

关于“感知风味，洞察消费-2018感官科学与技术国际交流系列活动”的参会通知

中国·北京·钓鱼台大酒店(04月26-28日)

➤ 导 读:

- 感官科学知识和消费者研究方法能够更好地帮助企业研发符合市场需求的产品，并有助于塑造您的品牌形象。这些知识和研究方法往往被大型跨国企业视若真知并重复实践，而且不可思议的是，一些小型企业应用后也可以获得同样效果。
- 近年来，随着的消费升级，市场对产品感官质量要求的提升无疑给研究机构和企业带来感官技术发展的机遇与动力。为此，在2018年04月26-28日，钓鱼台食品生物科技有限公司联合中国标准化研究院、北京盈盛恒泰科技有限责任公司，于北京钓鱼台大酒店举办“感知风味，洞察消费-2018感官科学与技术国际交流系列活动”。此次活动将云集中国、美国、英国、法国、德国、澳大利亚、日本、新西兰和新加坡9国知名高校、国际权威标准化组织、世界500强企业、国内一流企业的感官科学领域专家和企业管理者。相信这场知识盛宴定让您不虚此行。

➤ 活动安排:

时间	会议名称	邀请单位
04月26日 13:30-18:00	智能感官分析仪器技术交流会 (2018)	钓鱼台食品生物科技有限公司 北京盈盛恒泰科技有限责任公司
04月27日08:30至 04月28日18:00	感官科学国际学术研讨会 (2018)	中国标准化研究院 钓鱼台食品生物科技有限公司

➤ 研讨会六大核心主题

- I. Sensory methodology & standardizations (感官分析方法&标准化)
- II. Sensory Preference & Consumer insight (感官喜好&消费者洞察)
- III. Food flavor & sensory evaluation (食品风味&感官评价)
- IV. Sensory fundamentals: psychophysics & physiology (感官心理&生理)
- V. E-senses and instrumental analysis in sensory field (智能感官分析&仪器应用)
- VI. Application of sensory standardizations (感官分析标准化应用)

➤ **参会报名及收费**

1. 会议报名：参会者填写回执表(附件1)，发送至会务组邮箱 (zhangwenyu@ensoultech.com)。 报名截止时间：2018年04月15日。

2. 感官科学国际学术研讨会(2018)

会议注册费：机构代表2200元/位，学生代表1200元/位

会议费用04月27-28日含资料费、会议期间正餐费，不含住宿费和交通费。

3. 智能感官分析仪器技术交流会(2018)

作为“感知风味，洞察消费-2018感官科学与技术国际交流系列活动”系列活动之一，凡报名参加“感官科学国际学术研讨会(2018)”并对智能感官分析仪器感兴趣的专家、学者、老师、学生等，均可免费参与“智能感官分析仪器技术交流会(2018)”活动，会议期间可同国内外专家进行学术交流，并有精美礼品赠送。

4. 缴费方式

银行转账与现场交费两种形式。会议承办单位钓鱼台食品生物科技有限公司代收会议注册费，其子公司“非常食粹(北京)管理咨询有限公司开具发票(发票内容为会议费)，会议费自理。(转账请留言备注“感官研讨会和姓名”，转账证明电子版和发票抬头信息可发送会议邮箱chenyao@chinadiaoyutai.com)。

开户行：招商银行北京甘家口支行

户 名： 钓鱼台食品生物科技有限公司

账 号： 110919950910802

➤ **交通指南：**

会议酒店地址：钓鱼台大酒店 北京市海淀区三里河路49 号

➤ **住宿酒店推荐选择：**

1. 钓鱼台大酒店

地址：北京市海淀区三里河路049 号 房价参考：900-1300元/晚

2. 北京市中国科技会堂宾馆

地址：北京市海淀区复兴路3号 房价参考：600-900元/晚

3. 国测酒店

地址：北京市西城区三里河南横街9号 房价参考：450-600元/晚

4. 汉庭酒店(军博店)

地址：北京市海淀区北蜂窝路20号 房价参考：260-380元/晚

➤ 附件 1

联系人: 张文宇

电话: 010-83993592; 18618458913

报名邮箱: zhangwenyu@ensoultech.com

回执表

基本信息	
姓名:	职务:
工作单位:	
联系电话:	邮箱:
参加会议:	
<input type="checkbox"/> 智能感官分析仪器技术交流会 (2018)	
<input type="checkbox"/> 感官科学国际学术研讨会 (2018)	
酒店预订:	
<input type="checkbox"/> 需要预定 价格范围: _____	<input type="checkbox"/> 不需要



