

中国粮油学会发酵面食分会

发酵面食分会发〔2025〕4号

关于召开第十二届发酵面食产业发展大会的通知

各有关单位：

为深入贯彻落实党的二十大和二十届三中全会精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，坚持为科技工作者服务、为创新驱动发展服务、为提高全民科学素质服务、为党和政府科学决策服务，发挥分会的平台和枢纽作用，引领发酵面食科技和产业高质量发展，报经中国粮油学会同意，分会定于2025年8月8日—10日在湖南长沙宁乡召开第十二届发酵面食产业发展大会。现将会议的有关事项和要求通知如下：

一、会议组织

指导单位：中国粮油学会

主办单位：中国粮油学会发酵面食分会

承办单位：安琪酵母股份有限公司

湖南康源沙田控股集团有限公司

协办单位：诺维信（中国）投资有限公司

五得利面粉集团有限公司
安徽维斯达（鸿鑫）食品机械有限公司
凤阳加松新型材料科技有限公司
广东永强食品机械有限公司
长沙市发酵面食行业协会
《粮食与食品工业》杂志社
中华面点网

支持单位：国家粮食和物资储备局科学研究院
河南工业大学
河南农业大学
武汉轻工大学
广东华饮食品供应链管理有限公司
四川旅游学院
监利市面点师协会

二、会议时间与地点

（一）时间：2025 年 8 月 8 日—10 日

（二）地点：通程温泉大酒店（地址：长沙市宁乡市玉潭镇
宁乡大道与金洲大道交叉口，电话：0731-87108888）

三、会议主题

发酵面食产业的传承、创新与发展

四、会议日程

8 月 8 日全天 第十二届发酵面食产业发展大会报到、注

册（同期举办第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛总决赛）

8月8日晚上 20:00—21:00 召开分会第五届二次委员会

8月9日上午 8:30—12:00 开幕式及学术交流报告会

8月9日下午 14:00—17:30 学术交流报告会

8月10日全天 参观考察和返程

五、会议内容

（一）大会开幕式

（二）第八届“安琪酵母杯”发酵面食大赛决赛颁奖仪式

（三）学术交流报告

六、会议报告

（一）发酵面饼类产品的研发与技术创新

发言人：王凤成（发酵面食分会副会长、国际谷物科技协会研究院院士、河南工业大学教授）

（二）馒头国家标准修订

发言人：孙辉（发酵面食分会副会长、国家粮食和物资储备局科学研究院总工程师）

（三）多孔淀粉在冷冻面团中的应用

发言人：黄忠民（发酵面食分会副会长、河南农业大学食品学院营养与化学系主任、三全食品股份有限公司顾问）

（四）酵母多糖在发酵面食中的应用探索

发言人：王学东（发酵面食分会副会长、武汉轻工大学食品学院绿色粮油产业学院院长）

（五）包子连锁品牌建设与管理

发言人：段正辉（发酵面食分会副会长、广东华饮食品供应链管理有限公司总裁）

（六）小麦粉技术创新与发酵面食工业化同频共振

发言人：王海军（五得利面粉集团有限公司专用粉事业部总经理）

（七）低GI主食馒头的创制与研究

发言人：綦文涛（国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所副所长）

（八）“百年老店”的传承与发展

发言人：牛晓峰（山西六味斋控股集团有限公司技术副总经理）

（九）广式点心的产品开发与技术创新

发言人：李志成（广州酒家集团食品研发中心研发总监、教授级高工、中式面点特级技师、广东省五星名厨、全国技术能手）

（十）发酵米面制品传统风味的提升

发言人：胡新平（安琪酵母股份有限公司烘焙与健康食品技术中心副总经理、全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会委员）

（十一）分子视角解析中式油炸面制品的风味、品质与安全控制：以油条为例

发言人：吴时敏（上海交通大学食品油脂科学方向PI组长、

教授、博士生导师)

(十二) 冷冻生坯包子与油条生产控制

发言人: 刘言顺(安徽维斯达食品机械有限公司董事长)

(十三) 饅饼产业发展趋势及技术创新

发言人: 刘军(新疆大学生命科学与技术学院副教授, 食品科学与工程系主任)

(十四) 新一代保鲜酶制剂助力中式主食品质跃升

发言人: 卢晓明(诺维信(中国)投资有限公司工业技术支持经理)

(十五) 从老手艺到新产业, 沙田包子非遗技艺的守护

发言人: 吴达求(长沙市发酵面食行业协会会长、沙田包子非遗传承人)

