

第六届国际脂质科学与健康研讨会 会议议程11.12-14 (3天)

2022年11月12日 (星期六)								
报告主题	序号	时间	报告人				报告题目	主持人
开幕式	1	8:30 - 8:40	主办方 (中国农业科学院油料作物研究所、西北农林科技大学) 领导讲话					张银波
	2	8:40 - 8:45	湖北省科技厅领导讲话					
	3	8:45 - 8:50	中国农业科学院国际合作局领导讲话					
	4	8:50 - 9:10	《中国植物基食品产业发展报告》白皮书发布					
主旨报告	1	9:10 - 9:40	孙宝国	中国	院士	北京工商大学	大食物观与食品风味创新	黄凤洪
	2	9:40 - 10:10	刘仲华	中国	院士	湖南农业大学	题目待定	
		10:10 - 10:20	休息 (10min)					
	3	10:20 - 10:50	黄凤洪	中国	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	中国油料油脂产业现状与发展战略	刘学波
	4	10:50 - 11:20	刘元法	中国	教授	江南大学	基于脂肪酸特征的油脂营养特性研究	
	5	11:20 - 11:50	刘学波	中国	教授	西北农林科技大学	高脂膳食模式引起母子代健康问题的代际效应与营养干预策略	
	11:50 - 12:00	李俊	中国	主任	中国农业科学院油料作物研究所	OIL CROP SCIENCE 杂志介绍		
午饭/午休 (1h40min)								
产业论坛	1	13:40 - 14:00	许文东	中国	教授级高级工程师	广州白云山汉方现代药业有限公司	脂质在医药领域中的应用进展	郑明明
	2	14:00 - 14:20	姜元荣	中国	研发总监	益海嘉里集团	膳食多不饱和脂肪酸与代谢性疾病	
	3	14:20 - 14:40	俞伟祖	中国	高级副总裁	良品铺子股份有限公司	脂肪与健康: 误区, 真相和建议	
	4	14:40 - 15:00	曹昱	中国	博士/研发总监	嘉利多生物技术(武汉)有限公司	脂肪酸平衡对健康的影响	
	5	15:00 - 15:20	张建文	中国	副总经理	佳禾食品工业股份有限公司	粉末油脂发展趋势—健康与美味并存	
	6	15:20 - 15:40	付娟	中国	研发工程师	嘉必优生物技术(武汉)股份有限公司	基于重排技术的脂质营养素合成法	
休息 (10min)								
1. 脂质资源与评价	1	15:50 - 16:10	周大勇	中国	教授	大连工业大学食品学院	海洋食品脂质氧化与品质	蔡光勤
	2	16:10 - 16:30	吉红	中国	教授	西北农林科技大学	黑水虻油在鲤日粮中的应用研究	
	3	16:30 - 16:50	蔡光勤	中国	副研究员	中国农业科学院油料作物研究所	油菜含油量增效基因的功能解析与自然变异挖掘	
	4	16:50 - 17:10	王林海	中国	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	特色油料种质遗传多样性与营养品质分析	
	5	17:10 - 17:30	吴华	中国	副教授	北京工商大学	平阴玫瑰精油在皮肤炎症和肠道屏障损伤修复中的作用	
	6	17:30 - 17:50	王俊	中国	教授	江苏科技大学	食用昆虫油脂的生物加工赋“能”工程	

2022年11月13日（星期天）

2. 脂质分析与表征	1	8:10 - 8:30	唐惠儒	中国	教授	复旦大学人类表型组研究员	循环脂蛋白组分的定量分析及新发现	魏芳	
	2	8:30 - 8:50	韩贤林	美国	教授	美国德克萨斯州立大学圣安东尼奥医学研究中心	Current status and future directions of the lipidomics discipline		
	3	8:50 - 9:10	Oliver Fiehn	美国	教授	UC Davis	Large scale , high quality lipidomics by LC-BinBase		
	4	9:10 - 9:30	于修焯	中国	教授	西北农林科技大学	浓香菜籽油产香机制与调控研究		
	5	9:30 - 9:50	Hiroshi Tsugawa	日本	教授	Tokyo University of Agriculture and Technology	Illuminating the diversity of lipid structures by computational mass spectrometry	于修焯	
	6	9:50 - 10:10	李国梁	中国	教授	陕西科技大学 食品学院	基于拉曼光谱的食品质量安全快速检测技术研究		
	7	10:10 - 10:30	魏 芳	中国	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	基于化学衍生化技术的脂质分析方法及其应用研究进展		
	8	10:30 - 10:50	肖梦晴	中国	应用工程师	上海爱博才思分析仪器贸易有限公司	SCIEX创新ZenoTOF 7600高分辨质谱在脂质组学和脂质精细结构解析中的应用		
休息（10min）									
3. 脂质制备与修饰	1	11:00 - 11:20	王书军	中国	教授	天津科技大学	热加工诱导淀粉-脂质复合物的形成及其肠道消化/发酵特性研究	郑明明	
	2	11:20 - 11:40	毕艳兰	中国	教授	河南工业大学	室温储藏和加热条件下油脂中特丁基对苯二酚（TBHQ）的损耗规律与转化机理		
	3	11:40 - 12:00	汪 勇	中国	教授	暨南大学	甘油二酯酶法制备及其在构建健康型食品专用油脂体系中的应用		
	午饭/午休								
	4	14:00 - 14:20	杨宏顺	新加坡	副教授	新加坡国立大学	Effects of Pickering and nanoemulsions on inhibiting lipid oxidation of aquatic food products	邹立强	
	5	14:20 - 14:40	Syed Tufail Hussain Sherazi	Pakistan	教授	University of Sindh	Fabrication of Silver nanoparticles canola oil deodorizer distillate for potential applications		
	6	14:40 - 15:00	刘睿杰	中国	教授	江南大学	脂质伴随物抗氧化机理研究		
	7	15:00 - 15:20	胡蒋宁	中国	教授	大连工业大学	改性大豆分离蛋白结构和功能特性及其与多酚互作制备高内相乳液的研究		
	8	15:20 - 15:40	张思宇	美国	副教授	Frontage Laboratories	Enzymatic Synthesis of Natural Multifunctional Antioxidants		
	休息（10min）								
	9	15:50 - 16:10	TAN Chin Ping	马来西亚	教授	Universiti Putra Ma	An overview of 2-, 3-MCPD esters and glycidyl ester occurrence during refining and heat processing of palm oil	刘睿杰	
	10	16:10 - 16:30	邹立强	中国	教授	南昌大学	胃肠保护型益生菌新兴运载体的构建及相关		
	11	16:30 - 16:50	刘敦华	中国	教授	宁夏大学	鸡油基起酥油的研制及其加工性能形成机理研究		
12	16:50 - 17:10	杨国龙	中国	教授	河南工业大学	脂肪酶催化乙醇解制备溶血磷脂酰胆碱			
13	17:10 - 17:30	江昊	中国	副教授	西北农林科技大学	介电阻挡放电低温等离子处理技术在农产品贮藏中的应用			

