

# 关于召开中国轻工业酿酒分子工程重点实验室2022年度学术交流会 及第一届学术委员会第三次工作会议的通知

为加强中国轻工业酿酒分子工程重点实验室的科学研究，促进学术交流，提高学术水平，促使中国轻工业酿酒分子工程重点实验室的快速、高水平发展，现定于2022年12月31日在北京召开重点实验室2022年度学术交流会和第一届学术委员会第三次工作会议。具体会议安排如下：

## 第一阶段 重点实验室2022年度学术交流会

### 日 程 安 排

一、会议时间：2022年12月31日（星期六）9:00-12:00

二、会议地点：北京工商大学综合楼1001会议室；线上会议为腾讯会议（会议号182 746 937）

三、会议安排 (9:00-12:00)

序号	时间	内容	主持人
1	09:00-09:10	北京工商大学校长、孙宝国院士致欢迎辞	郑福平
2	09:10-09:40	报告1：食醋酿造微生物菌种挖掘与微生物组设计——王敏教授	
3	9:40-10:10	报告2：葡萄酒中萜烯类物质的分子重排研究——陶永胜教授	
4	10:10-10:40	报告3：科技赋能 智慧酿造 ——古井贡灯塔工厂的创新之路——李安军教授级高工	
5	10:40-11:10	报告4：多微麸曲在小曲白酒生产中的应用及其对风味的影响——黄治国教授	
6	11:10-11:40	报告5：贵州传统米酒酿造中高级醇代谢的控制研究——王春晓	

#### 四、报告嘉宾



王敏，教授，博士，博士生导师，天津科技大学宣传部部长、研究生院常务副院长。国家万人计划科技创新领军人才、国务院政府特殊津贴专家、教育部新世纪优秀人才、天津市杰出津门学者、天津市高等学校创新团队负责人。目前担任国务院学位委员会评议组成员、教育部教学指导委员会委员、中国发酵工程技术工作委员会委员、中国生物发酵产业协会育种分会副理事长、中国微生物学会工业微生物专业委员会副主任委员、中国调味品协会科学技术委员会副主任委员、全国调味品标准化技术委员会副主任委员、天津市食品学会副理事长。担任Food Safety and Health共同主编，中国粮油学报、饮料工业、食品与发酵工业等期刊编委。

主要致力于重要食品与医药价值的工业微生物菌种筛选与改良、微生物细胞催化反应与过程调控、传统发酵食品生产菌种的功能分析与发酵技术研究等方面的研究工作。先后承担了863计划、十三五国家重点研发计划、国家自然科学基金、教育部、天津市科委项目等20余项省部级以上项目。在 Food Microbiology、Journal of Agricultural & Food Chemistry、Food Chemistry、Microbial Cell Factories、Food & Function、Bioresource Technology、Green Chemistry等国际期刊发表论文150余篇，申请/授权发明专利90余项，参编著作4项。8项研究成果先后获得中国专利优秀奖、中国食品工业协会和天津市科技进步奖等。



李安军，正高级工程师，国家级白酒评委，现任安徽古井贡酒股份有限公司党委委员，股份公司副总经理、总工程师，安徽古井贡酒股份有限公司技术质量中心党委书记、总监。全面负责公司技术研发与质量管理工作，拥有丰富的白酒技术研发和质量管理经验。多次荣获省部级各项奖励，2021年2月被国务院食品安全委员会授予“全国食品安全工作先进个人”；2021年4月被中国酒业协会科学技术奖奖励委员会授予“中国酒业科技领军人才”；2021年

9月被中国轻工业联合会授予“中国轻工业联合会十三五科技创新先进个人”。主持和参与制定《地理标志产品 古井贡酒》国家标准1项、行业标准1项、地方标准20余项及团体标准10余项，主持和重点参与完成20项科研课题，多项成果研究水平达到国内和国际领先水平，主持研发的科技成果多次获省部级奖励，获国家授权发明专利40余项发，发表论文30余篇。



**陶永胜**，教授，博士，博士生导师，陕西省杰出青年基金获得者，现任西北农林科技大学葡萄酒学院副院长，国家级一流本科课程《葡萄酒工艺学》负责人，主要从事葡萄酒/果酒酿造科学与风味化学的教学与研究。主持完成国家和省部级科研项目10余项，转化国家发明专利3项，开发葡萄酒、果酒产品10余款，发表学术论文100余篇。曾获陕西省优秀博士论文奖、中国轻工业联合会科技进步一等奖等科研奖励，指导大学生获得“互联网+”、“挑战杯”国家和省部级创新创业大赛奖励9项。



