

浙江大学馥莉食品研究院第二届学术周日程

2015年5月27日-29日

主 题：食品科学与社会

子主题：1) 健康社会：营养与食品安全

2) 中国传统食品中的科学

3) 食品科学与可持续的食品系统

2015年5月27日 (星期三)

地点：浙江大学紫金港校区农生环组团大楼 D416	
08:15-08:45	浙江大学馥莉食品研究院第二届学术周开幕式 主持人：刘东红，馥莉食品研究院执行院长 致 辞：罗建红，浙江大学副校长 宗馥莉，杭州宏胜饮料总裁 陈君石，院士、国家食品安全风险评估中心 Mark L. Wahlqvist, 馥莉食品研究院院长
08:45-11:30	学生代表主题演讲并请专家提问讨论 馥莉食品 1201 班、1401 班及兄弟院校代表团、学术委员会成员、外籍专家
11:30-12:00	讨论总结
12:00-14:00	午餐
14:00-15:30	学生代表主题演讲 馥莉食品 1301 班及馥莉食品研究院西部分院交流生代表
15:30-15:50	茶歇
15:50-16:30	健康社会：营养与食品安全 陈君石，院士、国家食品安全风险评估中心
16:30-17:10	食品科学与可持续的食品系统 Richard H.Archer, 梅西大学食品科学与营养系教授
17:10-17:30	茶歇
17:30-18:10	中国传统食品中的科学 胡新中，陕西师范大学教授

18:10-18:30	总结
2015 年 5 月 28 日 (星期四)	
地点：浙江大学紫金港校区农生环组团大楼 D416	
<p>Workshop 形式： 1) 以研讨会的形式进行小组讨论；</p> <p>2) 将 40 名学生和 7 名教授配对，分成 6 组，每组的约 8 人；</p> <p>3) 每组组建主席团，1 名教授+1 名高年级学生；</p> <p>4) 围绕主题讨论，讨论结束后，由主席团公布讨论结果并做最后总结；</p> <p>参与 Workshop 的教授： Mark L.Wahlqvist, 馥莉食品研究院院长</p> <p>Ruihai Liu, 美国康奈尔大学教授</p> <p>Stephanie Suzanne Nielsen, 美国普渡大学食品系教授</p> <p>Arthur Teixeira, 美国佛罗里达大学教授</p> <p>Andrew Sinclair, 澳大利亚营养学会主席</p> <p>Richard H.Archer, 梅西大学食品科学与营养系教授</p> <p>Raffaello Castoria, 意大利莫里泽大学教授</p>	
09:00-09:30	<p>Workshop: 健康社会-营养与食品安全</p> <p>主持人：陈君石，院士，国家食品安全风险评估中心</p>
09:30-10:30	小组讨论（含 10 分钟分组时间）
10:30-10:50	茶歇
10:50-11:30	各小组演讲
11:30-12:00	总结
12:00-14:00	午餐
14:00-14:30	<p>Workshop: 中国传统食品中的科学</p> <p>主持人：Stephanie Suzanne Nielsen, 美国普渡大学食品系教授</p>
14:30-15:30	小组讨论（含 10 分钟分组时间）
15:30-15:50	茶歇

15:50-16:30	各小组演讲
16:30-17:00	总结

2015年5月29日(星期五)上午

地点：浙江大学紫金港校区农生环组团大楼 D416

09:00-09:30	Workshop:食品科学与可持续的食品系统 主持人：Arthur Teixeira, 美国佛罗里达大学教授
09:30-10:30	小组讨论（含10分钟分组时间）
10:30-10:50	茶歇
10:50-11:30	各小组演讲
11:30-12:00	总结
12:00-14:20	午餐

2015年5月29日(星期五)下午

地点：杭州市科技交流馆

14:20-14:45	公共论坛“从杭州乃至世界的角度看食品科学与社会” 主持人：陈君石，院士、国家食品安全风险评估中心 致 辞：郑健波，杭州市科学技术协会主席 Mark L.Wahlqvist，馥莉食品研究院院长 Andrew Sinclair，澳大利亚营养学会主席
14:45-16:00	学生代表演讲并提问讨论 馥莉班学生代表、参会专家
16:00-16:25	讨论总结
16:25-16:30	致感谢词 沈立荣，浙江大学教授、杭州市食品营养学会副理事长

2015.5.27-5.29 Academic Week Agenda

Theme: Food Science & Society(Hangzhou & Beyond)

Sub themes:

