

中国粮油学会

中粮油学发[2012]15号

关于召开“第十四届国际谷物科技与面包大会暨国际油料与油脂科技发展论坛”的第二轮通知

各有关单位：

为共同促进全球谷物和油脂产业的可持续发展，经国家粮食局报国家发改委、外交部和国务院批准（2011外管1865号），中国粮油学会（CCOA）和国际谷物科技协会（ICC）将于2012年8月6~9日在中国北京共同组织召开“第十四届国际谷物科技与面包大会暨国际油料与油脂发展论坛”。为保证会议的成功召开，会议通知（中粮油学发[2011]26号）已于2011年7月下发。现将具体事项做第二轮通知如下：

一、大会主题

科技创新与健康粮油

二、主要内容

交流全球谷物和油脂产业科技发展的情况；探讨国际上谷物和油脂科技、经贸发展的方向和重点；展示全球谷物、油脂产业科技发展的成果；推进全球谷物和油脂产业的合作和可持续发展，保障食品营养和安全。

三、 时间和地点

时间：2012年8月6~9日（其中8月6日报到、布展）

地点：北京国际会议中心（北京市朝阳区北辰东路8号）

四、 会议日程

2012年8月6日，星期一

大会注册及布展

大会组委会、学术委员会联席会

2012年8月7日，星期二

上午：开幕式和大会特邀报告

1. 开幕式

(1) CCOA 和 ICC 分别致欢迎词

(2) 国家粮食局和中国科协领导致辞

(3) ICC Harald Perten Prize 颁奖仪式

2. 大会特邀报告

(1) 世界谷物和食物安全

(2) 中国谷物加工科技发展现状与趋势

(3) 新一代稳定、功能和健康油脂：美国油脂工业的发展和趋势

(4) 中国食用植物油加工业的现状与今后发展趋势

下午：专题研讨

谷物化学

油脂化学与安全

晚上：大会欢迎晚宴

2012年8月8日，星期三，专题研讨

上午：谷物加工

油脂加工与利用

下午：东西方谷物主食品

粮食储藏

2012年8月9日，星期四，专题研讨

上午：谷物食品营养与健康

世界粮食安全与可持续发展

下午：食品安全与法规

ICC 会员专场

颁奖仪式：最佳论文张贴奖和青年科学研究奖

大会特邀报告和分会场专题报告的有关内容详见附件1。

2012年8月10日，星期五上午，组织国外代表技术参观

技术参观路线：

1. 国家粮食局科学研究院
2. 中国农业科学院农产品加工研究所
3. 安琪酵母有限公司北京总部基地

五、大会网站 www.ccoaonline.com/2012

六、大会筹备组织机构

1. 大会主席

Marina Carcea

ICC 主席

朱长国

中国粮油学会理事长

2. 组织委员会

Roland E. Pom s	ICC 秘书长、博士
Joël A bécassis	ICC 2013-2014 届当选主席、法国农业科学研究院博士
A maud D ubat	ICC 执委、法国肖邦科技公司应用与市场营销总监
A nita H abershuber	ICC 项目管理人员
王瑞元	中国粮油学会常务副理事长、教授级高工
胡承森	中国粮油学会常务副理事长、秘书长
刘新江	中国粮油学会储藏分会会长
姚惠源	中国粮油学会食品分会会长
杜 政	中国粮油学会粮油质检研究分会会长
刘晓雨	中国粮油学会饲料分会会长
俞学锋	中国粮油学会发酵面食分会会长
于小冬	中国粮油学会粮油营养分会会长
岑军健	中国粮油学会米制品分会会长
张 元	中国粮油学会信息与自动化分会会长
顾正彪	中国粮油学会玉米深加工分会会长
鞠兴荣	南京财经大学教授

3. 学术委员会

Joël A bécassis	ICC 2013-2014 届当选主席、法国农业科学研究院博士
Roland E. Pom s	ICC 秘书长、博士
O kkyung Chung	美国堪萨斯州立大学教授
M einolf G . L indhauer	ICC 技术总监、德国联邦食品与营养研究院教授
Jan W illem van derK amp	ICC 研究院院长、荷兰应用科学研究院高级顾问
M artha C uniberti	ICC 执委、阿根廷国家农业研究院博士

D igvir Jayas,	加拿大曼尼托巴大学副校长、杰出教授
D irk M aier	美国堪萨斯州立大学教授
X iuzhi Susan Sun	美国堪萨斯州立大学杰出教授
Perry K.W .Ng	美国密歇根州立大学教授
R ichard C antrill	美国油脂化学家协会技术总监
D onghaiW ang	美国堪萨斯州立大学教授
V icky Solah	澳大利亚科廷大学教授
王凤成	ICC 2015-2016 届当选主席、河南工业大学教授
王瑞元	中国粮油学会常务副理事长、教授级高工
姚惠源	中国粮油学会食品分会会长、教授
王 强	中国农业科学院农产品加工研究所副所长、研究员
徐学兵	丰益（上海）生物技术研发中心总经理、教授
田少君	河南工业大学教授
刘 英	武汉工业学院教授
黄卫宁	江南大学教授
卞 科	河南工业大学教授
曹 阳	国家粮食局科学研究院研究员
屈凌波	河南工业大学教授

