

任发政

中国工程院院士、中国农业大学教授

长期从事乳品科学与营养研究，以第一或通讯作者发表SCI/EI论文150余篇，获得授权发明专利60余项，获得国家科技进步二等奖2项，获得“何梁何利科学与技术创新奖”。

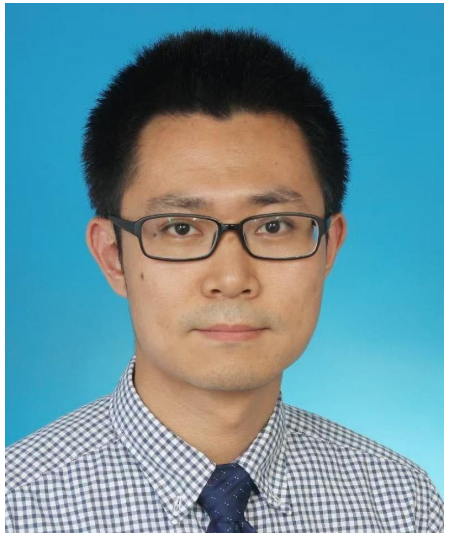


方正锋

党委常委、副校长，教授、长江学者、四川省学术和技术带头人

华中农业大学1998级学士、2002级硕士、2005级博士。2008年6月就职于四川农业大学动物营养研究所，2011年12月晋升为教授，2014年1月至12月留学美国贝勒医学院。先后任职动物营养研究所副所长、食品学院副院长、食品学院院长。2025年10月任四川农业大学党委常委，11月任四川农业大学副校长。兼任农业农村部农产品加工与营养健康重点实验室主任，中国农学会农产品贮藏加工分会常务理事，中国农技协食品加工专委会副主任等职。

主要从事食品营养方面的科学研究和人才培养工作，研究领域为猪肉品质调控与营养健康。获国家科技进步二等奖1项，省科技进步一等奖3项、二等奖1项、三等奖1项，神农中华农业科技奖优秀创新团队奖1项，科技部社会力量大北农科技成果奖3项。获教育部霍英东青年教师奖、四川省青年科技奖、“颐和”青年成就奖、全国优秀博士学位论文提名奖等荣誉4项。获国家级教学成果二等奖1项。主持承担国家省部级和国际国内横向合作项目50余项，发表学术论文100余篇，编写出版教材专著7部，获授权国家发明专利10余件，培养毕业博/硕士研究生50余名。



赵亮

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授

赵亮，中国农业大学食品科学与营养工程学院教授，博士生导师，中国农业大学益生菌研究中心主任，入选国家高层次青年人才计划。兼任中国乳制品工业协会青年科技工作者委员会主任委员，中国食品科学技术学会益生菌分会理事会理事，中国营养学会益生菌益生元与健康分会委员会委员。主要从事乳酸菌代谢调控及其应用、肠道微生物互作与健康效应研究，主持国家自然科学基金面上项目、国家重点研发计划课题等项目10余项，发表论文60余篇，授权专利30余件，获中华农业科技进步一等奖等奖励4项。



聂少平
南昌大学副校长

现任南昌大学党委常委、副校长。国家高层次人才特殊支持计划领军人才，国家自然科学基金杰青、优青项目获得者，享受国务院政府特殊津贴专家。主要从事食品化学与营养学、食品安全与分析，特别是食品复杂碳水化合物（主要为生物活性多糖和膳食纤维）、食物组分与营养健康精准调控等领域的研究与新产品创制，主持国家自然科学基金重点项目、国家重点研发计划等项目30多项，以第一或通讯作者（含共同）在Nature Communications等期刊发表论文300多篇，h-index为77；主编中英文著作8部；授权发明专利45件，多次入选科睿唯安全球“高被引科学家”、爱思唯尔中国高被引学者等。获国家级科技进步二等奖2项、江西省自然科学一等奖3项、江西省科技进步一等奖2项、教育部自然科学二等奖1项、国家级教学成果二等奖2项等各类奖励10余项。

