

林立

北京市食品检验研究院仪器分析室主任

林立，北京市食品检验研究院仪器分析室主任，教授级高级工程师，从事食品安全检验的工作。现为全国食用淀粉及淀粉衍生物标准化技术委员会委员、全国离子色谱专家组成员、中国乳制品工业协会第二届检验技术专业委员会副主任委员、特殊医学食品注册评审专家组成员、第十届全国农药登记评审委员会委员、食品中可能添加的非食用物质名录专家委员会委员。参与完成省部级以上科研课题20余项；以第一作者公开发表论文40余篇。作为第一起草人主持和参与制修订10余项国家检验方法标准，参与完成地方标准2项。

报告主要内容：

1、婴配检测中重点关注点梳理，婴配基体对检测结果的影响。

2、丙烯酰胺检测要点分析。

3、季铵盐消毒剂检测要点分析。



尹欢欢
内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司分析研究中级工程师

报告主要内容：

本研究基于气相色谱仪-氢火焰离子化检测器建立了包括牛乳乳脂中主要存在的7种OBCFA在内的39种脂肪酸分析检测方法。试样经直接甲酯化、离心取上清后进行GC-FID分离检测，内标法定量。选取液态牛乳及婴配乳粉做为典型基质，对方法的特异性、精密度、准确度及定量限进行了全面验证，同时使用标准参考物质NIST SRM 1869对方法的精确度及准确度进行确认。并且应用此分析方法对比中国、欧洲、澳新3个奶源地区的6个品牌有机及非有机总计12个牛乳样品的脂肪酸组成。结果表明，39种脂肪酸分离度良好；7种OBCFA出峰位置处无明显杂质干扰，满足特异性要求；牛乳及乳粉基质7种OBCFA的50%加标的回收率为98～102%，100%加标的回收率为99%～104%，3天相对标准偏差均在1%～4%，定量限分别为0.340～0.837 mg/100g牛乳、3.063～7.530 mg/100g乳粉，显示较高的精密度、准确度及灵敏度。标准参考物质NIST SRM 1869中提供证书值的21种脂肪酸检测植均在证书值范围内，RSD均在1%～5%，说明此方法检测其他脂肪酸也具有优异的精密度和准确度。脂肪酸组成比对结果显示，澳新地区牛乳比中国和欧洲含有更高水平的OBCFA、ω-3多不饱和脂肪酸以及更低的ω-6/ω-3 PUFA比值（均$P<0.05$），且在澳新地区中发现有机牛乳中的OBCFA总含量比同品牌的非有机牛乳高（$P<0.05$）。另外，也发现三个地区同品牌的有机牛乳均比非有机牛乳含有更高水平的α-亚麻酸、二十碳五烯酸、二十二碳五烯酸和ω-3 PUFA以及更低的ω-6/ω-3 PUFA比值（均$P<0.05$）。本方法前处理简单、特异性好、灵敏度高且准确度和精密度均非常优异，可广泛应用于牛乳及乳制品的营养功能研究和品质评价。



陈爱亮

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所畜产品质量安全研究室主任

中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所畜产品质量安全研究室主任，中国农业科学院创新型领军人才，中国农业科学院科技创新工程“畜产品质量安全控制与溯源”创新团队首席科学家。国家重点研发计划食品安全专项项目负责人，第四届全国饲料评审委员会委员，北京理化分析测试技术学会北京核酸适配体交叉技术分会副理事长；ES Food & Agroforestry、食品安全质量检测学报等杂志编委。主要从事农产品质量安全检测与溯源技术研究及产品开发。主持承担国家级项目课题等20余项。开发系列农产品危害物快速检测试剂盒/试纸条、全自动食品源性成分鉴定仪、畜产品DNA全链条溯源系统、转基因产品鉴定仪、菌落总数计数试剂盒、便携式牛奶体细胞仪、益生菌产品计数仪等产品。发表第一和通讯作者论文110余篇，其中SCI收录90余篇，单篇最高他引600余次，H指数36。以第一发明人获授权发明专利37项，部分专利技术授权转让企业生产，产品已销售全国农业市场公安企业等多个领域应用。获省部级奖励3项。