七、大会奖项的设置

经 ICC 和中国粮油学会共同研究决定，为鼓励参会代表和青年科技工作者积极参与学术交流，本次大会将设立最佳论文张贴奖和青年科学研究奖各 3 名，并颁发证书和奖金。大会成立评审委员会，专项负责两个奖项的评审工作，具体内容见附件 2。

八、参会代表费用、参展费用及报名方式

1. 参会代表费用：国内代表注册费 1600 元/人，学生代表注册费 800 元/人。欢迎广大参会代表通过大会网站进行在线注册，也可直接向大会秘书处报名注册（附件 3）。请各分会按 2011 年 6 月 8 日中国粮油学会工作会议纪要的要求进一步落实组团参会代表名单，并统一向大会秘书处报名。报名截止日期为 2012 年 6 月 10 日。

2. 参展费用：国内机构每个标准展位 6000 元，具体位置按到款顺序依次确定。报名（附件 4）截止日期为 2012 年 6 月 10 日。参展通知、布展须知及展位图分别见附件 6、7、8。

3. 参会代表食宿统一安排，费用自理。

4. 银行帐号

户 名：中国粮油学会

开户行：交通银行北京百万庄支行

账 号：110060774018010013416

九、联系方式

大会秘书处设在中国粮油学会。

地址：北京市西城区百万庄大街 11 号（100037）

大会赞助联系人：胡承森 刘 勇

电话：010-68357508 68357521

E-mail: webmaster@ccoaonline.com

论文事宜联系人：李 芳 王晓芳

电话：010-68357511 E-mail: ccoa2012@126.com

参展事宜联系人：杨晓静 刘 勇

电话：010-68357512 E-mail: jiangliban@126.com

会务事宜联系人：魏 然 李智卓

电话：010-68357523 E-mail: cathy913@ sina.com

- 附件：1. “第十四届国际谷物科技与面包大会暨国际油料与油脂发展论坛” 大会特邀报告和分会场专题报告
2. 关于“第十四届国际谷物科技与面包大会暨国际油料与油脂发展论坛” 大会奖项的通知
3. “第十四届国际谷物科技与面包大会暨国际油料与油脂发展论坛” 参会代表回执
4. “第十四届国际谷物科技与面包大会暨国际油料与油脂发展论坛” 参展回执
5. 已确定的参展企业情况表
6. “第十四届国际谷物科技与面包大会暨国际油料与油脂科技发展论坛” 参展通知
7. 布展须知
8. 一楼展位平面图
9. 北京国际会议中心位置图
10. 大会张贴论文格式要求



附件 1

“第十四届国际谷物科技与面包大会 暨国际油料与油脂科技发展论坛”大会特邀报告和分会场专题报告

第一部分：大会特邀报告

1. 世界谷物和食物安全

Hervé Guyomard 博士，法国农业科学研究院（INRA）农业科研负责人

2. 中国谷物加工科技发展现况与趋势

姚惠源，江南大学教授、中国粮油学会食品分会会长

3. 新一代稳定、功能和健康油脂：美国油脂工业发展和趋势

Gary R. List 博士，美国农业部农业资源利用研究中心杰出学者

4. 中国食用植物油加工业的现状与今后发展趋势

王瑞元，中国粮油学会常务副理事长、油脂分会会长、教授级高工

第二部分：分会场专题报告

专题一：谷物化学

主持人：Perry K. W. Ng，美国密歇根州立大学教授

刘 英，武汉工业学院教授

1. 谷物淀粉的研究进展：化学、功能以及对健康的益处

Jay-lin Jane，美国 Iowa 州立大学 Charles F. Curtiss 杰出教授

2. 从分子结构了解谷物 β -葡聚糖的功能和健康益处

Steve Cui 博士，加拿大农业和农业食品部博士

3. 谷物加工特性研究与品质评价

王强博士，中国农业科学院农产品加工研究所研究员

4. 不同谷物的体内外抗氧化活性研究进展

张晖博士，江南大学教授

5. 功能性米糠和麸皮膳食纤维的研究

钱海峰博士，江南大学副教授

6. 发芽对杜伦麦制粉以及通心面制品品质的影响
Bin Xiao Fu 博士，加拿大谷物委员会研究员
7. 生育酚、生育三烯酚及其与某些南非小麦品种的蛋白亚基和品质特性的相互关系
MAryke Labuschagne, 南非 Free 州立大学
8. 新型小麦组分中满足健康成分的特征：化学成分、流变学特征和成品质量
Sándor Tömösközi 博士，匈牙利布达佩斯工业和经济大学

