

# 中国食品发酵工业研究院有限公司

---

## 关于举办“2023第三届中国传统发酵食品产业发展大会”的通知

我国传统发酵食品风味独特，不仅是满足人类基本食物需求的一种物质产品，更是中华文化的重要载体，有着深厚的文化传承。为推进传统发酵食品行业交流，促进传统发酵食品产业转型升级，实现高质量发展，由中国食品发酵工业研究院有限公司发起，联合贵州省工业和信息化厅等单位将于2023年7月28日-30日在贵州省国际会议中心（贵州饭店）举办“2023第三届中国传统发酵食品产业发展大会”，现将有关事项通知如下。

### 一、组织机构

#### （一）支持单位

中国保利集团、中国食品工业协会、中国酒业协会、中国酒类流通协会、中国调味品协会、中国大豆产业协会、中国食品药品企业质量安全促进会、中国保健协会、中国电子质量管理协会、贵州省商务厅、贵州省科学技术厅。

#### （二）主办单位

工业和信息化部消费品工业司、贵州省工业和信息化厅、中国食品发酵工业研究院有限公司。

### **（三）承办单位**

中国食品发酵工业研究院有限公司、贵州省特色食品产业促进会。

### **（四）协办单位**

北京工商大学、贵州大学、贵州师范大学、国家酒类品质与安全国际联合研究中心、全国食品与发酵工业信息中心、中国工业微生物菌种保藏管理中心、中国农业科学院农产品加工所、国家大麦青稞产业技术体系、北京食品学会、北京市营养源研究所、贵州省轻工业科学研究所、山西省食品科学技术学会、《Journal of the American Society of Brewing Chemists》期刊、《Food Bioscience》期刊、《食品与发酵工业》期刊、食品伙伴网（排名不分先后）。

## **二、会议时间**

会议报到：2023 年 7 月 27 日

会议时间：2023 年 7 月 28 日-30 日

## **三、会议地点**

报到地点：贵州省国际会议中心贵州饭店大堂

会议地点：贵州省国际会议中心

住宿酒店：贵州饭店（贵州省贵阳市云岩区北京路 66 号）

## **四、会议内容**

大会以“创新发酵新业态 引领消费新时尚”为主题，围绕



《工业和信息化部等十一部门关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》（工信部联消费〔2023〕31号），聚焦白酒，黄酒、啤酒、葡萄酒等低度酒饮，酸汤、豆豉、食醋等调味品，酵素、刺梨汁、食药同源植物基等发酵饮品，以及发酵茶、预制菜等产业转型升级，采取“一会一展一赛五论坛”形式，交流行业前沿动态，以消费升级为导向，着力增强提升传统发酵食品行业市场竞争力，培育形成一批新品、名品、精品。

### （一）产业大会

时 间：7月28日 09:00-12:00

地 点：贵州省国际会议中心 贵州厅

主要形式：领导致辞、签约仪式、颁奖典礼、启动仪式、院士报告、主题发言等。

主要内容：为传统发酵食品产业高质量发展建言献策；国内外院校专家分享发酵食品前沿创新技术和成果；大数据、智能制造、品创营销等关联行业知名专家围绕推进传统发酵食品融合发展作研讨；行业领军企业代表分享新技术、新思路。

