

中国食品和包装机械工业协会 果蔬保鲜加工机械分会文件

包食机果协【2017】第 018 号

关于举办 2017 中国果蔬加工产业创新发展论坛 暨中国（滁州）果蔬食品营养与健康大会的 通 知

各省、自治区果蔬加工、果蔬加工装备、果蔬食品各企业，科研院所，有关单位：

为贯彻落实农业部关于 2017 年农业品牌推进年工作的通知有关精神，加快品牌创建，把“科技创新”摆在更加重要位置上，吹响建设果蔬加工“科技创新型行业”的号角。进一步提高果蔬加工制品的商品化水平。促进科技创新与行业发展的紧密结合，切实提高企业自主创新能力；推进信息技术与企业现代管理体系的深度融合，提高企业管理精细化水平；构建产业化经营，推进品牌建设，做大做强果蔬加工产业；为民众提供安全和丰富的食品供应，保障人们身体健康。在此背景下，本次大会以“创新驱动，引领未来”为主题，汇聚果蔬〔加工〕+〔包装〕+〔冷链〕+〔质量管理〕全产业链上下游服务企

业，将邀请行业政府主管部门、权威专家和企业领袖，旨在搭建业内科技成果交流和创新经验分享的卓越平台，促进中国果蔬加工产业市场的健康蓬勃发展。

一、组织机构

指导单位：工业和信息化部 农业部农产品加工局

主办单位：中国食品和包装机械工业协会

苏滁现代产业园管理委员会

协办单位：上海本优机械有限公司

上海市沛愉包装科技有限公司

滁州学院生物与食品工程学院

承办单位：中国食品和包装机械工业协会果蔬保鲜加工机械分会

《中外食品和包装机械》编辑部

二、时间与地点

报到时间：2017 年 6 月 1 日

会议时间：2017 年 6 月 2 日

技术参观：2017 年 6 月 3 日 9：00 —11：30

会议酒店：安徽滁州港汇喜来登酒店（五星）

酒店地址：安徽省滁州市港汇中心中都大道 1599 号

三、会议内容

1，主题报告

★果蔬产品标准体系与质量控制

★果蔬加工副产物资源综合利用新模式

- ★果蔬益生菌发酵关键技术与产业化应用
- ★无菌灌装技术在果蔬加工中的应用与创新
- ★低温连续杀菌技术助推果蔬罐头行业发展
- ★低温果蔬制品加工关键技术与装备
- ★特色果蔬保鲜、预切果蔬和净菜加工产业化
- ★互联网+助推果蔬冷链发展
- ★加工新技术让果蔬食品更健康

2、圆桌论坛 农业品牌推进年，如何构建果蔬加工产业化经营？

3、盛典之夜 2016 中国果蔬加工装备十大优质品牌、十大创新企业、十大领军人物颁奖典礼

4、技术参观 安徽沛愉包装科技有限公司 安徽银鹭食品工业园（6月3日 9：00—11：30）

四、合作媒体

中国食品报 中国经济网 慧聪网 中国食品机械设备网

五、费用及住宿

会务费	1200 元/人	800 元/人（学生）
注：会务费包括会议场地、专家邀请、会议资料、会议用餐、会议茶歇、礼品等费用		
2、会议推荐酒店安徽滁州港汇喜来登酒店	豪华大床房	会议价 310 元/间/晚（含早）
	豪华双床房	会议价 310 元/间/晚（含早）
注：参会代表住宿费、差旅费自理，酒店房间有限，请参会代表将回执提前交协会并支付费用。		

六、会议咨询

丁少辉（010）64866833 13911584847

朱萍 13671030327 楚玉峰 13801337713

附件

- 1、关于申报 2017 年度全国果蔬加工装备十大品牌奖项推荐书
- 2、2017 中国果蔬加工产业科技创新大会暨中国（滁州）果蔬食品营养与健康论坛参会回执
- 3、关注官方微信账号，扫一扫，即刻报名。



果蔬保鲜加工机械分会官微



中国食品和包装机械工业协会官网



2017 年 2 月 27 日

主题词：果蔬加工产业创新发展论坛食品营养与健康 通知

抄送：工信部装备处 农业部加工局 农产品加工研究所 会员单位

中国食品和包装机械工业协会果蔬保鲜加工机械分会 2017 年 3 月 30 日印发

（共印 500 份）