



華東理工大學
EAST CHINA UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

2026

上海市食品学会学术年会

暨“联产教·激新质”上海食品科技青年论坛

会议议程



会议议程

Conference Agenda

10月23日 上午			
开幕式（地点：商学院 406 报告厅）			
主持人：郭燕茹 秘书长（上海市食品学会）			
时间	内容	致辞人	单位及职务
9:30—9:35	主办单位领导致辞	潘迎捷	上海市食品学会名誉理事长
9:35—9:40	承办单位领导致辞	赵黎明	华东理工大学副校长
主旨报告（地点：商学院 406 报告厅）			
主持人：田锡炜 教授（华东理工大学生物工程学院副院长）			
时间	内容		
9:40—10:10	题 目：功能糖生物制造 报告人：赵黎明 教授 华东理工大学		
10:10—10:40	题 目：茶叶营养健康功能研究 报告人：魏新林 教授 上海交通大学		
10:40—11:00	茶歇		
11:00—11:30	题 目：工程化益生菌的开发与实践 报告人：王光强 教授 上海理工大学		
11:30—12:00	题 目：鼠李糖乳杆菌安全性评价的替代方法及改善认知的功能研究 报告人：游春苹 正高级工程师 光明乳业研究院		
理事长致答谢词（地点：商学院 406 报告厅）			
主持人：田锡炜 教授（华东理工大学生物工程学院副院长）			
时间	内容	致辞人	单位及职务
12:00—12:05	主办单位领导致答谢词	王锡昌	上海市食品学会理事长

10月23日 下午

分会场 1：食品生物制造与交叉创新

(地点：商学院 216 教室)

主持人：周 英 教授 华东理工大学

操义平 副教授 上海交通大学

时间	内容
13:30—13:50	题 目：合成生物驱动的健康智能调控体系构建 报告人：周英 教授 华东理工大学
13:50—14:10	题 目：阿拉伯半乳聚糖及其共聚物的结构解析及其乳化稳定性的构效关系研究 报告人：贾星 副研究员 上海市农业科学院
14:10—14:30	题 目：水产加工副产物中的活性脂质与蛋白肽：高效制取技术及应用 报告人：尹明雨 讲师 上海海洋大学
14:30—14:50	题 目：基于计算机视觉和深度学习的水产品品质评价技术 报告人：郑尧 副研究员 中国水产科学研究院东海水产研究所
14:50—15:10	题 目：生物活性肽高效发掘与生物制造 报告人：杜磊 副教授 华东理工大学
15:10—15:20	茶歇
15:20—15:40	题 目：食品蛋白淀粉样纤维结构与应用 报告人：操义平 副教授 上海交通大学
15:40—16:00	题 目：唾液联合乳杆菌 CRISPR 介导的基因组编辑工具开发 报告人：宋馨 副教授 上海理工大学
16:00—16:20	题 目：食源性胞外囊泡用于功能因子靶向递送与可控释放研究 报告人：张敏 讲师 上海海洋大学
16:20—16:40	题 目：基于多组学解析与群体感应动态调控的风味物质微生物合成 报告人：葛畅 副研究员 上海应用技术大学
16:40—17:00	题 目：功能食品原料角鲨烯的酵母细胞工厂构建与产业化应用 报告人：唐树妍 博士后 华东理工大学

10月23日 下午

分会场 2：食品营养与健康科学

(地点：商学院 214 教室)

主持人：赵月亮 研究员 上海交通大学

赵梦瑶 副教授 华东理工大学

时间	内容
13:30—13:50	题 目：精准营养：从科学研究到产业应用的前沿探索与实践 报告人：赵月亮 研究员 上海交通大学
13:50—14:10	题 目：罕见病类特殊医学用途食品研发注册进展 报告人：钟建 教授 上海交通大学医学院附属新华医院（上海市儿科医学研究所）
14:10—14:30	题 目：适配体杂合体在重金属识别及快速检测中的应用研究 报告人：郝丽玲 副教授 上海理工大学
14:30—14:50	题 目： β -1,3-葡聚糖对肠道菌群的调控及拟杆菌利用机制 报告人：董靓儿 讲师 上海大学
14:50—15:10	题 目：奶酪乳脂感的口腔感知机制及其调控研究 报告人：潘鑫 讲师 上海应用技术大学
15:10—15:20	茶歇
15:20—15:40	题 目：功能寡糖对糖脂代谢的调控作用及作用机制 报告人：赵梦瑶 副教授 华东理工大学
15:40—16:00	题 目：树莓酮经 FGF21 信号通路调控棕色脂肪产热 报告人：罗婷 副教授 华东理工大学
16:00—16:20	题 目：松茸蛋白膳食营养干预：一种预防认知障碍的潜在新策略 报告人：吕任之 讲师 上海应用技术大学
16:20—16:40	题 目：水产品贮运过程中肌肉质地变化机制及其抑制技术研究 报告人：钱韻芳 副教授 上海海洋大学
16:40—17:00	题 目：kokumi 肽对汤汁风味影响的研究 报告人：孙敏 副教授 上海应用技术大学

