

郭慧媛

中国农业大学

郭慧媛，中国农业大学营养与健康系副主任，教授，博士生导师。

主要研究方向为：母乳组分与婴幼儿健康、精准营养与肠道健康、功能组分活性保持技术创新。担任教育部功能乳品重点实验室副主任，入选教育部重大人才工程青年学者、北京市卓越青年科学家；获中国农学会青年科技奖、中国食品科学技术学会杰出青年奖。

担任了国际乳品联合会乳品营养专家委员会委员，国家乳业创新中心营养健康科学家。主持国家重点研发计划项目1项，国家自然科学基金项目4项，北京市科技计划课题1项等项目。获国家科技进步二等奖2项，省部级奖项5项。在营养学、食品科学领域权威期刊发表多篇文章，获得授权发明专利18项。



唐丽佳

上海妙可蓝多食品科技股份有限公司产品战略总监

唐丽佳，妙可蓝多产品战略总监，具备敏锐市场洞察力，深耕奶酪行业15年。主导了如捷捷高奶酪小金袋、妙可蓝多马斯卡彭等明星产品的上市，并推动对儿童奶酪棒这一爆款产品不断更迭升级，使奶酪棒市场份额稳步提升。对奶酪消费市场与产品前瞻策略有着深刻的理解。

报告主要内容：

1、奶酪在中国的破冰，从一根奶酪棒开始

2、奶酪中的宝藏营养：钙质与蛋白质

3、奶酪对儿童成长营养的科研探索

4、产品创新-全新液体奶酪钙

5、全人群功能性奶酪展望



宗学醒

内蒙古蒙牛乳业集团有限公司研发总监

现任蒙牛未来营养食品酪脂研发总监，曾长期担任蒙牛集团奶酪业务部研发负责人。获评IDF中国国家委员会专业技术委员会委员、中轻食品工业管理中心技术专家委员会委员、内蒙古自治区知识产权保护中心专家库专家、新世纪321人才、呼和浩特市科技局专家库专家等荣誉，并任江南大学、天津科技大学、东北农业大学、内蒙古农业大学校外导师。率队研发超200款酪脂产品，上市全球首创有机棒棒奶酪及多款国内首创清洁标签酪脂产品，授权专利近百项，在国内外核心期刊发表文章70余篇，多次获得国内外奖项。主持完成国家“十一五”重大科技项目1项、呼和浩特市科技局政府科技课题2项、呼和浩特市工信科技成果转化项目1项，主持完成科技成果鉴定7项（其中国际领先2项），并主持多项省部级、市县级及集团内外专业课题。

报告主要内容：

全球奶酪市场稳健增长，欧洲凭借传统优势与地理标志体系占据主导，亚太地区受饮食西化与中产扩张驱动增速领先；天然奶酪尤其是马苏里拉奶酪因餐饮适用性广、消费者偏好清洁标签而成为主力品类。中国奶酪市场经历扩张—调整—复苏周期，近五年消费增长120%，但全球占比仍低，潜力显著。消费正从儿童零食向全场景延伸，B端餐饮、茶饮、烘焙渗透率提升，C端向健身、职场、成人场景拓展，人群全龄化。发展奶酪产业有助于以每公斤耗奶约十公斤的高转化效率调节奶源供需、稳定奶价，形成战略支撑。《中国食物与营养发展纲要（2025—2030年）》明确促进奶酪消费，“十四五”国家重点研发计划持续赋能技术攻关。未来需聚焦技术创新、场景拓展、产业链协同与国际化布局，在政策、科技与消费三重驱动下，推动中国奶酪产业迈向结构均衡、自主可控、全链协同的高质量发展阶段。



