

关于举办“第四届国际脂质科学与健康研讨会·2019”的通知 (第二轮)

2019年11月14日-11月16日，中国，武汉

脂质是三大营养素之一，对人体营养与健康具有重要作用。脂质的结构和组成与其生物功能、营养健康品质密切相关，脂质科学与健康已成为国内外关注的研究热点。为了促进脂质科学与健康研究的快速发展和学术交流，由中国农业科学院油料作物研究所发起主办的“第四届国际脂质科学与健康研讨会·2019”将于2019年11月14日至11月16日在武汉举办。本届研讨会邀请了国内外知名专家，将围绕脂质科学与健康领域的前沿学术话题进行专题报告和讨论，共同交流脂质科学与健康研究的新进展和新动态。诚挚邀请国内外相关研究领域的专家学者莅临美丽的江城武汉，分享见解，碰撞思想，深入交流。

一、主办单位

中国农业科学院油料作物研究所
中国作物学会油料作物专业委员会
嘉必优生物技术（武汉）股份有限公司
国家健康油脂产业科技创新联盟
INFINITUS-OCRI 功能油脂联合实验室

二、会议议题

1. 脂质制备与修饰；
2. 脂质分析与表征；
3. 脂质改良与调控；
4. 脂质营养与健康

三、会议时间和地点

会议时间：2019年11月14-16日，14日全天报到，14日下午会前交流会，15-16日全天会议

会议地点：中国农业科学院油料作物研究所（武汉市武昌区徐东二路2号）

为便于深入开展国际交流，本次研讨会将全程提供同声传译服务，并由科大讯飞提供独家语音转写技术服务。

四、注册参会

a) 注册费

11月8日之前注册及缴费：国内参会代表会务费：1400元/人；研究生凭学生证1000元/人；

11月8日-11月15日注册及缴费：国内参会代表会务费：1600元/人；研究生凭学生证1200元/人。

会议接受现场缴费。会议费用于会议资料、会场布置、会议接待以及会议用餐等，交通及酒店住宿等费用参会代表自行承担。

b) 缴费方式

收款单位：中国农业科学院油料作物研究所

银行账号：421862188018001045286

开户行：交通银行武汉徐东支行

汇款备注信息：脂质会议+代表姓名

提前转账请将汇款凭证发送至会务组邮箱 (lipidscience@163.com)，会议注册费发票将在会议注册当日现场领取。

五、会议摘要投稿

会议接受论文摘要投稿，内容为尚未公开发表的研究成果，字数300-500字，入选者收入会议会刊并在会议上作墙报展示。**投稿格式和参会回执详见附件模版，论文摘要投稿和参会回执请于2019年11月5日前发送至会务组邮箱 lipidscience@163.com，以便会务组安排预定酒店相关事宜。请注意，酒店房间数量有限，订完为止。**

六、墙报展示与优秀墙报奖

a) 墙报展示

墙报展示作为本次会议的一种主要形式，也是很重要的学术交流方式。墙报要求制作规范，用直观的图像和图表展示主要的研究结果，配以简洁明了的说明，内容体现研究工作的创新点。在准备墙报时注意：墙报语言：英语；墙报尺寸：高110厘米×宽80厘米；墙报内容主要体现研究工作的创新性，主要研究方法和结论。

b) 优秀墙报奖

为了鼓励大家积极开展学术交流，组委会将组织专家评选出优秀墙报奖共6名，并给获奖作者颁发优秀论文证书和奖金，其中一等奖一名，奖金1200元，二等奖二名，奖金1000元，三等奖三名，奖金