报告主要内容：

生物活性多糖作为一类具有广泛生物活性的非淀粉类聚合物，主要来源于植物、动物和微生物，由于其对消化的抵抗特性，主要由肠道菌群降解以发挥生物活性。生物活性多糖与肠道菌群之间的相互作用对宿主健康具有重要意义。肠道菌群通过自身丰富的碳水化合物活性酶实现了对生物活性多糖的有效分解和吸收；作为一种重要的能量来源，生物活性多糖对肠道菌群结构和生态相互作用有巨大影响。然而，由于生物活性多糖的结构复杂性、个体对多糖响应的差异性、肠道菌群之间关系的多变性等，共同导致了该研究领域的规律难寻、机制不明的现状。基于全面的文献综述以及多年的研究基础，作者提出“齿轮效应”理论模型，生动而系统地阐释了生物活性多糖-肠道菌群-宿主健康三者的级联调控关系。该理论特别强调初级降解菌在肠道微生态系统中的核心地位——这类菌群可能对生物活性多糖资源具有分配主导权。综上，“齿轮效应”理论的提出，将加深人们对生物活性多糖、肠道菌群和宿主健康之间关系的理解，为功能性多糖的精准挖掘指明研究方向并提供理论参考。



艾连中

新农村发展研究院常务副院长

艾连中，特聘教授、博士生导师，上海交通大学农业与生物学院院长，兼任上海食品微生物工程技术研究中心主任，中国食品科学技术学会常务理事及科普工作委员会主任委员，上海食品学会常务理事等。先后入选国家级高层次人才计划、国家百千万人才工程及国家有突出贡献中青年专家、国务院政府特贴专家、中青年创新领军人才、教育部新世纪优秀人才、上海领军人才、上海曙光学者等人才计划（称号）。主要从事优良食品微生物的选育与利用、乳制品的研究与开发、生物活性多糖的结构与功能等方面的研究。主持国家重点研发计划项目、“973”计划课题、国家自然科学基金项目等科研项目40余项；主持获得上海市技术发明奖一等奖1项、上海市科技进步奖一等奖1项、中国轻工业联合会科技进步奖一等奖1项；获得授权发明专利100多项；发表科研论文300多篇。



南野 昌信

株式会社养乐多本社特别顾问

1979年4月-1982年3月	日本 养乐多本社中央研究所，临床微生物学，研究员
1982年4月-2011年3月	日本 养乐多本社中央研究所，免疫学，研究员
2011年4月-2012年6月	日本 养乐多本社中央研究所，基础研究一部，副部长
2012年6月-2017年6月	日本 养乐多本社，执行董事
2017年6月-2023年3月	日本 养乐多本社，常务执行董事
2023年4月-2025年3月	日本 养乐多本社，专务执行董事
	日本 养乐多本社中央研究所，所长
2025年4月至今	日本 养乐多本社，研究开发部，顾问

报告主要内容：

21 世纪以来肠道菌群研究快速发展，其与各类疾病的密切联系逐渐被证实，依托菌群调控实现疾病精准诊疗前景广阔。但肠道菌群个体差异大，还易受年龄、饮食、情绪、药物等因素影响，使其调控难度大幅提升。当下全球非传染性疾病发病率攀升，且常出现传统治疗耐药问题，菌群相关新型疗法具备较高医疗经济价值。益生菌是调节肠道菌群的优选方式，如今市面益生菌产品品类丰富、销量持续上涨，这类多作为食品使用的产品热销，也体现出大众愈发重视疾病预防。益生菌可通过舒缓炎症、修复免疫功能抵御疾病，选购时需依托科学依据评判实效。其中 1930 年发现的副干酪乳杆菌 LcS 历经九十余年研究证实，长期摄入可防癌、减少呼吸道感染、调节免疫与神经状态、提升身心状态，安全且应用价值突出。此外多款双歧杆菌菌株也各有功效，可针对性适配不同人群需求。不同人群对同种益生菌效果存在差异，未来结合精准肠道菌群检测搭配适配益生菌，将推动益生菌个性化应用落地，助力精准医疗早日普及。



刘书亮
四川农业大学

刘书亮，发酵工程专业工学博士，教授，博士生导师，四川省学术和技术带头人，中国农产品加工分会理事，CIFST乳酸菌分会理事。1992年于四川农业大学食品学院参加工作至今；主持主研国家、省部级等各级科研项目30余项；发表论文200余篇，其中SCI 和EI 收录论文60余篇，教材10本；省（部）级科技奖一等奖1项（排名第2）、二等奖1项（主持），三等奖（第5）；获得主持和参与授权专利30余件。近五年主持与申请各类相关项目如下：（1）生香技术在四川泡菜中的集成与示范应用，眉山市科技计划重点项目。（2）产功能性胞外多糖益生菌筛选及其酸奶开发，四川省科技厅重点研发项目。（3）新型高产胞外多糖乳酸菌菌剂制备及在发酵乳中的示范应用，西昌市科技计划项目。（4）功能性益生菌与高效乳酸菌复合发酵剂制造关键技术研究与应用，四川省科技计划“揭榜挂帅”项目。（5）枯草芽孢杆菌源拟除虫菊酯类农药降解酯酶Est13分子结构与适冷机制研究，国家自然科学基金面上项目。