专题二：谷物加工

主持人：Dr Joël Abécassis, 法国农业科学研究院博士、ICC 当选主席

黄卫宁博士，江南大学教授

1. 世界市场上的谷物食品加工—来自国际 AACC 的展望
Debi Rogers 博士，美国国际烘焙研究院主任，国际 AACC 主席
2. 延长半干面货架期的研究
周惠明博士，江南大学教授
3. 利用流变发酵仪测定生物配料对面团的发酵和烘焙特性的影响
Patricia Rayas-Duarte 博士，美国 Oklahoma 州立大学
4. 中国现代冷冻发酵与烘焙食品工业化关键技术创新与应用
黄卫宁博士，江南大学教授、国际 AACC 学术杂志《谷物化学》(SCI) 编委
5. 应用于麦麸的新型干法分离技术
Joël Abecassis 博士，法国农业科学研究院
6. 小麦加工谷朊粉的适用性评价
赵仁勇，河南工业大学教授
7. 现代谷物加工新技术与综合利用
黄志远，布勒谷物加工事业部产品经理
8. 小麦淀粉粒机械损伤特性研究
郑学玲博士，河南工业大学教授
9. 大米加工新技术研究
河野元信博士，日本佐竹公司

10. 方便米饭感官品质与稻米的理化性质和质构性质研究
陈正行, 江南大学教授

11. 全谷物食品及其加工技术
谭斌博士, 国家粮食局科学研究院研究员

专题三: 油脂化学与安全

主持人: Richard Cantrill 博士, 美国 AOCS 技术总监

田少君, 河南工业大学教授

1. MCPD 的毒性评价和油脂中形成机制
Lucy (Liangli) Yu 博士, 美国马里兰大学教授
2. 油脂中的 3-氯丙醇酯及其相关化合物: 减缓其影响的策略
Bertrand Matthäus 博士, 德国 Max Rubner 研究院
3. 油脂中 3-氯丙二醇酯的形成机制
金青哲, 江南大学教授
4. 中国市场食品中反式脂肪酸含量现状调研
姜元荣博士, 丰益(上海)生物技术研发中心研发总监
5. 微生物油脂的研究与应用前景
何东平, 武汉工业大学教授
6. 中国特种油脂的开发与研究
史宣明, 中粮工程科技(西安)有限公司高级工程师
7. $\Omega 3$ 微胶囊的生物大分子技术
Lingzhi Cheong 博士, 丹麦 Aarhus 大学
8. 棕榈油 3-氯丙醇酯: 分析和去除
Nuzul Amri Ibrahim 博士, 马来西亚棕榈油研究院
9. 结构脂质及其氧化稳定性研究
王瑛瑶博士, 国家粮食局科学研究院副研究员
10. 油脂结晶: 新进展及在油脂分提工艺的应用
Prakash Adhikari 博士, 丰益(上海)生物技术研发中心