800 元。凡参加墙报展示的同学均颁发证书。请在会议回执表中填写墙报题目。

七、会务组联系方式

联系地址：湖北省武汉市武昌区徐东二路 2 号中国农业科学院油料作物研究所科研大楼

联系人（秘书组）：魏芳 027-86711669 15827146940

郑明明 027-86827874 13163317335

邓乾春 027-86827874 18696198198

会务组邮箱：lipidscience@163.com

中国农业科学院油料作物研究所

2019 年 10 月 23 日

联系我们：

大会微信群：国际脂质科学与健康研讨会

大会公众号：国际脂质科学与健康研讨会



附件 1：参会回执

附件 2：论文摘要参考模版

链接：<https://pan.baidu.com/s/1XXcAG84viewnxuRFu52dEQ>

提取码：6jz4

第四届国际脂质科学与健康研讨会会议程

The Program of the 4th International Symposium on Lipid Science and Health

2019年11月14日 全天 November 14		注册和签到 Registration and Attendance	武汉莱斯国际酒店 (武汉市武昌区中北路259号) Wuhan Laisi International Hotel (No. 259, Zhongbei Road, Wuchang District, Wuhan)
时间/Time	报告人/Speaker	报告题目/地点 Title/Address	
11月14日 下午 November 14 afternoon	会前交流会 Pre-conference Short Course	中国农业科学院油料作物研究所 一楼圆形会议厅 Oil Crops Research Institute of Chinese Academy of Agricultural Sciences Round conference hall on the first floor	
14:30 - 15:00	桑圣民教授 Prof. Shengmin Sang 美国北卡罗莱纳农工州立大学 North Carolina Agricultural and Technical State University, America	如何在 JAFc 上发表论文 How to publish your manuscripts in JAFc	
15:00 - 15:30	韩贤林教授 Prof. Xianlin Han 美国德克萨斯大学 University of Texas, America	如何在高影响因子杂志上发表论文 How to make your paper published in a high impact journal	
15:30 - 16:00	钟芳教授 Prof. Fang Zhong 江南大学 Jiangnan University	通过编辑审稿-在知名 SCI 期刊上成功发表论文的第一步也是最重要的一步 The first and utmost important step towards a successful publication in a sound SCI Journal-get through the editor	
16:00 - 16:30	罗杰教授 Prof. Jie Luo 海南大学 Hainan University	代谢组学辅助作物的育种研究 Metabolite-assisted breeding of major crops	
16:30 - 17:00	胡珺高级工程师 Senior Engineer Jun Hu 武汉迈特维尔生物科技有限公司 Wuhan Metware Biotechnology Co., Ltd.	如何进行脂质代谢研究? How to conduct lipid metabolism research?	
17:00 - 17:30	交流讨论 Discussion		

11月15日 November 15

8:00 - 8:30	注册和签到 Registration and Attendance	中国农业科学院油料作物研究所 (武汉市武昌区徐东二路2号) Oil Crops Research Institute of Chinese Academy of Agricultural Sciences (No. 2 Xudong 2nd Road, Wuhan, Hubei, China)
8:30 - 9:00	大会开幕式 Opening Ceremony of the 4th International Symposium on Lipid Science and Health	
9:00 - 9:15	合影留念 Group photo	

11月15日

大会报告/ Conference Report

9:15 - 9:45	傅廷栋院士 Prof. Ting-Dong Fu 华中农业大学 Huazhong Agricultural University	油菜品质改良的现状与展望 The present and future of rapeseed quality improvement
9:45 - 10:15	张新友院士 Prof. Xin-You Zhang 河南省农业科学院 Henan Academy of agricultural sciences	花生品质改良的现状与展望 The present and future of peanut quality improvement
10:15 - 10:45	黄凤洪研究员 Prof. Feng-Hong Huang 中国农业科学院油料作物研究所 Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences. OCRI-CAAS	脂质营养科技助力健康中国战略 Lipid nutrition science and technology to promote the "Healthy China" strategy
10:45 - 11:15	韩贤林教授 Prof. Xianlin Han 美国德克萨斯大学 University of Texas, America	脂质组学：现状和未来展望 Lipidomics: current status and future perspective
11:15 - 11:45	徐学兵教授 Prof. Xue-Bing Xu 益海嘉里集团 Yihai Kerry	油脂加工的新兴技术 Emerging technologies for the processing of oils and fats
11:45 - 12:15	江连洲教授 Prof. Lian-Zhou Jiang 东北农业大学 Northeast Agricultural University	植物蛋白加工利用现状与发展趋势 Current situation and development trend of plant protein processing and utilization