报告主要内容：

四川传统发酵食品富含优质乳酸菌资源。四川农业大学相关研究团队从发酵乳、肉制品、泡菜、豆豉、酸面团等传统发酵食品中，筛选获得500余株功能性乳酸菌，涵盖降尿酸、降组胺、抗氧化、抑菌、产胞外多糖、产纤溶酶等多种活性功能。经体内外实验验证，团队阐明了多株核心乳酸菌的作用机制：证实罗伊氏粘液乳杆菌的降尿酸机制；解析植物乳植杆菌LPZN19的组胺降解分子机制；明确产胞外多糖植物乳植杆菌可吸附降解增塑剂PAEs，有效缓解其导致的雄性生殖毒性。团队研发出功能发酵乳、新型泡菜发酵工艺、酸面团面包等创新技术，已实现中试及产业化应用。肉制品新工艺可缩短50%生产周期、降低30%–40%生物胺含量；泡菜新工艺达成多轮稳态发酵、无盐水排放；功能发酵乳冷藏后仍保有优良活菌数与感官品质。该研究累计发表SCI/CSCD论文60余篇、授权发明专利10余件，搭建了“资源挖掘—功能筛选—机理解析—应用开发”的完整技术体系，为四川乳酸菌资源深度开发与产业化应用提供了重要科学与技术支撑。



江正强

中国农业大学重点实验室主任

国家杰出青年基金获得者、长江学者特聘教授、国家“万人计划”领军人才、国家百千万人才工程中青年专家、国家重点研发计划的首席科学家等。现任中国农业工程学会农产品加工及贮藏工程分会理事长、中国发酵产业协会酶制剂分会和益生元分会副理事长等，兼任《Food Bioengineering》副主编、《Food Chemistry》等10多种期刊编委。主要研究方向食品生物技术等。发表学术论文450多篇，其中SCI论文240多篇，专著6部，授权发明专利70多件。获国家科技进步二等奖2项、国家科技发明二等奖1项、光华工程科技奖2项等。

报告主要内容：

近年来，低聚果糖、低聚半乳糖、低聚木糖、甘露寡糖、新琼寡糖、褐藻寡糖、人乳寡糖、塔格糖、D-阿洛酮糖等益生元的生产、功能与应用，已成为国内外研究热点。酶法转化与生物合成是益生元绿色高效的主流制备技术，但目前存在酶转化效率低、工程菌产能不足等问题，难以满足益生元多元化、规模化工业生产需求。针对以上难题，研究团队开展了系统性研究，取得多项核心成果：一是依托自主研发的益生元专用酶，创新酶法制备工艺，多款益生元产品打破国外技术垄断；二是利用合成生物学与基因编辑技术，实现2’-FL、LNT、LnNT等人乳寡糖的高效合成，产量达国内外领先水平；三是系统证实益生元具有调节糖脂代谢、抗氧化衰老、缓解酒精性肝损伤、预防动脉粥样硬化等多种生理功能。团队基于上述成果开发多款益生元下游产品，并成功将技术转化应用于蒙牛、怡达、健源等企业，有效推动了国内益生元行业技术革新、产业升级及健康食品产业发展。



何方

四川大学华西公共卫生学院华西第四医院

日本筑波大学博士，芬兰图尔库大学应用及食品化学系功能食品研究中心高级访问学者，美国俄克荷马大学医学研究中博士后研究员。四川大学985引智工程引进人材, 江苏省双创计划创新人材, 中国食品科学技术协会乳酸菌分会理事，中国营养学会老年分会委员，中国营养学会益生菌益生元分会副主任委员，四川省营养学会常务理事、四川省营养学会老年分会主任委员。承担多项国家自然科学基金及省部级研究项目、在各种国际学术杂志上发表过各种学术论文, 著书及相关文章约200余篇（SCI论文100余篇）、在各种学会上进行过100次以上的口头等发表，先后获得河北省科技进步一等奖，石家庄市科技进步一等奖，四川省科技进步三等奖，教育部科学研究优秀成果奖（自然科学与工程技术）二等奖。