专题四：油脂加工和利用

主持人：Steen Balchen，丹麦阿法拉伐植物油技术总监

徐学兵，丰益（上海）生物技术研发中心教授

1. 酶油脂加工的工业进展

Hans Christian Holm，丹麦诺维信

2. 棕榈油甘油二酯：加工和性质

Oi-Ming LAI 博士，马来西亚 UPM 大学教授

3. 零反式脂肪酸食品专用油的研究与开发

刘元法，江南大学教授

4. 中国油菜籽加工与综合利用现状

刘大川，武汉工业大学教授

5. 不用制油工艺对芝麻油木质素含量的影响

刘玉兰，河南工业大学教授

6. 功能食品原料的酶促加工

Chwen-Jen Shieh 博士，中国台北国立中兴大学化学工程系教授

7. 鱼油加工及 $\Omega 3$ 脂肪酸富集技术

Derya Kehveci 博士，土耳其伊斯坦布尔工业大学

8. 大豆油酶法脱胶及物理精炼工艺

Ling Hua 博士，丹麦 Alfa Laval 公司

9. 应用于婴儿配方奶粉的母乳化脂肪的研制

严友春博士，荷兰 Loders Croklaan 公司资深技术经理

10. 酶法磷脂转化及其功能性

Xiaoli Liu 博士，日本 Nagase ChemteX 公司

专题五：东西方谷物主食品

主持人：Okkyung Kim Chung，美国农业部谷物研究院教授、ICC 往届主席

王凤成，河南工业大学教授

1. 欧洲烘焙食品工业进展

Lutz Popper 博士，德国幕勒公司技术总监

2. 通心面：中国和意大利之间的桥梁，一个受欢迎的营养质量谷物食品
Marina Carcea 博士,ICC 主席，意大利食品和营养研究中心科学家
3. 美国谷物食品现状与发展
张卫博士，美国 Kellogg 公司资深研发专家
4. 中华米食制品及其工业化进展
卢训博士，中国台北中华谷类食品工业技术研究所所长
5. 用比较基因组学方法研究中国面条颜色的分子机理
何中虎博士，中国农业科学院作物科学研究所研究员
6. 中国面制食品质量与工业化进展
王凤成博士，河南工业大学教授
7. 测试条件对中国北方主食馒头硬度测试效果的研究
Yangsoo Kim 博士，河南工业大学教授
8. 膨松剂对油条粉品质特性的影响
孙辉博士，国家粮食局科学研究院研究员
9. 谷朊粉对面包用小麦粉品质的影响
王继进，益海嘉里（兖州）粮油工业有限公司工程师
10. 中国传统发酵米制品综述
鲁战会博士，中国农业大学教授
11. 评价叉烧包质量的方法发展
Vicky Ann Solah，西澳大利亚科庭大学教授

专题六：粮食储藏

主持人： Dirk E. Maier, 美国堪萨斯州立大学教授
曹阳，国家粮食局科学研究院研究员

1. 利用 CO₂ 传感器对储粮的变质情况进行早期监测
Dirk E. Maier，美国堪萨斯大学教授
2. 中国绿色生态储粮技术进展
曹阳，国家粮食局科学研究院研究员

3. 储粮害虫非接触检测技术研究与应用可行性
王殿轩，河南工业大学教授
4. 氮气气调防治储粮害虫效果影响因子分析
严晓平，中储粮成都粮食储藏科研所研究员
5. 大米气调储藏技术研究与应用进展
曾伶，广东省粮科所教授
6. 智能通风储粮技术在中国的发展应用概况
付鹏程，中储粮成都粮食储藏科研所研究员
7. 氮气与甲酸乙酯混合对赤拟谷盗熏蒸活性研究，
唐培安博士，南京财经大学
8. 磷化氢对两个地区锈赤扁谷盗的致死率及过氧化氢酶活性的比较
谢令德，武汉工业学院食品科学与工程学院教授
9. 氮气储粮在中国的应用
王伟，中储粮成都粮食储藏科研所副研究员

专题七：谷物食品营养与健康

主持人：Jan Willem van der Kamp, ICC 研究院院长、荷兰应用科学研究院（TNO）高级顾问
屈凌波，河南工业大学教授

1. 膳食纤维：谷物和其他纤维的定义、解析及其健康益处的最新研究
Jan Willem van der Kamp 博士，荷兰 TNO 高级顾问
2. 面包中阿拉伯木聚糖的分子特性和营养特性
Weili Li 博士，英国曼彻斯特城市大学
3. 谷物食品蒸煮过程中主要功效因子的转化规律
王金水，河南工业大学教授
4. 面粉强化和小麦生物强化手段作为铁、锌缺乏的应对策略
Roberto J. Peña 博士，墨西哥 HP-CIMMYT 学院首席科学家
5. 预发芽糙米对（人体）血脂、血糖异常的抑制作用
Hung Chien Lung，中国台北亚洲大米生物技术公司

6. 全谷物面包的最佳的发酵过程和植酸添加量
Oliver Buddrick, 澳大利亚 RMIT 大学
7. 全谷物和多谷物食品对人群膳食结构改变的评估
王春玲博士, 中粮营养研究院首席营养学家
8. 营养性代谢综合症的发病机制及其营养干预研究
乐国伟, 江南大学教授
9. 开发强化叶黄素的全谷物面包, 提高膳食中全谷物和叶黄素的日常摄入量
Elsayed Abdelaal, 加拿大农业及农业食品部食品研究中心
10. 中国全谷物食品的现状与发展前景
于小冬, 国家发改委公众营养与发展中心主任

专题八：世界粮食安全与可持续发展

主持人： Dr. Digvir Jayas, 加拿大曼尼托巴大学杰出教授

Dr. Donghai Wang, 美国堪萨斯州立大学教授

1. 谷物保护与食物安全及可持续发展
Digvir Jayas 博士, 加拿大曼尼托巴大学副校长、杰出教授
2. 谷物与油料资源的工业化利用新技术和新产品
Xiuzhi Susan Sun 博士, 美国堪萨斯州立大学杰出教授
3. 发展抗耐性强的农作物以缓和气候变化影响
Ravinda Chibbar 博士, 加拿大萨斯喀彻温省大学教授
4. 具有可持续发展的稻谷产后处理和加工新技术
Zhongli Pan 博士, 美国农业部西部研究中心研究员、美国加利福尼亚大学教授
5. 欧洲有机农业和有机谷物食品
Helmut Glattes 博士, 奥地利 ICC 原秘书长
6. 中国黄淮冬麦区小麦生产的现状和发展趋势
魏益民博士, 中国农业科学院农产品加工研究所研究员
7. 非传统油料作物的加工利用及研究趋势
姜元荣博士, 丰益(上海)生物技术研发中心研发总监

