附件1：

**专题发言题目（部分拟定）**

1.调味品创新发展与专家技术委员会未来发展方向

北京工商大学校长 中国工程院院士 孙宝国

2.食醋功效因子和抗氧化成分分析

天津科技大学生物工程学院院长、教授、博士生导师 王敏

3.传统发酵食醋典型风味形成机制及其调控

江南大学生物工程学院院长、教授、博士生导师 许正宏

4.现代生物酿造技术助力料酒产业化发展

恒顺集团 恒顺酒业有限责任公司总工程师 陈伟

5.“增滋丰味”的酿造微生物之选

北京工商大学食品学院教授 宋焕禄

6.火锅底料领域技术创新

四川大学农产品加工研究院院长 赵志峰

7.现代生物技术助力传统食醋生产

安琪酵母股份有限公司YE技术总监、省管专家 李沛

8.鲜味科学与鸡精调味料工艺技术

上海太太乐食品有限公司 技术中心主任 顾艳君

9.自动圆盘制曲自动控制高产解决方案探讨

宁波长荣酿造设备有限公司董事长 任荣泽