报告主要内容：

人体肠道内寄居着数量庞大的微生物群落，其中以细菌为主要组成部分，这些微生物共同构建了结构复杂、功能多元的肠道微生态系统，也就是常说的肠道菌群。近年来，众多科学研究证实，肠道微生态不仅与肠道自身健康息息相关，还与人体机体能量及物质代谢存在紧密关联，二者相互作用形成了肠-微生物代谢轴。这一调控轴在维持健康体重、预防肥胖及相关慢性代谢疾病方面，具备重要的生理作用与应用潜力。作为调节和维护肠道微生态的核心方式，益生菌在体重管理领域的作用也受到学界广泛关注。现有临床研究、细胞实验与动物实验数据均表明，益生菌可通过调控肠道微生态平衡，进一步影响脂肪组织发育、机体激素代谢等生理过程，助力改善身体代谢状态，在体重管理方面展现出良好的研究价值与广阔的应用前景。



Lars Bredmose

诺和新元全球乳品健康研究负责人

Lars earned his MSc from the Institute of Molecular Biology, Copenhagen in 1997 and MBA from the University of Adelaide Business School in 2005. He conducted research at Bioneer and the Australian Centre for Plant Functional Genomics, later worked as a senior associate at McKinsey. He spent 15 years as Probiotics Commercial Development Director at Chr. Hansen, and now serves as Head of Dairy Health Business Unit at Novonesis.He is an outstanding MBA graduate, holds patents on lactic acid bacteria fermentation, and has published journal papers, book chapters and conference articles. His current work focuses on consumer demands for functional foods and connecting food science with market requirements.

报告主要内容：

For decades, Novonesis has led research on some of the world's most well-documented probiotic strains, bringing their benefits to consumers through fermented dairy, dietary supplements, and early-life nutrition products worldwide. Traditionally, these strains have been strongly associated with gastrointestinal and immune health. However, recent research is expanding our understanding of their broader potential. Emerging evidence shows that select well-known strains can also influence the gut microbiome more directly, support metabolic health, and interact with the gut–brain axis. These advances open new opportunities to address a wider range of consumer needs across different life stages, and to further unlock the value of probiotics in dairy applications.



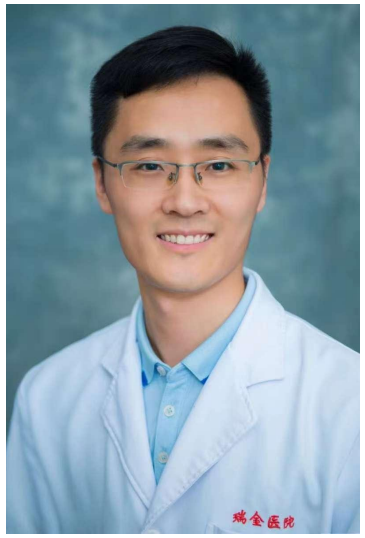
郭茸恺

IFF高级科学家

目前担任IFF中国区菌种研发负责人兼高级科学家。研究方向涵盖分子微生物学及发酵工艺。主要负责乳酸菌基因、生理代谢和健康功效的研究和产品开发；以及对外的科研合作项目。在微生物领域有10年以上的研究经验，研发涵盖微生物分离、代谢产物发酵优化与放大和微生物分子遗传，涉及生命科学、乳品和健康领域。发表SCI论文10余篇，申请发明专利多项。