➤ 附件 2

4月26日下午智能感官分析仪器技术交流会(2018) 主讲嘉宾(初定)

1. 耿利华 北京盈盛恒泰科技有限责任公司 总经理
2. 池崎 日本INSENT公司(味觉分析技术) 总经理
3. 欢谷 日本味香战略研究所(感官分析技术) 所长
4. WOLF 德国AIRSENSE公司(气味分析技术) 总经理
5. 寺岗 UCC 上岛咖啡日本总部 技术总监
6. 苑鹏 中国食品发酵工业研究院 中心主任
7. 李扬 北京盈盛恒泰科技有限责任公司 技术部经理
8. 李轩 北京盈盛恒泰科技有限责任公司 应用实验室主管
9. 其他国际国内感官仪器应用方面专家(具体人员拟定中)

➤ 附件 3

4月27-28日感官科学国际学术研讨会(2018) 主要报告内容

大会主题报告

Edgar Cambers IV	美国堪萨斯州立大学	The importance of descriptive analysis in sensory testing
B. Thomas Carr	查尔斯特大学	Issues to consider when relating sensory and consumer data and statistical methods to deal with them
陈建设	浙江工商大学	The oral physiological and food physical principles of food sensory perception
C. G. Forde	新加坡国立大学	From perception to ingestion; the role of sensory properties in energy selection, eating behaviour and food intake
专题1——感官分析方法与标准化		
李华	西北农林科技大学	葡萄酒风味与感官评价
Irène Bacle	ISO/T34/S12 国际感官分析分技术委员会 法国资深专家	Application of sensory methodology and consumer research in a Non-Food area: cosmetics and perfumes
赵镭	中国标准化研究院	Sensory Analysis: Frontier, Technology and Standardization
史波林	中国标准化研究院	感官评价人员能力评估的科学问题与技术关键
田晓霏	可口可乐饮料(上	工厂质控感官标准化实践分享

海)有限公司亚太技
术中心

夏熠珣	新西兰植物与食品研 究院	表情符号在探测消费者喜好中的 应用
专题2——感官喜好与消费者洞察		
Lauren Rogers	ISO/T34/S12 国际感 官分析分技术委员会 英国资深专家	Insight into consumer: methodology and case study
支瑞聪	北京科技大学	读懂你的脸——消费喜好情感客观测量技 术研究
高海燕	上海大学	大数据分析 with 食品消费
罗 军	国茶实验室	中国茶消费洞察——感官风味价值模型
黄惠芬	百胜餐饮	Sensory mapping for 9 hot coffee latte - via trained sensory panel
专题3——食品风味与感官评价		
肖作兵	上海应用技术大学	香气协同与释放控制研究
张晓鸣	江南大学	基于PLSR分析的食品风味研究
宋焕祿	北京工商大学	感官导向风味分析-理论与实践
龚淑英	浙江大学	茶叶风味特征与感官评价
吴继红	中国农业大学	果汁热加工蒸煮异味的形成机制
刘 源	上海交通大学	Research progress of Umami evaluation
魏春阳	全国烟叶标准标样分 技术委员会	感官科学推进烟叶评级创新
张璐璐	中国标准化研究院	椒麻风味时空感知与测量
专题4——感觉心理与生理		
Mei Peng	新西兰奥塔哥大学	Visual factor driving food choices
余逸群	上海大学	嗅感觉神经元机械敏感性和反应特性的研 究
李 晟	北京大学	奖赏学习对视觉注意的调节机制
张 丹	清华大学	情绪的脑电神经表征
专题5——智能感官分析及感官分析仪器应用		
邹小波	江苏大学	智能电子感官检测技术
王 平	浙江大学	仿生嗅觉与味觉传感技术的研究进展
王 俊	浙江大学	电子鼻与电子舌融合技术及其在食品检测 中应用
刘晶晶	东北电力大学	感官感知的传感模拟与三维可视化
田师一	浙江工商大学	一种伏安型电子舌的开发与应用
专题6——食品感官评价的标准化应用		
赵建斌	钓鱼台食品生物有限 公司	钓鱼台感官标准体系建立及应用
李沿飞	重庆市计量质量检测 研究院	重庆麻辣火锅底料标准化及李氏辣度研究