12:15 - 13:15

午餐/ Lunch

**小城故事 (秦园店)
(武汉市武昌区秦园中路90号)
Story in Small Town Restaurant
(90 Qinyuan(M) Road, Wuhan, Hubei, China)**

13:15 - 14:20

参观中国农业科学院油料作物研究所
Visit Oil Crops Research Institute of Chinese Academy of Agricultural Sciences

议题一：脂质制备与修饰/ Topic One: Lipid Preparation and Modification

14:20 - 14:40	汪勇教授 Prof. Yong Wang 暨南大学 Jinan University	脂肪酶催化酯交换制备富含甘油二酯油脂及特性研究 Synthesis of diacylglycerol-enriched oil through enzymatic esterification of saturated monoglyceride and palm oil
14:40 - 15:00	钟芳教授 Prof. Fang Zhong 江南大学 Jiangnan University	共存的油脂在调节亲脂性营养物质的生物利用率中发挥的作用 The role that co-existing oil played in modulating the bio accessibility of lipophilic nutrients
15:00 - 15:20	Dr. Martin J.T. Reaney 加拿大萨斯喀彻温大学 University of Saskatchewan, Canada	加拿大和世界其他地区亚麻籽成分的差异 Variations in the composition of Canadian and world Flaxseed (<i>Linum usitatissimum</i> L.)
15:20 - 15:40	薛长湖教授 Prof. ChanghuXue 中国海洋大学 Ocean University of China	PlsEtn 通过调节 AD 小鼠鞘脂合成和 TrkA/p75NTR 信号传导改善学习和记忆缺陷 PlsEtn administrating ameliorates learning and memory deficits via regulatingsphingolipid synthesis and TrkA/p75NTRsignalingin AD mice
15:40 - 16:00	周大勇教授 Prof. Da-Yong Zhou 大连工业大学 Dalian Polytechnic University	海洋可食性贝类加工贮藏过程中脂质的变化及控制 Changes of lipid in marine edible shellfishes during processing and storage and theirs control

16:00 - 16:10

茶歇/ Tea Break

16:10 - 16:30	Prof. Qingrong Huang 美国罗格斯大学 Rutgers University, America	基于脂质的功能性食品成分：组装，生物利用度和生物功效 Lipid based functional food ingredients: assembly, bioavailability and bioefficacy
16:30 - 16:50	Siew Young Quek 教授 Prof. Siew Young Quek 新西兰奥克兰大学 University of Auckland, New Zealand	山羊乳脂的酶法改性 Enzymatic modification of goat milk fat

16:50 - 17:10	Prof. ChinPing Tan 马来西亚博特拉大学 Universiti Putra Malaysia	棕榈油中的 3-氯丙烷-1,2-二醇和缩水甘油酯及其行业相关问题概述 An overview of 3-monochloropropane-1,2-diol and glycidyl esters in palm oil and industry related issues
17:10 - 17:30	Dr. Bo Wang 澳大利亚天主教大学 Australian Catholic University, Australia	复凝聚技术在 ω -3 不饱和油脂包埋方面的应用 Stabilisation of omega-3 oils using complex coacervation technology
17:30 - 17:50	曾哲灵教授 Prof. Zhe-Ling Zeng 南昌大学 Nanchang University	樟树籽仁油的水酶法提取及其生物活性研究 Study on aqueous enzymatic extraction of camphor tree seed kernel oil and its bioactivity
17:50 - 18:10	王俊教授 Prof. Jun Wang 江苏科技大学 Jiangsu University of Science and Technology	利用生物炼制和生物转化制备蚕蛹脂质及其改性研究 Biorefinery and bioconversion of silkworm pupae for lipid production and modification
18:10 - 18:30	郑明明研究员 Prof. Ming-Ming Zheng 中国农业科学院油料作物研究所 Oil Crops Research Institute of Chinese Academy of Agricultural Sciences OCRI-CAAS	脂质定向分子修饰新技术和应用研究进展 Research progress on new techniques and applications of lipid directed molecular modification