8. 中国粮食消费结构的趋势性变化——中国粮食市场现状与展望
尚强民，国家粮油信息中心主任
9. 中国油脂油料行业发展概况
陈刚，中粮集团中国食品有限公司总经理助理
10. 中国粮油综合利用现状及发展趋势
张建华，中粮集团粮油研发中心总经理、研究员

专题九：食品质量与安全

主持人：Meinolf Lindhauer, ICC 技术总监，德国联邦食品与营养研究院教授
卞科，河南工业大学教授

1. 国际食品安全监控体系
Roland Poms 博士，ICC 秘书长
2. 食品安全免疫快检技术研究进展
张改平，中国工程院院士，河南省农业科学院动物免疫学重点实验室研究员
3. 油真菌毒素检测技术研究进展
李培武，中国农业科学院油料作物研究所研究员
4. 曲霉毒素的预警检测与酶生物传感器
刘大岭，暨南大学生命科学技术学院教授
5. UHPLC-MS/MS 稳定同位素稀释测定法精确检测玉米中的霉菌毒素
Rudolf Krška, 维也纳自然资源与生命科学大学农业生物技术学院（IFA-Tulln 研究所）首席科学家
6. 液相色谱-质谱联用技术在粮谷多组分真菌毒素同时检测的应用
王松雪博士，国家粮食局科学研究院副研究员
7. 剥皮过程对小麦脱氧雪腐镰刀烯醇和玉米赤霉烯酮含量的影响
Hamit Köksel, 土耳其 Hacettepe 大学教授
8. 基于黄曲霉毒素合成关键基因 aflR 的产毒菌株鉴别分析
孙长坡博士，国家粮食局科学研究院副研究员
9. 中国的饲料安全管理法规体系
王卫国，河南工业大学饲料工程技术研究所教授

10. 小麦产地矿物元素指纹溯源的稳定性分析
赵海燕在读博士，中国农业科学院农产品加工研究所
11. 食品追溯体系-WinCos 谷物加工过程可追溯性解决方案
张成林，布勒设备工程（无锡）有限公司自动控制部主管
12. 油脂真实性检验技术
范璐，河南工业大学教授

专题十：ICC 会员专场

主持人：Roland Poms, ICC 秘书长

1. 肖邦技术与谷物面粉质量控制
江明能，法国肖邦公司中国分公司总经理
2. 面粉改良做主食品的新增值应用
黄建华，布勒（无锡）商业有限公司特种谷物加工销售经理
3. 面粉中蛋白和淀粉的测定和评价新方法
Jens Dreisoerner 博士，德国布拉班德公司食品实验室主管
4. 新型快速整粒谷物质量评价和检测方法
Bengt Sahlin，瑞典波通仪器公司副总裁（主管销售和市场）

附件 2

关于“第十四届国际谷物科技与面包大会 暨国际油料与油脂科技发展论坛”大会奖项的通知

经 ICC 和学会共同研究决定,为鼓励参会代表和青年科技工作者积极参与学术交流,本次大会将设立最佳论文张贴奖和青年科学研究奖各 3 名,并颁发证书和奖金。现将具体情况通知如下:

一、最佳论文张贴奖

大会成立评审委员会,专项负责最佳论文张贴奖的评选工作。评审委员会由各分会场主持人和 ICC 专家组成。委员会将根据具体的评选标准从所有的张贴论文中评选出最佳论文张贴奖 3 名。

1、评选标准:

- ▶ 与会议主题“科技创新与健康粮油”的切合程度
- ▶ 论文的理论和技术水平、内容创新度
- ▶ 张贴海报的布局及设计(吸引人、容易理解、设计新颖)
- ▶ 现场表述能力

2、评选程序:评选工作分预审和复审两个阶段开展。

第一阶段为预审:各分会场主持人根据评选原则对本专题的张贴论文进行预审,并推荐本专题的 1~2 篇论文候选最佳论文张贴奖;

第二阶段为复审:复审委员会对预审推荐上来的论文进行复审,最终评选出最佳论文张贴奖 3 名。

3、复审委员会成员:

ICC 主席 Marina Carcea 女士、ICC 2013-2014 届当选主席 Joel Abecassis、ICC 秘书长 Roland Poms、ICC 研究院院长 Jan Van Der Kamp、ICC 2015-2016 届当选主席王凤成教授、丰益(上海)生物技术研发中心徐学兵教授、河南工业大学田少君

教授及奖项赞助企业负责人 1 名。

二、青年科学研究奖

青年科学研究奖的对象为谷物、油脂油料、食品安全和营养领域的优秀青年科技工作者。可由大学、研究院、所提名，也可由个人直接报名。要求候选人必须按要求提交大会论文，同时在 2012 年 6 月 10 日之前提交个人简介和研究成果，并附上导师和两名本领域专家的推荐信。