报告主要内容：

本报告系统介绍团队近年来围绕生鲜乳质量安全检测及鉴别开发的系列新技术新产品。首先，针对养殖环节投入品（如饲料、兽药、消毒剂等）中可能存在的未知或非法添加风险物质，建立了基于高分辨质谱的潜在风险物质非靶向筛查技术及标准化流程，实现了对多种风险物的早期预警与精准识别。其次，针对生鲜乳中体细胞数与微生物含量的关键质量指标，成功开发了基于微流控芯片和生物传感的快速检测技术，显著缩短了检测时间，提高了现场检测的便捷性。再次，针对奶牛养殖中高发的乳房炎问题，研制了可快速鉴定主要致病菌的全自动便携式设备及配套试剂盒，为疾病早诊与精准用药提供了技术支撑。此外，针对乳品市场中特种乳掺假现象，研制了基于特征蛋白与核酸标记的快速鉴别设备及配套试剂，实现了对不同动物源乳成分的高特异性现场鉴别。上述研究成果已初步应用于养殖、收奶及市场监管等环节，有效提升了生鲜乳质量安全检测的效率与可靠性。未来将进一步推动技术与产业的深度融合，为我国乳业高质量发展提供科技支撑。



游春苹
光明乳业股份有限公司乳业研究院科研中心总监

游春苹，复旦大学博士、正高职称，上海市青年拔尖人才、上海市优秀技术带头人。现任光明乳业研究院科研中心总监，兼任上海市微生物学会理事、上海市食品学会乳酸菌专委会副主任、华东理工大学专业学位博士企业导师、上海海洋大学和上海大学研究生导师等。从事益生菌、乳品安全及风险控制等领域的研究，主持国家重点研发计划食品安全专项课题、上海科委标准研制项目等。副主编专著3部，发表第一作者和通讯作者SCI论文30余篇。授权日本、英国发明专利各1项，中国发明专利40余项，主持制定工信部行业标准1项，转化应用功能益生菌3株，带领团队建立了益生菌安全性评价的线虫替代模型技术、益生菌增殖技术、液态奶热加工强度评估技术等。获上海知识产权创新奖专利三等奖、中国轻工业联合会科学技术进步一等奖、中国乳制品工业协会技术进步特等奖等奖项。

报告主要内容：

随着对动物福利保护的日益重视，国际上对于益生菌、食品、药品、化妆品的安全性评价以及功效试验都要求或建议减少哺乳动物的使用，替代模型方法的研究和应用成为一个重要趋势。结合全基因组分析、体外安全性评价和秀丽隐杆线虫模型体内安全性评价，我们建立了一套益生菌安全性研究的替代模型方法。全基因组序列分析考察待评价菌株的基因组中是否存在与致病性相关的毒力因子，是否含耐药基因。通过溶血试验、吲哚试验、氨基脱羧酶活性检测试验、生物胺定量试验、乳酸检测试验以及药敏试验等对待评价菌株进行体外安全性评价。体内评价以与人类基因组高度同源的秀丽隐杆线虫为模型，以铜绿假单胞菌作为致病菌株对照，以具有长期安全食用历史的益生菌菌株作为安全菌株对照，考察待评价菌株对线虫产卵、胚胎发育、生长、运动能力或寿命等方面的影响。基于该套替代模型方法，我们对2株益生菌菌株进行了安全性研究。该工作为益生菌安全性评价的替代方法研究提供了参考。



陈志伟

山东理工大学、山东省乳品技术创新中心院长、主任

陈志伟教授长期从事乳品加工与质量控制研究，在乳品特性分析、品质控制及智能加工领域积累实践经验。山东省乳品技术创新中心主任、山东省乳制品工业协会副理事长、山东省食品科学技术学会副理事长，中国乳制品工业学会、中国食品科学技术学会、全国专业标准化技术委员会、中国分析测试协会等分会理事。2010年美国康奈尔大学、美国东北乳业中心高访（合作导师：David Barbano）。 主持国家、省部级项目 18 项，技术负责人 2 项；获国家学会协会一等奖2 项、省部级科研教学奖 3 项；发表 SCI/ EI 论文 80 篇，授权专利 27 项，完成技术标准 16 项，国内外会议报告 10 余次。现任食品营养研究院院长，曾任职人才工作处、科技工作处、生命与医药学院、分析测试中心等。

