

食品干燥专题研讨会

Food Drying Workshop

第二届食品干燥专题研讨会（2014）

The 2nd Food Drying Workshop（2014）

主题：食品的高品质与高效干燥

Theme：Food Drying with High Efficiency and High Quality



会议议程 (*Workshop Programme*)

2014 年元月 13 日

中国 无锡 江南大学

食品干燥专题研讨会

Food Drying Workshop

"食品干燥专题研讨会"介绍

"食品干燥专题研讨会", 英文简称 FDW, 是由江南大学食品学院张慇教授于 2012 年倡议发起的食品干燥领域首个国际专题研讨会。首届食品干燥专题研讨会会有来自澳大利亚、加拿大多位国际著名食品干燥专家参加交流。本届食品干燥专题研讨会在首届专题研讨会的基础上, 邀请了国际干燥权威、本年度国家科技奖-国际科技合作奖获奖人艾伦·莫俊达教授以及众多国内外干燥专家及企业界朋友共聚江南, 参加专题交流, 探讨食品干燥领域的关键科学问题和应用技术, 为合作交流搭建一个更为广阔的平台。



报告人 ArunS. Mujumdar 教授荣获国家及江苏省国际科技合作奖介绍



新加坡国立大学 ArunS. Mujumdar 教授是享誉世界的干燥学者, 2002 年起, 他开始担任江南大学客座教授和外聘博导, 与江南大学食品学院张慇教授的干燥团队联合培养了 20 名博士、博士后, 联合发表了 SCI 论文 73 篇。同时, 他还担任了江南大学食品学科产学研基地海通食品集团、美国百事食品、无锡市林洲干燥机厂等龙头企业的高级技术顾问。参与了多个食品干燥新技术重点研究项目, 参与研发的食品干燥新技术荣获国家科技进步二等奖、江苏省科技进步一等奖和中国商业联合会科技进步特等奖, 实施新技术的龙头企业也获得了显著的经济效益。

ArunS. Mujumdar 教授先后荣获首届江苏省国际科学技术合作奖 (2012 年) 和中华人民共和国国际科学技术合作奖 (2013 年)。

会议议程

Workshop Programme

时间：2014.1.13 (周一)

江南大学荣誉教授受聘仪式 主持人：周鹏教授（江南大学食品学院副院长）

地点：江南大学食品学院 9 楼益海嘉里厅

8:20-8:40	江南大学荣誉教授受聘仪式 授聘人：江南大学徐岩副校长 受聘人：Arun Mujumdar 教授【2013 年度中华人民共和国国际科技合作奖获得者】				
8:40-9:00	合影【地点：江南大学食品学院楼前】				
英文 WORKSHOP 主持人：丁占生副教授（江南大学） 地点：江南大学食品学院 9 楼益海嘉里厅					
时间	顺序	报告人	职称/职务	单位	题 目
9:00-9:25	报告 1	Arun Mujumdar	教授	新加坡国立大学	Advances in drying foodstuffs-An overview
9:25-9:40	报告 2	陈晓东	教授	苏州大学 澳大利亚莫纳什大学	Understanding food drying: something old and something new
9:40-9:50	报告 3	吴中华	教授	天津科技大学	Low amplitude controllable explosive combustion spraying drying technology: Case study of egg white
9:50-10:00	报告 4	吴铎	教授	苏州大学	Towards Spray Drying of High Solids Dairy Liquid: Effects of Feed Solid Content on Particle Structure and Functionality
10:00-10:10	报告 5	肖杰	教授	苏州大学	Multiscale Modeling of Spray Drying: An Integrated Process and Product Study
11:10-11:20	报告 6	范柳萍	教授	江南大学	Dehydration & Fat absorption of carrot slice during vacuum frying
10:20-10:30	集中提问报告人及回答				
10:30-11:00	Coffee break				
11:00-11:10	报告 7	孙金才	教授级高工	海通食品集团	Optimization of potato cube drying in a microwave-assisted pulsed spouted bed
11:10-11:20	报告 8	崔政伟	教授	江南大学	Study on temperature and drying rate uniformity of coupled with hot-air and microwave dryer
11:20-11:30	报告 9	金鑫	副教授	苏州大学	Drying of Healthy Foods: from Mechanism to Optimization
11:30-11:40	报告 10	傅楠	副教授	苏州大学	Single droplet drying technique to analyse the development of functionalities of food powders during drying
11:40-11:50	报告 11	黄略略	博士	国家荔枝龙眼产业技术体系（深圳）	Characteristics of temperature change of lychee fruits during MVD
11:50-12:00	集中提问报告人及回答				
12:00-13:20	午餐				
13:20-13:50	参观国家功能食品工程中心实验室、国家食品科学与工程重点实验室				

