

李文军

青岛圣桐营养食品有限公司首席科学家

1、中国贫困地区学龄前儿童营养监测与改善项目获得原卫生部科技进步三等奖。2、设计引领雀巢与北大公共卫生学院中国首个母婴营养研究项目（MING明研究），完成中国母乳营养成分报告（包括首个母乳低聚糖和母乳微生态结果），完成中国生命早期1000天的主要营养科学支持依据。3、设计并完成中国首个特定疾病肿瘤全营养配方、注册临床研究及注册。



杨蓉

国家市场监督管理总局食品审评中心审评员

杨蓉，特医审评部审评员，参与特医食品注册技术审评相关工作，参与特医食品注册相关法规起草、现场核查工作。

报告主要内容：

介绍特殊医学用途配方食品注册管理相关法规及配套文件、注册申请材料项目与要求、相关注册指南、优先审评审批等内容。



方海琴

国家食品安全风险评估中心室主任

兼任WHO技术咨询专家、国际食品法典营养特膳标准电子工作组成员、国家特殊食品标准委员会委员、国民营养健康委员会委员、国家食品安全风险评估专委会委员。主要研究领域委营养特膳标准研制，主持修订《食品营养强化剂使用标准》、《特殊医学用途配方食品通则》等重要标准，完善适合我国居民营养需求和行业健康发展的营养特膳标准体系。主持国家重点研发项目课题、国家自然科学基金、WHO国际合作项目、卫健委标准研制项目十余项，主编著作8部。

报告主要内容：

本报告以“我国特医食品标准制定修订最新进展”为主题，围绕各国特医法规标准对比、产品分类体系构建（全营养、特定全营养、非全营养配方食品）及营养素含量确定原则展开，并重点分析了非全营养配方食品分类细化和婴儿特医食品品类扩展的核心内容。通过《特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596-2025）《特殊医学用途配方食品通则》（GB 29922-2025）的修订发布，我国特医食品法规和监管体系逐渐完善。未来，需持续加强科学评估、国际协作与公众沟通，共同响应特殊医学用途配方食品规范化应用，为构建全方位、全生命周期健康保障体系贡献力量。



姜毓君

东北农业大学副校长

长江学者特聘教授，国家“万人计划”领军人才，全国五一劳动奖章获得者，国务院特殊津贴获得者，全国食品安全工作先进个人，科技部中青年科技创新领军人才，振兴中国乳业科技创新带头人，黑龙江省师德先进个人，食品科学与工程一级学科带头人，国务院食品安全委员会专家委员会委员，中国营养保健食品协会监事长等。主要从事乳品、婴幼儿配方食品、特医食品和功能食品研究。主持国家重点研发计划项目、国家自然科学基金区域联合重点项目40余项；获中国食品科技学会科技创新奖—突出贡献奖1项、省级科技进步二等奖2项、专利优秀奖和行业科技一等奖各1项；授权中国和美国专利40余件；主编或共同出版专著教材10余部；以第一作者或通讯作者发表学术论文280余篇。主持和主要参与多项国家食品安全法规、标准和技术规范的制定。

报告主要内容：

特殊医学用途婴儿配方食品是为满足0-12月龄特殊医学状况婴儿营养需求设计制成的粉状或液态配方食品，其品质与安全性始终受到高度关注。在加工与贮藏过程中，产品品质对原料体系具有高度依赖性，不同原料来源及其组成差异，会直接影响产品在储藏过程中的变化表现。乳蛋白来源的不同会带来产品状态与储藏稳定性上的差异，而在部分水解配方食品中，蛋白质的结构形式以及碳水化合物的组成比例与类型，是决定粉体结构状态及其变化特征的重要因素。因此，从原料组成角度深入探讨其对产品品质的影响，对于特殊医学用途婴儿配方食品的品质提升具有重要意义。



车会莲

中国农业大学

车会莲，中国农业大学食品科学与营养工程学院教授，中国农业大学特殊食品研究中心主任，食物致敏与评价首席专家家；教育部学校食品安全与营养健康工作专家组秘书长、国家市场监管重点实验室（食品营养与评价技术）主任。长期从事营养健康、食品安全等领域的教学和研究。

报告主要内容：

围绕特医食品创新研发与产业发展展开，强调合规是底线，梳理注册研发规范与典型违规案例。研发以临床需求为核心，聚焦肿瘤、老年、罕见病等人群，从原料、配方、工艺、功效评价四大维度创新。行业面临研发、原料、量产、审批等难点，未来将向精准化、个性化、便捷化发展，依托产学研协同推动国产化、规范化与国际化，助力健康中国战略。