报告主要内容：

乳品贮藏易出现风味劣变，脂肪酶是主要诱因，不同来源脂肪酶致风味变化机制与异味标志物尚不明确。本研究建立基于底物特征的脂肪酶底物选择性分析方法，以 UHT 乳为研究对象，借助 GC-IMS 技术解析贮藏期风味物质变化。研究证实脂肪酶通过脂质水解及次生代谢改变乳品风味，整体呈现前期酯类富集、后期醇酮物质增多的变化特征，且不同酶源作用效果差异明显。研究采用 C2~C16 不同碳链底物评价脂肪酶水解偏好，以对硝基苯基羧酸酯建立多底物酶活靶向检测体系。该体系依靠酶解产物对硝基苯酚的碱性特征吸收峰，在既定试验条件下通过吸光度即可完成脂肪酶活性精准定量。研究结果可为乳品风味调控、异味识别及货架期风险预判提供理论与技术支撑。



谢瑞龙

内蒙古伊利实业集团股份有限公司检验方法开发专家

谢瑞龙，中国农业大学博士，清华大学博士后，内蒙古伊利实业集团股份有限公司检验方法开发专家，化学检验员特级技师，内蒙古自治区“英才兴蒙”工程青年拔尖人才，兼任中国营养保健食品协会标准化检验检测专业委员会第二届副主任委员。主要从事食品安全有害因子检测方法开发及应用。目前，累计发表文章9篇，申请专利12项，参与标准修制定3个，参与或主持科研课题8项，获“中国轻工业联合会科技进步奖一等奖”“中国食品工业协会科学技术奖一等奖”等内外部科技奖项或奖励14项。

报告主要内容：

兽药是指用于预防、治疗、诊断动物疾病或者有目的地调节动物生理机能的物质。若不合理使用，不仅会严重危害动物的健康，而且会导致动物源食品中兽药残留的超标，进而危害大众的健康。基于此，兽药残留检测可作为一个重要手段，去保障食品的质量安全。本报告将从兽药分类及残留危害、残留限量、实验室检测方法等几个方面向听众进行分享，希望能为乳制品中多种兽药残留同时检测方法研究与食品安全保障提供一些个人经验。



冯鑫

中国海关科学技术研究中心

2014年起就职于中国海关科学技术研究中心食品安全研究所。海关技术规范（SN标准）食品专业委秘书处秘书。2006年-2014年于北京大学公共卫生学院就读，预防医学专业和营养与食品卫生学专业，医学硕士学位。从事食品安全检测10余年，主要开展食品中添加剂、营养成分、生物毒素和污染物的检测。共主持和参与3项食品安全国家标准，7项行业标准及一项团体标准的起草编制工作，发表论文10余篇。代表性工作成果：1、SN/T 5880-2025《进出口婴幼儿配方食品中多种母乳低聚糖的测定 超高效液相色谱法》；2、GB 5009.292-2023《食品安全国家标准 食品中β-阿朴-8’-胡萝卜素醛的测定》；3、T/CITS 0012-2023《牛乳基婴幼儿配方乳粉及牛乳中A1和A2 β-酪蛋白的测定 液相色谱-串联质谱法》。

报告主要内容：

母乳低聚糖作为婴幼儿配方乳粉配方中的新营养成分，目前已有多种检测方法，包括SN/T 5880-2025，AOAC 2025.08和国家标准征求意见稿等，涉及液相色谱法和离子色谱法等。本报告聚焦以下内容：1、国家标准、SN标准和AOAC标准的主要异同点；2、婴幼儿配方乳粉中母乳低聚糖检测面临的难点及关键检测步骤；3、配方研究情况。