报告主要内容：

乳酸菌糖代谢研究是解析其生长、产酸、风味及功能代谢物合成的核心基础，也是优化乳品发酵工艺、实现产品升级的关键。IFF依托微生物代谢与分子微生物机理研究及高通量筛选平台，持续开展菌种创新，助力发酵乳制品向经济、健康、营养化升级。基于嗜热链球菌半乳糖代谢及调控基因研究，IFF研发出CHOOZIT® BC菌种，可降低奶酪半乳糖残留，有效规避奶酪高温烘烤褐变问题。通过解析该菌株糖代谢全局调控机理，筛选得到乳糖摄取充足、乳酸生成受限、低后酸化的突变株，据此开发的CHOOZIT® LIFT菌种，可替代传统水洗凝乳工艺制备半硬质奶酪，在保障风味与品质稳定的同时，大幅降低水耗、能耗，实现绿色工业化生产。结合蔗糖转运蛋白研究与蔗糖阴性嗜热链球菌突变体，团队开发出新一代减糖酸奶发酵菌种。该菌种可精准控制酸奶后酸化，释放超10 g/L葡萄糖提升产品甜度，且能适配麦芽糖醇、木糖醇、赤藓糖醇等糖醇体系，适用于无蔗糖酸奶发酵生产。乳杆菌菌株糖类利用特性多样且代谢调控机制复杂。IFF借助高通量筛选与反向基因组技术，选育出后酸化更温和的保加利亚乳杆菌、无法代谢乳糖与半乳糖的植物乳植杆菌突变株，并依托YO-MIX® PRIME技术，打造常温酸奶创新方案，可在25℃货架期内维持高活菌数与稳定酸度。综上，IFF基于乳酸菌糖代谢及调控机制的系统研究，结合市场消费需求，研发出多场景适配的乳品生物技术方案，为国内乳制品创新提供了科学支撑与产品保障。



杨晓东

上海交通大学医学院附属瑞金医院副主任医师

杨晓东，上海交通大学医学院附属瑞金医院神经内科，医学博士，副主任医师/副研究员，硕士研究生导师。中国医师协会神经内科分会青委会委员、上海市生物医药行业协会精准医疗专家委员会常委，入选“上海市启明星”“医苑新星”“扬帆计划”“上海交大青年岗位能手”。作为负责人主持国家自然科学基金面上项目、科技部重大专项子课题、教育部和上海市级课题8项。发表第一/通讯作者SCI论文近30篇，包括Brain，Gut Microbes，Neurology，Movement Disorders等。

报告主要内容：

帕金森病（Parkinson's disease, PD）是一种常见于中老年人的神经退行性疾病，其主要病理特征为黑质多巴胺能神经元的进行性丧失，导致临床上出现运动迟缓、静止性震颤等核心运动症状。随着我国人口老龄化进程加快，PD的患病率持续上升，目前我国帕金森病患者人数已超过300万，居全球首位。尽管帕金森病的病因和发病机制尚不完全清楚，临床实践中早已观察到，约80%以上的帕金森病患者在病程中会出现多种胃肠道症状，其中以便秘最为常见，且往往在运动症状出现前数年甚至数十年即已存在。这一现象成为提示肠道可能在帕金森病早期病理进程中发挥重要作用的重要临床依据。近年来，越来越多的研究显示，帕金森病早期即存在肠道菌群结构的显著改变。基于微生物组学和代谢组学的研究进一步揭示了帕金森病相关病理状态与肠道微生物组成及功能变化之间的关联，提示肠道菌群可能参与帕金森病的发生与发展过程。针对这一机制，目前已有研究探索以调节肠道微生态为靶点的干预策略，包括益生菌补充、粪菌移植、高纤维饮食干预以及针对特定菌群的精准调控等手段，结果显示其在改善帕金森病症状、增强药物疗效方面具有潜在价值。这些发现有望为帕金森病的精准治疗提供新思路与干预新靶点。



王世杰
河北科技大学/君乐宝乳业集团

王世杰，教授/正高级工程师，博导，国务院特殊津贴专家，河北省乳制品研发与安全控制重点实验室主任。长期致力于乳品关键技术研发与产业化工作，主持国家自然科学基金面上项目、“十三五”国家重点研发计划课题、中央引导地方科技发展专项等省级以上科技项目12项，发表学术论文100余篇，其中SCI收录30余篇，授权发明专利45件，科技成果转化12项，获得省部级科技奖励7项，其中河北省科技进步一等奖3项。

报告主要内容：

氧化应激过度和慢性低度炎症与肥胖等诸多慢性疾病相关，本研究以动物双歧杆菌i797为对象，采用三种灭活条件制备后生元各组分，研究了后生元的调控氧化应激与炎症的作用。结果显示：梯度升温制备后生元，其抗炎抗氧化活性最强，其中菌体裂解物表现出最强的抗氧化活性，无细胞上清液表现出最强的抗炎活性。通过组分分析发现，与对照相比，梯度灭活裂解物中3-IPA含量提高了5.15倍，上清液中LPC含量提高了4.75倍，主要富集于甘油磷脂代谢通路。其机制可能是3-IPA通过AhR通路发挥抗氧化作用，而LPC通过抑制NF-κB p65及NLRP3/ASC发挥抗炎作用。