- 1) Nutrition & Food Safety for Healthy Societies
- 2) Food Science and Traditional Chinese Foods
- 3) Food Science & Sustainable Food Systems

27th, May 2015 (Wednesday)	
Venue:D416Nongshenghuan Building, Zijingang Campus, Zhejiang University	
08:15-08:45	Opening Ceremony of the 2nd Academic Week of FIFS Moderated by: Donghong Liu, Executive Director of FIFS Address by: Jianhong Luo, Vice President of ZJU Fuli Zong, President, Hongseng Group Junshi Chen, Academician, China National Center for Food Safety Risk Assessment Mark L.Wahlqvist, Director of FIFS
08:45-11:30	Presentation by Students and Discussion between Students and Experts 1201 and 1401 Fuli Classes and delegations from other universities, Members of Academic Committee, Visiting professors of FIFS
11:30-12:00	Discussion and Conclusions
12:00-14:00	Lunch
14:00-15:30	Presentations by Students and Discussion between Students and Experts 1301 Fuli Class and delegation from Western China Paterners
15:30-15:50	Tea Break
15:50-16:30	Nutrition & Food Safety for Healthy Societies Junshi Chen, Academician, China National Center for Food Safety Risk Assessment
16:30-17:10	Food Science & Sustainable Food Systems Richard H.Archer, Professor, Massey University

17:10-17:30	Tea Break
17:30-18:10	Food Science and Traditional Chinese Foods Xinzhong Hu, Shanxi Normal University
18:10-18:30	General Discussion and Conclusion

28th, May 2015 (Thursday)

Venue: D416 Nongshenghuan Building, Zijingang Campus, Zhejiang University

Mode:

Group discussion.

Students and Professors will be divided in 6 groups (8 people per group)

Chair Persons(2):

1 Professor+ 1 Senior Student

Professors(7):

Academic Committees + Visiting Professors

Mark L.Wahlqvist, Director of FIFS

Ruihai Liu, Professor, Cornell University

Stephanie Suzanne Nielsen, Professor, Purdue University

Arthur Teixeira, Professor, Florida University

Andrew Sinclair, Chair in Nutrition Science, School of Medicine, Deakin University

Richard H.Archer, Professor, Massy University

Raffaello Castoria, Professor, Università del Molise

Students(40):

FIFS students

09:00-09:30	Workshop: Nutrition & Food Safety for Healthy Societies Moderated by: Junshi Chen, Academician, China National Center for Food Safety Risk Assessment
09:30-10:30	Group Discussions (60 mins for 8 groups of academic and student participants with random allocation)
10:30-10:50	Tea Break
10:50-11:30	Presentation by Each Group

11:30-12:00	Conclusion
12:00-14:00	Lunch
14:00-14:30	Workshop: Food Science and Traditional Chinese Foods Moderated by: Stephanie Suzanne Nielsen, Professors, Purdue University
14:30-15:30	Group Discussions (60 mins for 8 groups of academic and student participants with random allocation)
15:30-15:50	Tea Break
15:50-16:30	Presentation by Each Group
16:30-17:00	Conclusion

Morning of 29th, May 2015 (Friday)

Venue: D416 Nongshenghuan Building, Zijingang Campus, Zhejiang University

09:00-09:30	Workshop: Food Science & Sustainable Food Systems Moderated by: Arthur Teixeira, Professor, Florida University
09:30-10:30	Group Discussions (60 mins for 8 groups of academic and student participants with random allocation)
10:30-10:50	Tea Break
10:50-11:30	Presentation by Each Group
11:30-12:00	Conclusion
12:00-14::20	Lunch

Afternoon of 29th, May 2015 (Friday)

Venue: HAST Headquarters, Hangzhou

<p>14:20-14:45</p>	<p>A JOINT PUBLIC FORUM “Food Science and Society: Hangzhou and Beyond” Moderated by: Junshi Chen, Academician, China National Center for Food Safety Risk Assessment Address by: Jianbo Zheng, President of HAST Convenors: Mark L.Wahlqvist, Director of FIFS Andrew Sinclair, Chair in Nutrition Science, School of Medicine, Deakin University</p>
<p>14:45-16:00</p>	<p>Presentation by Students Fuli Class</p>
<p>16:00-16:25</p>	<p>Conclusion</p>
<p>16:25-16:30</p>	<p>Appreciation Lirong Shen, Professor, Deputy President Hangzhou Association of Food Science & Nutrition</p>