欢迎各位会员和相关单位撰写交流论文, 于 2025 年 7 月 15 日前发电子邮件或邮寄至分会秘书处, 优秀论文推荐到大会交流, 并将刊登于《发酵面食分会会讯》与《粮食与食品工业》杂志上。

七、会议费用

(一) 会议注册费(含会务费、资料费和餐费):

1. 一般代表参会注册费为 1200 元/人;
2. 按要求在学会会员系统注册和缴纳会员费的分会会员代表参会注册费 1080 元/人;
3. 在校学生凭学生证参会注册费为 600 元/人。

(二) 住宿费:

标间(双床) 300 元/天, 单间(单床) 300 元/天。住宿统一安排, 费用自理。

(三) 企业及产品展示费:

标准展位(1.5m×2m) 3000 元/展期(按报名顺序安排)。

(四) 转账及发票开具事宜:

单位名称: 中国粮油学会

账 号: 110060774018010013416

开户银行: 交通银行北京百万庄支行

银行联号: 301100000283

现场缴费则由会务组人员回单位后开具电子发票发送指定邮箱, 谢谢合作!

八、联系方式

中国粮油学会发酵面食分会

通讯地址: 湖北省宜昌市城东大道 168 号(443003)

联系人: 付仔振 13972008551

电 话: 0717-6369699 6369784

传 真: 0717-6370046 电子邮箱: fjmsfh@126.com

附件: 1.第十二届发酵面食产业发展大会论文回执

2.第十二届发酵面食产业发展大会参会回执

3.第十二届发酵面食产业发展大会参展回执

4.通程温泉酒店地理位置图

中国粮油学会发酵面食分会

2025年4月10日

附件 1

第十二届发酵面食产业发展大会论文回执

姓名：_____性别：_____职务（职称）：_____

单位：_____

通讯地址：_____

邮政编码：_____手 机：_____

图文传真：_____电子邮箱：_____

回执请在 2025 年 7 月 15 日前反馈至发酵面食分会

联系地址：湖北省宜昌市城东大道 168 号（443003）

联 系 人：付仔振 13972008551

电 话：0717-6369699 6369784

传 真：0717-6370046

电子邮箱：fjmsfh@126.com

论文格式请参照模板：

中文题目

作者 1 作者 2 作者 3

单位 城市 邮编

中文摘要

正文.....

注：论文内容请作者注意做好经济、技术方面的保密。论文存为 word 文档，字体为宋体，题目四号字（加粗），其它部分为小四，单倍行距。

附件 2

第十二届发酵面食产业发展大会参会回执

单位名称					
传 真		电话		联系人	
电子邮件				邮 编	
通讯地址					
参 会 人 员	姓名	性别	职 务	联系电话	
备注（住 宿和接站 情况）	住宿情况：单间 ☐ 房间数量（ ） 标间 ☐ 房间数量（ ） 接站情况：地铁 6 号线长丰站 是 ☐ 否 ☐				
参会单位盖章： 负责人签名： 2025 年 月 日					

回执请在 2025 年 7 月 28 日前反馈至发酵面食分会
联系地址：湖北省宜昌市城东大道 168 号（443003）
联 系 人：付仔振 13972008551
电子邮箱：fjmsfh@126.com
电 话：0717-6369699 6369784
传 真：0717-6370046

附件 3

第十二届发酵面食产业发展大会参展回执

单位名称					
联系人		电话		传真	
参展人员	姓名	性别	职务	食宿	
				会议安排	自行安排
参展产品名称		展位数量	是否用电		电压要求
展板 ☐ 模型、 ☐			是 ☐ 否 ☐		220V ☐ 380V ☐
实物 ☐ 其他、 ☐					
备 注					
参展单位盖章：					
负责人签名： 2025 年 月 日					

回执请在 2025 年 7 月 28 日前反馈至发酵面食分会
联系地址：湖北省宜昌市城东大道 168 号（443003）
联 系 人：付仔振 13972008551
电子邮箱：fjmsfh@126.com
电 话：0717-6369699 6369784
传 真：0717-6370046

附件 4

通程温泉大酒店地理位置图



(一) 酒店地址：长沙市宁乡市玉潭镇宁乡大道与金洲大道交叉口

(二) 联系电话：0731-87108888

(三) 主要交通路线：

1. 距离长沙火车站约 55 公里，乘坐出租车约 60 分钟；
2. 距离长沙南火车站 70 公里，乘坐出租车约 70 分钟；
3. 距离长沙黄花机场 80 公里，乘坐出租车约 80 分钟。

备注：参会人员可自行乘车前往酒店，也可以到地铁 6 号线长丰站，乘坐组委会接站车辆前往酒店。