评选标准如下：

- ▶ 年龄为 40 岁以下（含 40 岁）
- ▶ 具有硕士及以上学位（或同等学力）
- ▶ 提交的论文切合大会主题，具有创新性
- ▶ 在本领域的基础研究或应用研究上取得突出成果，并能体现本领域的科学技术水平

大会学术委员会将负责具体的评选工作。除奖金和证书外，获奖代表还将有机会在专题分会场发言。

附件 3

**“第十四届国际谷物科技与面包大会
暨国际油料与油脂科技发展论坛” 参会代表回执**

单位名称				邮 编	
固定电话				联系人	
电子邮件				手机	
通讯地址					
参 会 代 表	姓名	性别	职 务	住宿	
				会议安排	自行安排
备 注					

回执请于 2012 年 6 月 10 日之前传真或寄至中国粮油学会:

联 系 人: 魏 然 李智卓

电 话: 010-68357522 68357523

传 真: 010-68357522

E-mail: cathy913@ sina.com

附件 4

**“第十四届国际谷物科技与面包大会
暨国际油料与油脂科技发展论坛”参展回执**

单位名称					
联系人		电话		传真	
参 展 人 员	姓 名	性 别	职 务	食宿	
				会议安排	自行安排
参展产品名称		所需展位 数量	是否用电		电压要求
图片、展板 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/>		220V <input type="checkbox"/> 380V <input type="checkbox"/>
模型 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
实物 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
其他 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
备 注					
参展单位盖章:			负责人签名:		
			年 月 日		

回执请于 2012 年 6 月 10 日之前传真或寄至中国粮油学会:

联系人: 杨晓静 刘 勇

电 话: 010-68357512

传 真: 010-68357511

E-m ail: jiangliban@ 126.com

附件 5

已确定参展企业情况表

	展位	企业名称
总会	特展	益海嘉里集团、布勒公司
	标展	国家粮食局科学研究院、中国农业科学研究院、南京财经大学、泰乐祺科技有限公司、北京粮食集团有限责任公司 外企：肖邦、波通、布拉班德、福斯华（北京）科贸有限公司（FOSS）
油脂分会	标展	山东三星集团有限公司、西王集团有限公司、安徽大平工贸集团、河北三利有机食品有限公司、江苏迈安德食品机械有限公司、无锡中粮工程科技有限公司、河南华泰机械有限公司、晨光生物科技集团股份有限公司
食品分会	标展	江南大学、河南工业大学、武汉工业学院、中粮营养健康研究院、牧羊集团、佐竹机械（苏州）有限公司、湖北福娃公司、江苏丹绿集团、上海良友（集团）有限公司
物流分会	标展	吴江市江达机械制造有限公司 无锡中良设备工程有限公司
质检分会	标展	北京东方孚德技术发展中心 北京华安麦科生物技术有限公司
发酵面食分会	特展	安琪酵母股份有限公司

附件 6

“第十四届国际谷物科技与面包大会 暨国际油料与油脂科技发展论坛” 参展通知

本次展会力在全面展示粮油行业的新技术、新成果、新装备、新产品，为保证展会工作的顺利进行，现将有关事项通知如下：

1. 参展单位按要求自行设计、制作宣传方案和内容，建议以文字、图片为主，实物为辅。宣传文字须为中英文对照；实物限小型设备或模型、米面油产品等，产品包装应以小包装、真空包装、纸包装为主。

2. 每个标准展位 $2\text{m} \times 3\text{m} \times 2.45\text{m}$ （进深 \times 宽 \times 高），主背景尺寸： $0.96\text{m} \times 2.35\text{m} \times 3$ 个（宽 \times 高 \times 个）侧背景尺寸： $0.96\text{m} \times 2.35\text{m} \times 2$ 个（宽 \times 高 \times 个）；特装展限高 3.5 米

3. 每个展位提供 1 张桌子，2 把椅子，2 个灯管、1 个电源插座和 1 个垃圾桶。

4. 为确保展厅的消防安全，参展单位一切宣传、布置只允许在展位内进行，不得在展厅通道上堆放物品，要保持通道畅通无阻。

5. 参展单位于 8 月 6 日 8:00-18:00 进场布展。并于 8 月 9 日 14:00 撤展，不得提前撤展。

6. 门楣由大会统一制作，请于 2012 年 6 月 10 日前将《参展回执》和参展单位的中英文名称发到中国粮油学会。

7. 展位图见附件 8。

8. 布展须知、安全用电条款和特装展位报馆程序见附件四。

附件 7

布 展 须 知

致各参展单位：

敬请各参展单位在布置贵展台前先仔细阅读以下布展须知：

一、为保证展览会的成功举办，各参展单位应与展厅管理部门积极配合，共同维护展厅的良好秩序及整洁、卫生的展示环境。

二、为满足参展单位的宣传要求，特允许参展单位在展板上张贴各自的宣传资料，但必须遵守下列规定：

1. 适当采用不干胶字样、图案装饰展板，但不得用整张的不干胶纸覆盖展板。

2. 贴材料可采用透明的不干胶条及纸基或布基的双面胶带。不得使用塑料泡沫基底的双面胶带以及其他难以清除的粘贴材料，不得使用图钉、油质记号笔等可能破坏、玷污展板的物品。北京国际会议中心商务中心备有适当的粘贴材料及挂钩等物品，可供需要时购买。

