

王蓓

北京工商大学食品与健康学院副院长

王蓓，教授，博士生导师，北京工商大学食品与健康学院副院长。主要从事食品风味感知交叉学科相关研究工作，例如：食品风味化学与调控机制研究、发酵食品风味设计与产业化应用、食品感官评价技术与智能感官仪器开发、人工智能与大数据驱动的风味感知预测等。主持国家自然科学基金、国家重点研发课题、子课题等国家和省部级项目10余项，企业行业协会等项目30余项，发表高水平SCI研究论文100余篇，获批国内发明专利近20件，美国专利2件，软件著作权4项。近年来获得上海市科学技术一等奖、中国商业联合会科技进步特等奖、国家市场监管总局一等奖等多项奖励。

报告主要内容：

随着老龄化社会的加剧，吞咽困难已成为影响老年人进食安全与生活质量的重要挑战。当前以增稠为主的质地改良乳制品虽能降低误吸风险，却常因风味释放受阻、口感不佳而引发患者排斥，形成“安全”与“愉悦”之间的矛盾。本报告基于口腔加工与风味感知的生理机制，提出吞咽困难人群相关产品设计应从“安全导向”向“协同设计”范式转变。我们依据吞咽功能障碍的不同类型——咀嚼功能减退、唾液分泌减退、吞咽触发障碍，提出了亚型导向的精准设计策略，并结合人工智能与口腔数字孪生技术，实现流变学、摩擦学与风味释放的多目标协同优化。乳制品因其良好的加工适配性与营养承载能力，成为吞咽困难食品开发的理想载体。未来，乳制品行业有望在保障吞咽安全的同时，重塑风味体验，真正实现“安全与愉悦兼得”的老年食品设计目标。



王硕

南开大学公共卫生与健康研究院院长

王硕，南开大学特聘杰出教授，博士生导师。国家杰出青年基金获得者，长江学者特聘教授，国家万人计划科技领军人才， IUFoST国际食品科学院Fellow，IUFoST执委，享受国务院特殊津贴。王硕教授近年来主要致力于食品营养与健康、食品安全、食品加工过程控制等方向研究。2015-2025年连续11年入选Elsevier发布的中国高被引学者榜单，2024年入选国际学术机构ScholarGPS发布的全球前0.05%顶尖科学家榜单，2025年入选斯坦福大学和Elsevier共同发布的全球前2%顶尖科学家榜单。主持和参与出版了9部食品领域专著，获得60余项发明专利授权。先后承担了国家重点研发计划、国家自然科学基金等国家级重点科研项目30余项。获得国家科技进步二等奖1项，国家专利优秀奖1项，天津市科技进步一等奖2项，天津市专利金奖1项，其他省部级以上科技奖励8项。

报告主要内容：

随着精准营养科学的进步，功能性乳品正加速向全生命周期健康管理方向转型。母乳低聚糖（HMOs）作为独特的创新营养资源，不仅是“模拟母乳”的突破口，更在全人群干预中极具潜力。本报告围绕HMOs在功能性乳制品中的创新应用展开探讨，解析其对肠道菌群、机体免疫及代谢的靶向调节深层机制；同时基于不同生命阶段的差异化营养需求，提出针对性的乳品设计策略与应用前景。最后，结合课题组前期在HMOs益生功能方面的研究基础进行系统分享，旨在为产业界提供前瞻性视角，助力食品营养科技创新与应用。



毕安妮

美国乳品出口协会全球原料、技术营销服务、副总裁

毕安妮女士是美国乳品出口协会全球原料技术营销服务副总裁，自2003年以来一直在协会工作。她管理协会在中国的技术学术合作包括与江南大学的合作以及原料推广项目，也与美国国家乳品理事会和各研究中心保持联络，推动技术研究项目顺利进行，以帮助扩大美国乳原料的出口。她主导技术方面的研究包括产品性能、规格、检测方法、创新技术以及质量问题。这其中就包括一项帮助美国奶粉生产企业扩大高规格、低芽孢奶粉生产的多年努力。在加入美国乳品出口协会之前，毕安妮女士是新西兰乳品研究所的受邀科学家和美国加州理工大学乳品科技中心的研究员。毕安妮女士从加州理工大学获得乳品科技的硕士学位，在加拿大的拉瓦尔大学获得食品科学技术学士学位。

报告主要内容：

1、美国高蛋白乳原料的生产情况
2、高蛋白乳原料的应用不断增长和扩展
3、美国乳品供应商不断优化品质
4、美国乳品出口协会与中国本土食品科学家携手支持创新应用
5、美国乳品出口协会愿意向中国用户提供支持



苏米亚

光明乳业股份有限公司乳业研究院乳品营养与健康研发中心总监

苏米亚从事乳制品研究和产品开发等方面的工作20多年。负责功能乳品、婴幼儿配方食品、特医食品等研发工作，带领团队完成完成婴幼儿配方乳粉注册、中老年优加系列益固、舒心和舒睡奶粉等功能奶粉和健能系列功能益生菌产品研发和上市，产品符合现代中老年人群营养需要和特点，为乳基营养品研发提供了新的参考。