10月23日 下午

分会3：博士研究生论坛

(地点：商学院 206 教室)

主持兼点评专家：周一鸣 教授 上海应用技术大学

王光强 教授 上海理工大学

时间	内容
13:30—13:45	题 目：2 型糖尿病龈沟微环境中 N4-乙酰胞苷降低：可干预的 NAT10-ac4C 骨修复轴 报告人：潘欣欣 华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
13:45—14:00	题 目：植物乳植杆菌发酵对杂粮粉粉质与消化特性的影响研究 报告人：李晋琛 上海应用技术大学香料香精化妆品学部
14:00—14:15	题 目：基于仿生消化模型的水产品中副溶血性弧菌多场景定量风险评估 报告人：付贵 上海海洋大学食品学院
14:15—14:30	题 目：微藻源活性成分的开发及其在食品中的应用潜力 报告人：袁雨晨 华东理工大学
14:30—14:45	题 目：基于氧化接枝的细菌纤维素-茶多酚活性涂层制备及其对鲜核桃的保鲜效果研究 报告人：历子君 上海应用技术大学香料香精化妆品学部
14:45—15:00	题 目：梭子蟹过敏原血蓝蛋白特异性单克隆抗体的制备及抗原表位鉴定 报告人：魏明君 上海海洋大学食品学院
15:00—15:10	茶歇
15:10—15:25	题 目：色谱树脂数据驱动设计：从分子识别到吸附能力预测 报告人：田雪娜 华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
15:25—15:40	题 目：噬菌体裂解酶辅助温和热处理降低巧克力中沙门氏菌脂肪依赖性耐热异质性的研究 报告人：朱蕾 上海海洋大学食品学院
15:40—15:55	题 目：抗氧化剂对南极磷虾粉贮藏稳定性的影响 报告人：杨柳 中国水产科学研究院东海水产研究所
15:55—16:10	题 目：通过电穿孔条件优化和靶向基因敲低提高 <i>Bacteroides uniformis</i> BNCC368209 的电转化效率 报告人：房思昌 上海理工大学健康科学与工程学院
16:10—16:25	题 目：明胶基绿色功能食品包装材料的构建与性能调控研究进展 报告人：马文雅 上海海洋大学食品学院
16:25—16:40	题 目：热处理青稞纤维结构-性质演变及其与益生元活性的关联机制 报告人：艾雅轩 上海海洋大学食品学院

10月23日 下午

分会场 4：硕士研究生论坛

(地点：商学院 208 教室)

主持兼点评专家：王文利 副教授 上海交通大学

张昭寰 副教授 上海海洋大学

时间	内容
13:30—13:45	题 目：1-MNA 对慢性终末性肾病的干预效果和作用机制 报告人：张子健 华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
13:45—14:00	题 目：基于深度学习模型结合多模态融合技术的大米品质综合评价研究 报告人：朱蓄惊 上海应用技术大学香料香精化妆品学部
14:00—14:15	题 目：代谢工程与细胞色素 P450 酶工程协同强化解脂耶氏酵母从头合成槲皮素 报告人：薛听听 华东理工大学生物工程学院
14:15—14:30	题 目：不同糖基组成功能寡糖对肠道真菌微生态的调控机制研究 报告人：胡妍 华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
14:30—14:45	题 目：口虾蛄中镉的蓄积特异性及健康风险评估 报告人：孙娜娜 中国水产科学研究院东海水产研究所
14:45—15:00	题 目：荞麦球蛋白-黄酮相互作用机制及其对功能和消化特性的影响 报告人：陈照 上海应用技术大学香料香精化妆品学部
15:00—15:10	茶歇
15:10—15:25	题 目：色谱介质数字化设计新方法 报告人：张雯 华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
15:25—15:40	题 目：基于 Pfago 辅助人工核酸回路的超灵敏免核酸提取乳制品中金黄色葡萄球菌检测方法 报告人：王若彤 上海理工大学健康科学与工程学院
15:40—15:55	题 目：谷氨酸棒状杆菌高效合成软骨素的系统代谢工程改造 报告人：张沛怡 华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
15:55—16:10	题 目：酱油鲜味强度评价及物质基础解析 报告人：李紫怡 上海交通大学
16:10—16:25	题 目：壳聚糖酶的虚拟筛选与优化 报告人：赵梦琪 华东理工大学生物反应器工程全国重点实验室
16:25—16:40	题 目：三文鱼 TVB-N 与 K 值的近红外-拉曼光谱无损预测及跨温度验证 报告人：张小蓝 上海海洋大学食品学院

主办单位

上海市食品学会

承办单位

华东理工大学生物工程学院
上海市食品学会青年工作委员会