**黄治国**教授，博士，博士生导师，现任四川轻化工大学酿酒生物技术及应用四川省重点实验室副主任、学术委员会委员，四川省学术和技术带头人后备人选，第三届全国白酒标准化技术委员会委员，中国轻工业联合会食品工业管理中心专家委员会委员，四川省食品科学技术学会理事，长期致力于酿酒生物技术及应用的科研与教学工作，近五年来，发表科技论文60多篇，其中EI收录10篇，核心期刊45篇；专著10本；承担和完成科研项目30多项，其中省部级18项，企业横向课题8项，研究成果产业化4项，国家发明专利授权15项；获省部级科技进步奖6项，省优秀社科奖1项，市科技进步奖5项，省教学成果奖2项。



**王春晓**副教授，贵州大学酿酒与食品工程学院酿酒工程专业负责人。主要研究领域为酒类酿造微生物多样性、酿酒生物技术、食品生物工程、贵州特色发酵食品功能微生物研究。

中国食品工业协会第六届葡萄酒、果酒国家特邀评委，二区期刊《*International Journal of Food Microbiology*》编委会成员，蓬莱海岸葡萄酒产区官方认证讲师。主持国家级项目2项、省级项目2项，以第一或通讯作者发表SCI二区论文十余篇。作为主译人员之一翻译书籍《驯服螺旋帽——葡萄酒密封技术的革命》、《葡萄酒工艺与鉴赏》。

## 五、参会人员

中国轻工业酿酒分子工程重点实验室成员，各科研院所研究生、教学科研人员，各大企业管理、技术和生产等相关人员。

## 第二阶段 第一届学术委员会第三次工作会议

### 日 程 安 排

一、会议时间：2022年12月31日（星期六）14:00-17:00

二、会议地点：北京工商大学综合楼1001会议室；线上会议为腾讯会议  
（会议号437 840 482，密码4127）

三、会议安排 (14:00-17:00)

序号	时间	内容	主持人
1	14:00-14:05	主持人介绍参会嘉宾	王静
2	14:05-14:15	北京工商大学校长、孙宝国院士致辞	王静
3	14:15-15:15	黄明泉教授汇报中国轻工业酿酒分子工程重点实验室2022年度科学研究、实验室建设和发展规划情况	陈坚
4	15:15-16:45	学术委员会各委员对中国轻工业酿酒分子工程重点实验室2022年度科学研究、实验室建设和发展规划提出意见和建议	陈坚
5	16:45-17:00	学术委员会主任陈坚院士做总结发言	陈坚

四、参会人员

#### （一）学术委员会委员

1. 主任委员：陈坚，教授，中国工程院院士，江南大学粮食发酵工艺及技术国家工程实验室主任、未来食品科学中心主任

2. 副主任委员：孙宝国，教授，中国工程院院士，北京工商大学校长

3. 委员（以姓氏笔划为序）：

(1) 王 敏，教授，天津科技大学研究生院常务副院长

(2) 李安军，教授级高工，安徽古井贡酒股份有限公司总工程师

(3) 沈才洪，教授级高工，泸州老窖股份有限公司总工程师

(4) 宋书玉，教授级高工，中国酒业协会理事长

(5) 宋全厚，教授级高工，中国食品发酵工业研究院有限公司副院长

(6) 邱树毅，教授，贵州大学酿酒与食品工程学院院长

(7) 佟毅，教授级高工，中粮集团有限公司总工程师，中粮生物化学(安徽)股份有限公司董事长

(8) 陈茂彬，教授，湖北工业大学酿酒新技术研究所所长

(9) 罗惠波，教授，四川轻化工大学副校长

## (二) 重点实验室其它人员

### 1. 北京工商大学人员

郑福平，教授，轻工科学技术学院书记

黄明泉，教授，轻工科学技术学院酿酒工程系

孙金沅，研究员，轻工科学技术学院酿酒工程系

孙啸涛，副研究员，国有资产管理处副处长

吴继红，副教授，化学材料与工程学院化学系

张宁，副教授，轻工科学技术学院香料香精工程系

李贺贺，副研究员，轻工科学技术学院酿酒工程系

赵东瑞，副教授，轻工科学技术学院酿酒工程系

王柏文，副教授，轻工科学技术学院酿酒工程系

董蔚，副教授，轻工科学技术学院酿酒工程系

孟楠，副教授，轻工科学技术学院酿酒工程系

张璟琳，高级实验师，化学材料与工程学院化学系

李金宸，讲师，轻工科学技术学院酿酒工程系

## 五、联系人

张璟琳，15201518006

黄明泉，13520355906, huangmq@th.btbu.edu.cn