刘杭达

利乐公司关键客户经理

报告主要内容：

1、奶酪乳清加工产品概览及介绍

2、乳深加工发展方向探究



英昌武
恒天然商贸（上海）有限公司销售总监

现任恒天然大中华区原料业务NZMP销售总监，在乳品和食品行业拥有丰富的销售管理经验，扎实的专业知识。专注业务范围涉及到奶粉，奶酪，奶油，乳蛋白及功能性乳乳制品品类，大宗原料价格风险管控工具及可持续发展。深入理解乳品上下游产业链的各个环节，对于全球乳品市场的供需平衡，各品类产品的进出口数据、市场趋势、价值链、渠道及应用有着深入的了解。致力于为乳品同仁提供专业的产品应用和创新，市场行情信息，原料供应及价格风险管控服务。

报告主要内容：

2025年中国奶酪进口19.66万吨，同比增长13.9%；奶酪市场规模近170亿元，同比涨幅达13.8%。常温奶酪棒助力渠道和人群的进一步拓展；To B烘焙，餐饮和茶饮渠道的持续创新，推动了奶酪消费的持续增长。受益于To B业务的增长，国人对奶酪的认知越来越高，推动了家庭奶酪消费的增长。但受制于饮食烹饪习惯的影响，目前家庭奶酪品类过于单一，增长缓慢。本人就如何结合家庭消费场景，提出一些创新的奶酪产品和零食，助力家庭奶酪的消费增速。同时加单介绍下NZMP的明星产品，助力实现这些创新产品的商业化生产。



赵晖

纽锐拓消费者指数（原凯度消费者指数）北区总经理



周天

颇尔（中国）有限公司高级技术专家

报告主要内容：

Pall陶瓷膜技术在乳品深加工中扮演着核心角色，以其高效物理分离实现两大价值。在减菌保鲜维度，其微滤技术可在常温下高效截留乳中绝大多数细菌与孢子，实现“冷除菌”，显著延长产品货架期的同时，完美保留了鲜奶的天然风味与热敏营养素。在蛋白梯级利用维度，该技术实现了精准分离。通过微滤可分离酪蛋白与原生乳清蛋白，获得高功能性的蛋白组分；通过超滤可浓缩乳清蛋白，生产蛋白粉或进行脱盐，满足高端营养品与婴儿配方需求。整个过程条件温和、效率高，是提升乳品附加值、开发清洁标签产品的理想工艺选择。



苏世彦

上海酪源生物技术有限公司董事总经理

拥有 15 年高校教学经历和超过 25 年的企业高级管理经验，在食品科学与乳品加工领域成就卓著。在妙可蓝多任职期间，担任集团创新研发中心管理职务，主导研发上市多种奶酪新产品，获 2 项专利。他设计的《世界奶酪地图》荣获国家知识产权证书，展现了其深厚的行业研究造诣。在达能期间，参与研制的 “脉动” 运动饮料持续畅销十余年。在均瑶乳业，他负责筹建多个生产基地，提升了生产管理与质控水平。在上海德馨饮料，他主导完成新工厂筹建的全流程工作。在乐美包装，他参与跨国并购与无菌技术研究，并成功筹建新厂。还在三元昂立、新希望乳业子公司做过生产技术主管。苏先生学术成果丰硕，发表论文 130 余篇，主编或参与编著6部专著，拥有 9 项国家专利。微信公众号《奶酪的故事》10年撰写820多篇原创文章。

报告主要内容：

全球地缘局势复杂、贸易保护主义抬头，我国长期依赖进口奶酪的产业模式风险加剧。国内液态奶市场饱和，上游牧场普遍亏损，乳业转型升级迫在眉睫。乳品深加工成为核心增量赛道，牧场自建加工厂成为行业新亮点。本文系统梳理了中国奶酪产业在进口依赖、标准缺失、市场单一、技术瓶颈等方面的核心问题。从国际变局、传统奶酪标准化、人群延伸、场景中餐化、技术国产化、乳清利用及牧场转型等八大维度，构建了本土化可持续发展体系。同时，落地“两油两酪”、双轨发展、双渠道驱动等产业策略，明确了全产业链升级逻辑。研究旨在为国内乳品企业提供实践参考，助力中国乳业实现高质量发展转型。