(1) 由于铝合金展架部位的粘贴物难以清除，并会导致金属表面的涂层损坏，因此严禁在铝合金展架及展桌的铝合金框上粘贴任何物品。

(2) 对于违反上述规定者，展厅管理者有权向其收取代理清洁费或收取清理押金，待其将展板或展览器材清理干净并保证没有损坏的情况下，可返还押金。

(3) 撤展时各单位应将各自的粘贴物从展板上撕下。

(4) 北京国际会议中心展厅及大堂的大理石墙面、地面严禁张贴广告宣传物品。

三、各参展单位不得在展位内随意自行增设和安装电器设备及电力照明，如有需要，需事先向展览服务台提出申请，并缴纳有关费用后，由展位建设单位负责安装提供。对于违反此规定者，管理部门有权对其停止供电。

四、参展单位不得自行拆改或变换展位结构，如需改建展位或租用展览器材、家具及各类物品，请与展览服务台联系。在会议中心区域内，参

展单位不得租用其它公司任何与展览相关的器材与物品。

五、展厅通道不得堆放包装箱、物，厅内严禁吸烟。

六、如遇大型设备请提前告知场馆，禁止超高、超重物品进入馆内。
叉车禁止进入馆内。

七、超时间加班费每家每小时 2000 元整。

安全用电条款

乙方：

1. 乙方（搭建方）的电工需持有北京市劳动局颁发操作证书，方可进行工作。

2. 乙方须在展览搭建前一周将展览所需用电负荷情况向甲方申报，经审定双方鉴定协议后方可实施。

3. 乙方在搭建中应严格执行和遵守相关法律法规及五洲·会议中心相关规定，做到文明施工，规范操作，不使用假冒伪劣产品。如：空开电源线等。不出现过载现象，不出现危及安全的各种隐患。发现问题及时整改，保证展览期间的安全用电，乙方在展览前须做全负荷试验，并将结果上报甲方。

