

## 费用

会务费用	2012年2月1日	2012年4月1日
注册费	1000元	1000元
午餐	100元	100元
晚餐	100元	100元
茶点	100元	100元
住宿	100元	100元
交通	100元	100元
其他	100元	100元
合计	1600元	1600元

(优惠价)

会务费用包括餐费及会议资料费等,差旅费和住宿费自理。

## 会议背景

随着人们物质生活水平的提高和对饮食健康的关注,消费者对食品的新鲜度、营养,和安全的要素越来越重视。在2011年,全球食品行业正面临着前所未有的挑战,食品安全问题日益突出,消费者对食品的新鲜度、营养,和安全的要素越来越重视。

在2011年,全球食品行业正面临着前所未有的挑战,食品安全问题日益突出,消费者对食品的新鲜度、营养,和安全的要素越来越重视。在2011年,全球食品行业正面临着前所未有的挑战,食品安全问题日益突出,消费者对食品的新鲜度、营养,和安全的要素越来越重视。

研究工作者们必须继续开发和改善食品加工技术,以确保食品的营养性和安全性。同时,还需充分利用农副产品,以提高经济效益、保护生态环境。

## 会议形式

论坛由特邀的20多位国内外知名专家和政府官员发表精彩演讲,并与会代表互动交流。

论坛由特邀的20多位国内外知名专家和政府官员发表精彩演讲,并与会代表互动交流。论坛由特邀的20多位国内外知名专家和政府官员发表精彩演讲,并与会代表互动交流。

论坛由特邀的20多位国内外知名专家和政府官员发表精彩演讲,并与会代表互动交流。论坛由特邀的20多位国内外知名专家和政府官员发表精彩演讲,并与会代表互动交流。

# 食品保鲜与加工新技术国际研讨会

2012年2月1日-4月1日

地点

2012年2月1日-4月1日

地点

## 主办单位

中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会

中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会  
中国食品工业协会

## 会议日程

2月1日	报到
2月2日	开幕式
2月3日	专家论坛
2月4日	产品展示
2月5日	午餐
2月6日	晚餐
2月7日	茶点
2月8日	住宿
2月9日	交通
2月10日	其他

## 会议日程

2月1日	报到
2月2日	开幕式
2月3日	专家论坛
2月4日	产品展示
2月5日	午餐
2月6日	晚餐
2月7日	茶点
2月8日	住宿
2月9日	交通
2月10日	其他



# 大会主席

蔡威博士	上海市政协副主席、上海交通大学副校长	中国
Joseph Jen 博士	美国农业部原副部长	美国

## 学术委员会

# 大会主题报告题目和报告人

《非热和增值加工技术发展趋势》 美国农业部西部地区研究中心主任 Dr. Howard Zhang	《臭氧技术在果蔬加工与保鲜中的应用》 国家农产品保鲜工程技术研究中心副主任 王义生研究员
《食品辐照技术的最新发展和应用》	《高效冷链设备在农产品保鲜中的应用》

