy of Agricultural Sciences	
15:00-15:20	家畜乳的脂肪酸指纹特征及其真实性判别能力 Fatty acid profile of livestock milk and its authentication power 郭 军 教授，内蒙古农业大学食品科学与工程学院 Prof.Guo Jun, Head of Nutrition and food safety team of Food Science and Technology College of Inner Mongolian Agricultural University	
分论坛 7：大米掺假技术国际合作研究项目专场 Sub-Forum 7: International Cooperation Research Project on Rice Adulteration Technology		
15:20-15:30	茶歇 Tea Time	
15:30-15:50	全球关注大米造假（待确认） Rice Fraud—a global concern Chris Elliott 教授,英国贝尔法斯特女王大学校长 Prof. Chris Elliott, President of Queens University of Belfast, UK	
15:50-16:10	安捷伦基金项目-大米指纹图谱（确认） The Agilent Foundation "Fingerprinting Rice" Project Mary McBride , 安捷伦全球应用市场全球总监 Mary McBride , Global Director, Applied Segment Markets , Agilent	
16:10-16:30	玛氏食品应对全球造假（待确认） The aspect of mars against global food fraud 张广韬 首席科学家，玛氏全球食品安全中心 Zhang Guangtao, Chief Scientist , Mars Global Food Safety Center	
16:30-16:50	ICP-MS 技术鉴别大米真实性（待确认） ICP-MS application in rice authenticity studies 续斐 科学家，玛氏全球食品安全中心 Xufei Scientist, Mars Center for Global Food Safety	
16:50-17:10	印度大米造假案例（待确认） The Indian case study Maeve Shannon 研究员，英国贝尔法斯特女王大学 Maeve Shannon, Research Fellow, Queens University of Belfast, UK	
17:10-17:30	光谱法在大米真实性鉴别中的应用（待确认） Spectroscopy tools in rice authenticity studies Terry McGrath 研究员，英国贝尔法斯特女王大学	

	Terry McGrath, Research Fellow, Queens University of Belfast, UK	
17:30-17:50	加纳大米造假案例（待确认） The Ghana case study Ernest Teye 博士，加纳海岸角大学 Dr. Ernest Teye, University of Cape Coast Cape Coast, Ghana (West Africa)	
18:00	欢迎晚宴 Dinner	

中国工程院 “应对经济利益驱动造假全球合作与中国引领战略研究” 项目会议
Research on Global Cooperation and China's Leading Strategies for Counterfeiting Driven by Economic Interests from Chinese Academy of Engineering

地 点：北京亮马河饭店

Address：Beijing Landmark Towers

2019 年 10 月 29 日 (星期二)

Tuesday, Oct 29th, 2019

时 间 (Time)	内 容 (Content)	主持人 (moderator)
9:00-9:30	中国工程院 “应对经济利益驱动造假全球合作与中国引领战略研究” 项目 Research on Global Cooperation and China's Leading Strategies for Counterfeiting Driven by Economic Interests from Chinese Academy of Engineering 吴永宁教授，国家食品安全风险评估中心技术总师、研究员 Prof. Wu Yongning, Chief technologist and researcher of China National Center for Food Safety Risk Assessment	
9:30-10:00	EU-China-Safe Project Chris Elliott, 英国贝尔法斯特大学校长 Prof. Chris Elliott, President of University of Belfast, UK	
10:00-10:30	茶歇 Tea Time	
10:30-11:00	食品真实性和食品造假定义 Food authenticity and food fraud-Definition of terms and concepts Jens Petter Olsen 研究员，挪威 Nofima 研究所 Prof. Jens Petter Olsen, Norwegian Nofima Institute	
11:00-11:40	“食品真实性定义，标准化与全球共识” 嘉宾访谈 Expert Interview on Definition of Food Authenticity, Standardization and Global Consensus 庞国芳教授，中国工程院院士 顾绍平副司长 吴永宁教授，国家食品安全风险评估中心技术总师、研究员 Prof. Wu Yongning, Chief technologist and researcher of China National Center for Food Safety Risk Assessment 陈颖教授，中国检验检疫科学研究院副院长兼总工程师 Prof.Chen Ying, Vice president and chief engineer, Chinese Academy of Inspection and Quarantine(CAIQ)	吴永宁 教授 Prof. Wu Yongning

	王守伟教授，北京食品科学研究院院长 Prof.Wang Shouwei, President of Beijing Institute of Food Science Jens Petter Olsen 研究员，挪威 Nofima 研究所 Prof. Jens Petter Olsen, Norwegian Nofima Institute Andreas Hensel 教授，德国联邦风险评估研究所所长 Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, President of German Federal Institute of Risk Assessment	
12:00-13:30	午餐 Lunch time	
13:00-17:00	中国工程院“应对经济利益驱动造假全球合作与中国引领战略研究”项目(工作会议) Research on Global Cooperation and China's Leading Strategies for Counterfeiting Driven by Economic Interests from Chinese Academy of Engineering	
17:00	晚宴 Dinner	