娄苑颖
IFF营养科学家

美国常春藤高校康奈尔大学博士后，爱荷华州立大学营养学博士、贝勒大学生物医学硕士，美国注册营养师和临床营养师。曾负责多项美国农业部、美国国立卫生研究院等国家科研项目， 2022年回国担任IFF Nourish 营养科学家。回国前曾在全美顶尖的综合医院担任临床营养师，也曾担任上海中科院营养所的签约营养师，擅长体重管理和慢病防控；致力于健康饮食和行为模式的研究，曾担任创业公司合伙人、CTO， 搭建营养咨询平台并结合人工智 能技术进行饮食评估和干预模式的创新，申请多项国家专利。加入IFF以来，负责推进“三减三健”“健康老龄化”“体重管理”等相关营养健康项目，多次在学术或企业研讨会上作报告。其中，所参与的“健康减盐，科学增咸”入围2022年度中国食品科技十大进展。

报告主要内容：

在特医食品加速迈向精准化、功能化与临床价值导向发展的背景下，原料创新正成为推动产品升级的重要引擎。本报告将结合特医营养的行业趋势与创新方向，分享IFF 如何依托科学研究与应用技术，从功能原料出发，构建更贴近临床需求和消费者需求的整体解决方案。内容将重点涵盖 IFF 蛋白解决方案在营养支持中的应用，立体素在能量管理与肠道健康方面的潜力，以及面向吞咽障碍人群的质构优化与吞咽支持方案，展现 IFF 从原料到应用、从营养到体验的创新路径，为特医营养产品开发提供新思路。



蒋士龙
黑龙江飞鹤乳业有限公司首席科学家

蒋士龙，博士，正高级工程师，享受国务院特殊津贴，长期从事中国母乳科学研究与婴配乳粉产品开发工作。现任中国飞鹤首席科学家，主导开发星飞帆等多系列婴幼儿配方奶粉。主持、参加国家及省部级科研项目10余项，带领飞鹤乳业科研团队深耕中国母乳研究，多项研究成果应用于飞鹤乳业婴配乳粉的升级和创新。获黑龙江省科技进步一等奖、中国轻工业联合会一等奖、中国食品科学技术学会科学进步一等奖等荣誉。

报告主要内容：

母乳拥有由多种酶类及调控因子构成的完整蛋白水解体系，包含四大蛋白酶系统，可降解母乳蛋白生成内源性多肽，这类多肽具备抗氧化、促矿物吸收、调节免疫等生理作用。目前相关研究存在样本偏少、泌乳期动态规律不明、健康作用机制不清、缺少与配方乳粉多肽对比等不足。本研究采集国内 8 座城市共 200 份母乳样本，开展多肽组学分析，探究各类母乳多肽与婴儿生长发育、过敏情况的关联，并构建多肽相似度评价方法。结果显示，母乳多肽主要源自 β- 酪蛋白、pIgR、骨桥蛋白及 αs1 - 酪蛋白。其中酪蛋白磷酸肽磷酸化水平偏低，随泌乳期逐渐升高，且与婴儿生长指标正相关；pIgR 源多肽参与 sIgA 转运，含量随泌乳期下降，可降低婴儿过敏风险。生鲜乳、婴幼儿配方粉及乳蛋白原料中均含天然内源多肽。传统相似度算法仅比对氨基酸序列，忽略含量差异，适用性有限。本研究融合序列与含量双重维度，建立加权综合相似度指标，结合匈牙利算法完成最优匹配，实现各类外源多肽与母乳多肽的精准相似度量化评价。



刘艳
荷兰皇家菲仕兰中国区营养负责人

刘艳博士是乳制品与功能性食品领域“产学研”复合型专业人士，2009年获医学博士学位，近十五年深耕食品营养与功效研究及其成果转化，先后任职于知名医学院及跨国企业研发/创新中心，主持数十项核心研发项目，在产品创新、营养功效验证、成果产业化等方面成果丰硕，兼具深厚学术积累与产业实践经验。

报告主要内容：

婴幼儿对营养物质有其特殊的需求，其消化吸收功能还在发育中，需要高质量好消化易吸收的蛋白营养，因此，适合婴幼儿的乳制品开发时需要考虑婴幼儿的生理特点和健康需求，从乳源，加工，营养与健康功能等各方面进行研究。