报告主要内容：

中老年人面临骨量减少和骨质疏松的双重风险，这对健康构成重大威胁。骨量减少是骨质疏松症的前期阶段，会逐渐发展为骨质疏松症。光明优加益固配方奶粉，关注骨骼健康的现状，配方特别添加初乳碱性蛋白、胶原蛋白肽等功能成分，2024-2025年益固奶粉开展了为期6个月的骨量减少人群临床研究，研究表明益固奶粉能有效改善受试者骨密度与部分骨代谢指标，具有良好安全性。相比普通奶粉，益固奶粉在提升血钙、25- 羟维生素D水平，降低PTH方面更具优势，同时有利于提升小腿围。



郭珊珊

内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司基础研究高级工程师

2014年研究生毕业于东北农业大学食品工程专业，主要从事人群营养的基础研究和功能性食品设计开发。从业以来发表专业论文15篇，授权发明专利15项，参与制定发布团体标准2项，参与出版发行专著1本，参与国拨项目4项，科技成果鉴评均取得国际领先水平。

报告主要内容：

随着我国人口老龄化进程加速，中老年人行动力（包括肌肉力量、骨骼健康及关节灵活性）的衰退已成为影响其生活质量的关键健康问题。营养干预是改善行动力最为安全有效的途径之一，但现有产品普遍存在营养成分单一、针对性不强、口感与接受度欠佳等痛点。本研究基于乳基营养载体，提出并验证了一种创新的“乳+”营养策略，旨在通过科学复配多种功能性成分，系统改善中老年人的行动力。经动物实验及人群临床试验验证，该“乳+”产品能够显著改善肌肉力量，提高骨密度等相关指标，与普通乳制品相比，产品组在提升下肢肌力、改善步速及日常活动能力方面表现出明显优势，且安全性和依从性良好。本研究构建的“乳+”营养策略及创制的新产品，为改善中老年行动力提供了科学、有效、便捷的膳食解决方案，对推动功能性乳制品的精准化、个性化发展具有重要参考价值。



张烽

江南大学附属医院

1、江南大学医学院、生物工程学院、人工智能与计算机学院、环境与生态学院教授，博士生导师；2、江南大学附属医院营养科（功能食品临床评价中心）副主任；3、药物临床试验机构（GCP）办公室副主任；自2012年起，从事肠道微生物代谢过程及与疾病的关系研究，通过肠道菌群鸟枪法宏基因组测序结合代谢组、转录组等多组学技术，探讨肠道微生物所携带的功能基因代谢功能食品的产物参与疾病发生发展的机制。相继发表论文30余篇，累计影响因子272。主持国家自然科学基金面上项目2项、“十四五”重点研发计划子课题、江苏省自然科学基金面上项目，江苏省卫健委面上项目等国家级及省部级项目各1项，市级课题及横向课题20余项。获江苏省研究型医院学会临床医学创新奖一等奖、江苏省新技术引进二等奖和江苏省中医药科技奖二等奖各一项。参编包括《临床营养学》、《特殊医学用途配方食品理论与实务》等著作6本。

报告主要内容：

功能性便秘（FC）严重着影响患者的生活质量，饮食干预是其重要管理策略之一。我们开展了一项随机双盲对照试验，在功能性便秘患者中对比低聚木糖（XOS）和低聚果糖（FOS）的效果。患者被随机分为 6 组，分别服用不同剂量的 XOS（3g/d、5g/d、10g/d）、FOS（10g/d、20g/d）或安慰剂（5g/d），干预周期为 1 个月。我们通过布里斯托尔大便形式量表（BSFS）、克利夫兰诊所便秘评分（CCCS）和便秘患者生活质量量表（PAC-QoL）评估干预效果，并结合 16S rRNA 测序分析肠道菌群变化。结果发现，虽然益生元干预后整体菌群结构未发生显著改变，但特定菌属的变化与便秘症状改善密切相关。与 FOS 相比，XOS 在更低剂量下即可有效富集双歧杆菌，显著改善患者便秘症状，且未出现腹泻、胀气等不良反应，安全性表现更优。



赵军英

北京三元食品股份有限公司专业高级经理

赵军英，博士，正高级工程师，研究方向为乳品营养健康；主持科技部、市科委课题等3项，参与18项；以前3作者SCI/EI论文37篇；授权中国发明专利41项、国际发明专利11项；获省部级、学/协会、集团等科技奖23项，获亦城“优秀人才”。

报告主要内容：

截至2024年末，我国65周岁及以上老年人口达2.2亿人，65岁以上女性骨质疏松患病率高达51.6%，严重影响老年人生活质量。报告分析了骨质减少的绝经女性肠道菌群与血清代谢物特征；通过随机对照研究证明，与常规牛奶相比，高钙奶干预6个月显著增加了骨密度、减缓了骨丢失；构建大鼠骨质疏松模型，揭示高钙奶通过调节肠道微生物群和骨形成标志物，提高血清磷和25-羟基维生素D水平，改善类固醇激素与不饱和脂肪酸生物合成等途径改善骨质量。高钙奶具有预防绝经后骨质疏松症功效，可作为绝经女性防治骨质疏松症的辅助方法。