2022年11月14日（星期一）

4. 脂质改良与调控	1	8:10 - 8:30	郭亮	中国	教授	华中农业大学	油菜脂肪酸组成调控机制和遗传改良	万霞
	2	8:30 - 8:50	周雍进	中国	研究员	中国科学院大连化学物理研究所	酵母脂肪酸高效生物合成	
	3	8:50 - 9:10	路延笃	中国	教授	海南大学	海洋微藻甾醇合成途径和油脂合成途径关联机制	
	4	9:10 - 9:30	徐鹏	中国	副教授	广东以色列理工学院	脂类代谢工程：为可食用油脂以及油脂化合物点亮未来	
	5	9:30 - 9:50	陈冠群	加拿大	副教授	阿尔伯塔大学	Installing attributes of pomegranate oil into temperate oilseed crops and yeast	
休息（10min）								
5. 脂质代谢与健康	1	10:00 - 10:20	谭明乾	中国	教授	大连工业大学	脂溶性虾青素靶向递送与精准营养研究	刘志刚
	2	10:20 - 10:40	尹慧勇	美国	教授	中科院	Lipid Metabolic Reprogramming in Hepatocellular Carcinoma	
	3	10:40 - 11:00	刘志刚	中国	教授	西北农林科技大学	n-3多不饱和脂肪酸对AD认知功能改善作用及ApoE基因多态性影响机制	
	4	11:00 - 11:20	徐杰	中国	教授	中国海洋大学	脂质组学和多组学研究缩醛磷脂改善高脂饮食诱导的下丘脑炎症	
	5	11:20 - 11:40	李静	中国	教授	南昌大学	脂筏可能通过热处理后的相变影响乳脂球的聚结	
	6	11:40 - 12:00	孟祥河	中国	教授	浙江工业大学食品学院	TBBQ抑制小鼠巨噬细胞RAW 264.7 Akt/mTOR信号途径诱导细胞自噬	
	7	12:00 - 12:20	邓乾春	中国	研究员	中国农业科学院油料作物研究所	亚麻籽油营养健康效应研究	
午餐/午休（2h10min）								
青年论坛	1	14:30 - 14:50	张恬恬	中国	副教授	中国海洋大学	EPA缩醛磷脂酰乙醇胺对动脉粥样硬化的改善作用及机制研究	向霞
	2	14:50 - 15:10	陈玉峰	中国	博士讲师	浙江工业大学	海洋功能性油脂提取、肠道递送与功能性评价研究-以鱼油和磷虾油为例	
	3	15:10 - 15:30	王晓旭	中国	博士后	中国海洋大学	虾青素DHA单酯通过增强自噬缓解阿尔兹海默症神经损伤	
	4	15:30 - 15:50	王曦	中国	在读博士	天津中医药大学	巨噬细胞膜药物趋炎递送体系的构建及肺纤维化治疗应用	
	5	15:50 - 16:10	张瑶	中国	在读博士生	中国农业科学院油料作物研究所	两步提取策略结合靶向代谢组学剖析菜籽中酚类化合物的组成及空间分布	
	6	16:10 - 16:30	钟华英	中国	在读博士	中国农业科学院油料作物研究所	光响应型界面酶催化体系的构建及在风味脂制备中的应用	
	7	16:30 - 16:50	董瑶瑶	中国	在读博士	西北农林科技大学	萌发时间对亚麻籽三种能源物质组成和结构特性的影响	
	8	16:50 - 17:10	秦晓鹏	中国	硕士研究生	郑州轻工大学	提取pH值和胶多糖添加对亚麻籽油脂体理化和胃肠道稳定性的影响	
闭幕式		17:10 - 17:20	会议总结					陈洪