4. 乙方在展览搭建过程中，临时增加的各类用电设施，要及时向甲方申报，未获批准前，不得私自加装，一经发现，予以拆除，并处以 1000 元-2000 元罚款处理。

5. 展览特装展位的用电，必须按照市消防局的电检规定，进行强制性的电检工作，并将电检报告上交甲方，合格后，甲方予以送电。

6. 乙方在搭建中发生的各类安全及伤亡事故，由乙方负全责。

甲方：

1. 监督检查乙方用电情况，对检查出的问题，有权进行制止，罚款，停电的处理。

2. 保证展览期间的安全供电。

特装展位报馆程序

请特装展位携带：

1. 电路图
2. 效果图（彩图）
3. 尺寸图
4. 搭建商营业执照复印件
5. 电工证复印件
6. 施工人员复印件

提前 3-5 天到北京国际会议中心一层展览服务台进行缴费。费用如下：

特装管理费：50 元/m²

电费：15A220V 1500 元

15A380V 2200 元

临时用电：400 元/条

施工证：20 元/个

押金：2000 元

加班费：2000 元/小时

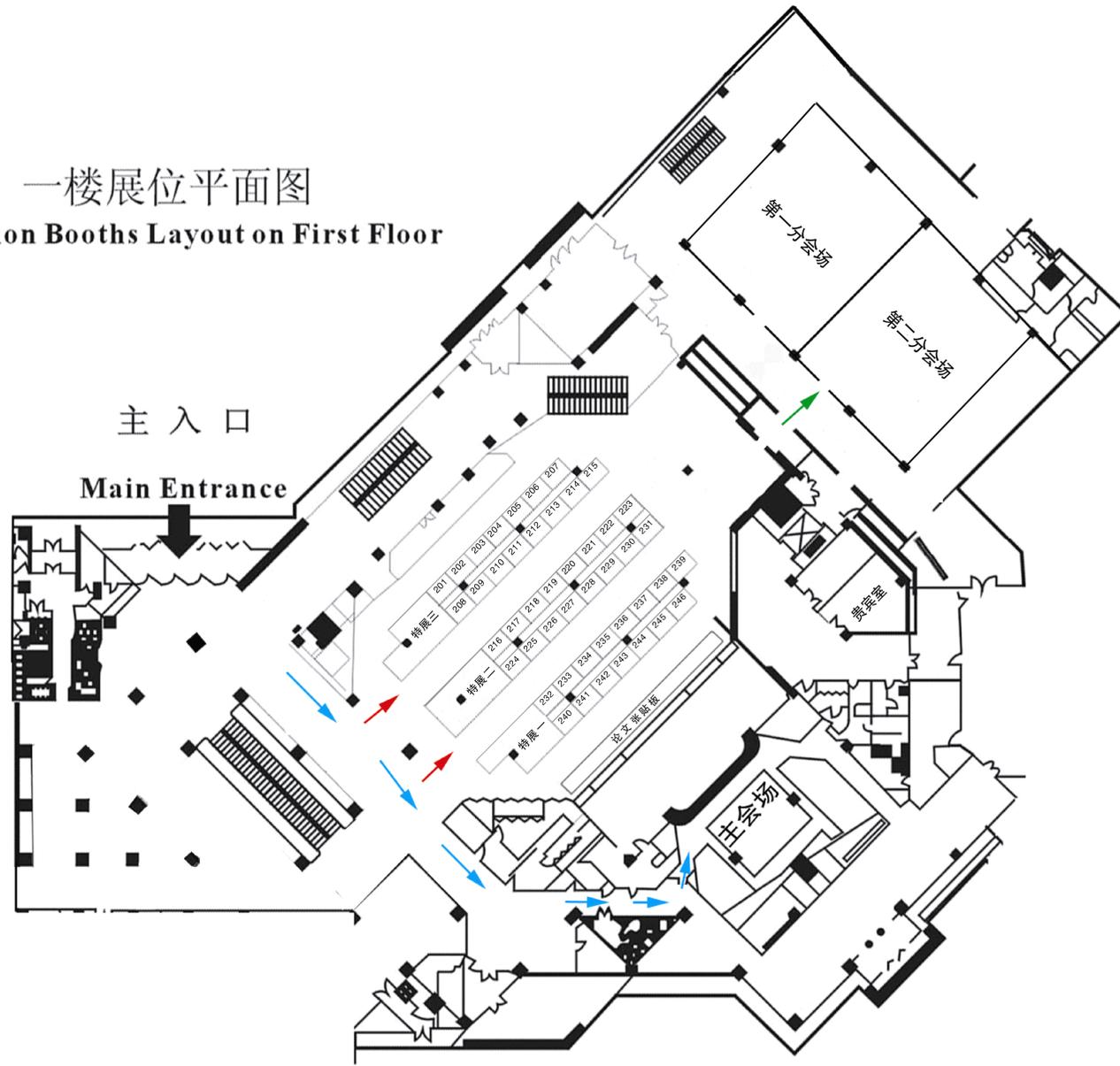
签定展览搭建安全协议书（客人在乙方留电话）

撤展程序

在场地没有损坏、地胶清理干净、场馆外清理干净，撤展后第二天办理退押金手续。

附件 8

一楼展位平面图
Exhibition Booths Layout on First Floor



附件 9

北京国际会议中心位置图



附件 10

张贴论文格式要求

文字:

要求统一使用英文

尺寸:

84cm(宽)×115cm(高)

布局:

标题——位于页面的正上方、文字醒目;

作者和单位——位于标题的正下方,同时标明单位邮寄地址/电子邮件地址;

正文——分为引言、实验方法和结果、结论三部分。整体布局应分为左右两部分。第一,引言表述要简洁明了,位于左上方;第二,实验方法和结果紧接着引言排列;结论位于右下方。

图表:

张贴论文中信息的表达必须直观明了,重点突出。建议作者着重表述 2~3 个重点内容,侧重利用图表(而非文字)形式进行展示。图表力求简明清晰、色彩鲜艳、对比明显,无网格线。

文字格式:

文字大小应便于在 1~2 米的范围内阅读,行间距为 1.5~2 倍行距。其中,

- ✧ 正文文字的大小为标题的四分之一;标题可以采用黑色或其他颜色;
- ✧ 文字表达简洁明了;
- ✧ 结论性文字字体可以略大于正文字体,而论述方法的文字字体可以略小于正文字体;
- ✧ 引言和表示感谢的字体可以用小号字体;
- ✧ 字体大小:
 - 论文标题: 78~96pt (黑体、大写)
 - 作者姓名: 72pt (黑体、首字母大写)
 - 工作单位: 48pt (Normal 字体、首字母大写)
 - 副标题 1: 36 pt (黑体、大写)
 - 副标题 2: 30 pt (Normal 字体、首字母大写)
 - 正文: 24 pt (Normal 字体)

注: 论文按序号进行张贴,可在注册台领取双面胶。

以上信息仅供参考,作者可根据实际情况灵活调整。