### （二）高峰论坛

论坛一：高端对话——面向未来的传统发酵食品产业

时 间：7月28日 14:00-18:00

地 点：贵州省国际会议中心 贵州厅

**主要内容：**聚焦绿色、数智、营养、健康发展新引擎，围绕影响产业发展的“卡脖子”科学问题，结合前沿领域话题，探讨如何用科技的力量提升传统发酵食品产业核心竞争力，思考、布局中国传统发酵食品的现在和未来。

#### **论坛二：2023 中国白酒技术创新论坛**

**时 间：**7月29日 09:00-18:00

**地 点：**贵州省国际会议中心 贵州厅 A 厅

**主要内容：**论坛以“绿色·传承·品质·数智”为主题，聚焦中国酱香型白酒产业创新和新技术发展，包括产业标准化体系构建、产区生态品质剖析、酿造工艺智能化酿造、产品饮用品质表达、新技术新产品开发等开展研讨交流。

#### **论坛三：2023 中国调味品与预制菜产业创新技术论坛**

**时 间：**7月29日 09:00-18:00

**地 点：**贵州省国际会议中心 第四会议室

**主要内容：**论坛以“生态贵州 品味生活 预制未来”为主题，立足当前我国调味品和预制菜产业发展现状，以创新技术和发展趋势为主线，围绕消费者的核心需求，邀请调味品、预制菜等相关产业的专家、大咖，共议预制菜和调味品产业的繁荣和发展大计。

#### **论坛四：2023 中国特色发酵食品资源与营养健康论坛**

**时 间：**7月29日 09:00-18:00

**地 点：**贵州省国际会议中心 第五会议室



**主要内容：**论坛以“科技引擎 深挖特色 营养健康 生态发展”为主题，围绕我国特色资源利用现状、特色食品发展、高效生物制造、精准营养健康、双碳经济下的节能减排技术以及产业化推广等主题作学术报告，从多角度、多层次、多维度探讨交流，分享特色资源食品与营养健康领域的政策法规、学术前沿动态以及工程技术创新。

**论坛五：中国发酵食品产业卓越青年学术论坛**

**时 间：**7月29日 09:00-18:00

**地 点：**贵州省国际会议中心 贵州厅C厅

**主要内容：**论坛以“新时代、新科技、新食品”为主题，围绕“十四五”国民健康规划的新时代要求，以广大青年工作者的新科技赋能产品新价值，运用生物学、工程科学、生物医学等综合学科技术促进传统食品向新食品产业发展。

### **（三）传统发酵食品展览会**

**时 间：**7月28日-7月30日 09:00-18:00

**地 点：**贵州省国际会议中心 贵州厅序厅和下广场

**主要内容：**室内展为行业协会、科技成果以及原辅料和添加剂、生产加工和包装设备、检验检测仪器等公司；室外展销会展示贵州酱酒、贵州酸汤、贵州辣椒、贵州茶叶、贵州刺梨等生态食品，以及传统发酵食品产品创新大赛获奖企业产品。

### **（四）考察调研**

**时 间：**7月30日 上午

路线一：实地探访老干妈变成潮流单品的秘密基地

路线二：一锅酸汤飘香世界，走进酸汤龙头企业考察

路线三：参观向往的神秘茅台镇，“酱”迷不可错过

### **（五）创新大赛**

大会同期举办“2023 传统发酵食品创新大赛”，鼓励传统发酵食品在原料端、生产端及销售终端等多维度全方面的创新，助力我国传统发酵食品领域技术的全面革新和产业化升级。

颁奖典礼于7月28日下午隆重举行，行业专家学者、厂家代表、渠道商代表和 KOL 共同见证。活动将由电视台、大众网络媒体和行业媒体等多方位、全角度进行报道传播。

## **五、会议注册**

会议费 2800 元/人，包括会议资料、门票和会议期间用餐。

会议住宿酒店为贵州饭店，住宿费迎宾楼单间 418 元/晚（含单早），迎宾楼标间 466 元/晚（含双早），贵宾楼单间 650 元/晚（含单早），可通过会务组预定房间，费用自行与酒店结算，或提前汇款到下面账户，开具会议费发票。

### **账户信息：**

账户名称：中国食品发酵工业研究院有限公司

开户银行：中国农业银行股份有限公司北京展览中心支行

账号：11044301040001596

备注：个人汇款请备注开票单位（可简写），否则无法开票

## 六、联系方式

合作联系人：张凤杰 15201465479

报名联系人：张晓蒙 13718217207

会议邮箱：icab\_huiyi@126.com

中国食品发酵工业研究院有限公司

2023年7月18日