中文 WORKSHOP 主持人：范柳萍教授（江南大学） 地点：江南大学食品学院 9 楼益海嘉里厅					
时间	顺序	报告人	职称/职务	单位	题 目
14:00-14:10	报告 12	韩清华	研究员	中国农机化研究院	微波流态化干燥姜片的工艺和品质分析
14:10-14:20	报告 13	顾振新	教授	南京农业大学	磁控管叠加及功率组合对微波干燥均匀性和脱水蔬菜品质的影响
14:20-14:30	报告 14	卢利群	高级工程师	海通食品集团	改善高真空干燥梨脆片褐变及松脆性的研究
14:30-14:40	报告 15	郑丹丹	工程师	海通食品集团	热风干燥染色豆渣的工艺及贮藏稳定性研究
14:40-14:50	报告 16	肖功年	副教授	浙江科技学院	果蔬真空油炸脱水加工现状
14:50-15:00	报告 17	弓志青	副研究员	山东省农科院	果粉加工研究进展
15:00-15:10	报告 18	颜伟强	副研究员	上海市农科院	高能电子束辐照与热风干燥对脱水香辛料品质的影响
15:10-15:20	报告 19	宋贤聚	副教授	台州学院	喷雾干燥杨梅粉吸湿性研究
15:20-15:30	集中提问报告人及回答				
15:30-16:00	Coffee break				
16:00-16:05	报告 20	查国才	董事长	常州一步干燥设备有限公司	一步干燥设备与食品干燥
16:05-16:10	报告 21	温建华	总经理	南京澳润微波科技有限公司	澳润微波与食品干燥
16:10-16:15	报告 22	沈巧生	研发总监	通用磨坊(中国)投资有限公司	通用磨坊全球业务食品和中国品牌
16:15-16:20	报告 23	李俊华	研发经理	藤桥禽业股份有限公司	冷热风干燥组合技术在中国腌腊食品加工中的应用
16:20-16:30	报告 24	王玉川	高工	江南大学	食品负压微波高效节能均匀干燥技术及装备研究进展
16:30-16:40	报告 25	金光远	副教授	江南大学	真空喷动流化床干燥动态特性数值模拟进展
16:40-16:50	报告 26	唐劲松	副教授	江南大学	绿茶中短波红外干燥工艺的研究
16:50-17:00	报告 27	段续	副教授	河南科技大学	三种白蘑菇升华干燥方法的比较
17:00-17:10	报告 28	徐保国	博士生	江南大学	中短波红外干燥技术在海带和鱿鱼脱水加工中的应用
17:10-17:20	报告 29	陈慧芝	硕士生	江南大学	不同干燥方式对预干脱盐草鱼块品质的影响
17:20-17:30	报告 30	卢懿	硕士生	江南大学	微波脉冲喷动干燥牛蒡茶的工艺及风味对比研究
17:30-17:40	报告 31	王洪彩	硕士生	江南大学	不同干燥方式对香菇干燥时间和理化性质的研究
17:40-17:50	报告 32	王丽萍	硕士生	江南大学	麦苗粉咀嚼片三种不同频率干燥方式的对比研究
17:50-18:00	集中提问报告人及回答				
18:00	WORKSHOP 结束				
18:20	晚宴				

食品干燥专题研讨会

Food Drying Workshop

江南大学食品学院食品资源与综合利用 研究中心介绍

江南大学食品学院食品资源与综合利用研究中心由生鲜食品加工保鲜及综合利用研究室与动物资源开发研究室合并组建，致力于农产品加工与贮藏、动物营养与饲料科学学科领域的理论与技术研究，以及新技术的产业化应用。

中心发扬“勤业、创新、争先、共赢”的理念，励精图治，形成了一支以中青年教师为主体，学科背景交叉，学科结构合理的创新人才队伍。中心现有科研人员 10 人，其中教授 3 人，副教授 6 人，工程师 1 人。

近 5 年来，中心承担国家和省部级项目 20 余项，其中国家自然科学基金项目 8 项，国家 863 重点项目 2 项，国家科技支撑项目 3 项，省级成果转化项目 3 项；中心还承担来自企业的产学研项目 30 余项。获国家及省部级以上奖励 8 项，获国内授权发明专利 70 多项，国际授权专利 4 项，发表 SCI 论文 100 多篇。已培养博士研究生 10 多名，硕士研究生 50 余名。



赞助单位

江南大学

海通食品集团有限公司

常州一步干燥设备有限公司

南京澳润微波科技有限公司

通用磨坊(中国)投资有限公司

藤桥禽业股份有限公司

