

序号	报告名称	报告人	报告人单位
1	Protein Stabilisation and Biocatalysis	Artur Cavaco-Paulo	University of Minho
2	University of Hohenheim and Department of Biotechnology and Enzyme Science	Timo Stressler	University of Hohenheim
3	Basics of Chromatography and Data Evaluation	Timo Stressler	University of Hohenheim
4	Gas Chromatography - Basics and Hardware –	Jacob Ewert	University of Hohenheim
5	Gas Chromatography - Derivatization and Practical Examples –	Jacob Ewert	University of Hohenheim
6	Hardware Liquid Chromatography	Jacob Ewert	University of Hohenheim
7	High Performance Liquid Chromatography	Timo Stressler	University of Hohenheim
8	Protein Purification by Chromatography	Timo Stressler	University of Hohenheim
9	Enzyme Activity and Kinetics	Jacob Ewert/ Timo Stressler	University of Hohenheim
10	Non-Linear Regression	Jacob Ewert	University of Hohenheim
11	Current Research – Microbial Peptidases	Timo Stressler	University of Hohenheim
12	Current Research – Altering the Technofunctionality of Milk Proteins	Jacob Ewert	University of Hohenheim
13	Physiochemical properties of sugars and sweeteners and the role of water in sweet taste chemoreception	Mohamed Mathlouthi	University of Reims Champagne-Ardenne
14	The chemical characterization of the brain: from new measurement tools to new neurochemical insights	Jonathan V. Sweedler	University of Illinois
15	Utilization of Byproducts from American Meat and Poultry Industries	楼星球	美国 Essentia Protein Solutions 公司
16	Antioxidant-rich phytochemicals and assessment of their health promoting properties by using different models	徐志民	美国路易斯安娜州立大学

17	Frontiers in Bioactive Polysaccharides Research: Structural Characteristics and Mechanisms of Action	崔武卫	加拿大农业与农业食品部 圭尔夫食品研究中心
18	The AUT-NCU PhD collaboration program and food for health research with green tea extracts and seaweed (<i>Undaria pinnatifida</i>) extracts	Jun Lu	新西兰奥克兰理工大学
19	Nutritional approach to nonalcoholic fatty liver disease	Takayo Kawakami	日本冈山县立大学
20	Xylanases and β -Xylosidases of a Thermophilic Bacterium, <i>Geobacillus caldoxylosilyticus</i>	Ki-Hong Yoon	韩国又松大学
21	The effect of vitamin D levels and vitamin D receptor single nucleotide polymorphism on serum lipid profiles in children and adolescents in West China	刘小娟	四川大学
22	Identification and Characterization of Natural Lactic Acid Bacteria Having the Ability to Increase Cysteine Sulfoxide Contents in Vegetables	Koichi Tanaka	日本冈山县立大学
23	Effects of Dietary Patterns on Serum Lipid Profiles and Glucose in Chinese Han Adolescents	樊梅	四川大学
24	Food Bioactives: a double-edged sword	曹荣	加拿大农业与农业食品部
25	Targeting Hyaluronan - the scar forming polydisaccharide	Adam Midgley	英国卡迪夫大学
26	NMR in Structural Analysis of Polysaccharides	Steve W. Cui	加拿大农业与农业食品部
27	Effects of Salt Stress on the Phenolic Content of Brassica Sprouts	Antoanela Patras	罗马尼亚雅西农业与兽医大学
28	Whole food approach for chronic diseases prevention and healthy aging: opportunities and challenges for food industry	刘瑞海	美国康奈尔大学
29	Oats in a healthy gluten-free diet	Luud J.W.J. Gilissen	荷兰瓦赫宁根大学
30	Human Microbiome Dynamics: from birth to death	徐振江	美国加州大学圣地亚哥分校 (UCSD)
31	Dietary polyphenol - protein interaction	肖建波	澳门大学

32	Staghorn Sumac (<i>Rhus typhina</i>)	Sunan Wang	加拿大尼亚拉加学院
33	Human Intervention Studies to Investigate Physiological Activity of Food Ingredients and Botanicals	Patrick Diel	德国科隆体育大学
34	Genetic Modifications of Starch, and Their Applications	姚 远	美国普渡大学
35	细胞色素 P450 酶学及其仿生化学的理论研究	王 永	中科院兰州化物所
36	理论与计算模拟化学与生物体系	夏 飞	华东师范大学
37	涡虫-再生和天然免疫研究的模式动物	赵博生	山东理工大学
38	银纳米线与柔性触摸屏	匡 敏	美国 Koppers 公司
39	食品和饮水安全风险快速检测和控制技术与装备研发	高志贤	军事医学科学院卫生学环境医学研究所
40	褐藻胶及其衍生物的生物活性及构效关系研究	续 旭	深圳大学
41	改性淀粉的营养与功能性研究	Yong-Cheng Shi	美国堪萨斯州立大学
42	现代农业的营养健康本质	戴小枫	中国农业科学院农产品加工所
43	蛋白质磷酸化负向调控肌肉食用品质机理	张德权	中国农业科学院农产品加工所
44	营养健康大数据催生中华传统食品健康大产业	张 泓	中国农业科学院农产品加工所
45	食物链中真菌毒素的防控和脱毒	刘 阳	中国农业科学院农产品加工所
46	新型果蔬干燥技术装备研究进展及应用前景	毕金峰	中国农业科学院农产品加工所
47	柑橘来源多甲氧基黄酮研究进展	郑金铠	中国农业科学院农产品加工所
48	中国食源性致病微生物科学大数据库构建和应用	吴清平	广东省微生物研究所