19:00 - 20:00

欢迎晚宴/ Welcome Banquet

11月16日 November 16

议题二：脂质分析与表征/ Topic Two: Lipid Profiling Methods

8:00 - 8:20	税光厚研究员 Prof. Guang-Hou Shui 中国科学院遗传与发育生物学研究所 Institute of Genetics and Developmental Biology	用于通路分析的高覆盖率脂质组学 High-Coverage lipidomics for pathway analysis
8:20 - 8:40	朱正江教授 Prof. Zheng-Jiang Zhu 中国科学院生物与化学交叉研究中心 The Interdisciplinary Research Center on Biology and Chemistry	基于离子淌度质谱的脂质组学在脂质分离和鉴定中的应用 Ion mobility-mass spectrometry based lipidomics for lipid separation and identification

8:40 - 9:00	Prof. Matej Oresic 芬兰土尔库大学 University of Turku, Finland	非酒精性脂肪肝疾病中的脂质组学方法- 从代谢通路到诊断性生物标志物 Lipidomics approaches in non-alcoholic fatty liver disease - from pathways to diagnostic biomarkers
9:00 - 9:20	孙金月研究员 Prof. Jin-Yue Sun 山东省农业科学院 Shandong Academy of Agricultural Science	远志属种子油中独特的 2-乙酰基-1,3-二 酰基-sn-TAG 鉴定, 制备和健康作用 Identification, preparation and healthy effects of an unusual 2-acetyl-1,3-diacyl-sn-tag from seed oils of the genus polygala
9:20 - 9:40	李静教授 Prof. Jing Li 南昌大学 Nanchang University	基于磷脂组学研究反刍动物反式脂肪酸 对内皮细胞功能的影响 The effects of elaidic acid and trans vaccenic acid on HUVECs function based on phospholipidomics
9:40 - 10:00	魏芳研究员 Prof. Fang Wei 中国农业科学院油料作物研究所 Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences. OCRI-CAAS	脂质结构的质谱鉴定策略 Strategies for lipid structure identification using mass spectrometry

10:00 - 10:10

茶歇/ Tea Break

议题三：脂质改良与调控/ Topic Three: Lipid Improvement and Regulation

10:10 - 10:30	罗杰教授 Prof. Jie Luo 海南大学 Hainan University	探索主要农作物的代谢多样性-从功能基 因组学到功能代谢组学 Exploring the metabolic diversity in major crops - from functional genomics to functional metabolomics
10:30 - 10:50	Prof. Xiao Qiu 加拿大萨斯喀彻温大学 University of Saskatchewan, Canada	具有保健功能的超长链多不饱和脂肪酸 的生物合成和组装 Biosynthesis and assembly of very long chain polyunsaturated fatty acids with health-promoting properties
10:50 - 11:10	郭亮教授 Prof. Liang Guo 华中农业大学 Huazhong Agricultural University	甘蓝型油菜种子油含量和脂肪酸组成改 变的 EMS 突变体的开发和筛选 Development and screening of EMS mutants with altered seed oil content and fatty acid composition in <i>Brassica napu</i>

11:10 - 11:30	周景文教授 Prof. Jing-Wen Zhou 江南大学 Jiangnan University	微生物中类黄酮的定向生产 Towards the customized production of flavonoids in microorganisms
11:30 - 11:50	黄和教授 Prof. He Huang 南京师范大学 Nanjing Normal University	改善微藻脂质质量及其未来发展的策略 Strategies to unlock lipid production improvement and its future development in microalgae
11:50 - 12:10	万霞副研究员 Dr. Xia Wan 中国农业科学院油料作物研究所 Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences. OCRI-CAAS	裂殖壶菌 DHA 合成代谢调控及其迁移机制研究 The potential mechanism of DHA synthesis and traffics in Schizochytrium

12:10 - 13:10	午餐/ Lunch	小城故事 (秦园店) (武汉市武昌区秦园中路 90 号) Story in Small Town Restaurant (90 Qinyuan(M) Road, Wuhan, Hubei, China)
---------------	------------------	--

13:10 - 14:10	墙报展示与评选/ Poster Presentation	
---------------	-------------------------------------	--

议题四：脂质营养与健康/Topic Four: Lipid Nutrition and Health		
---	--	--

14:10 - 14:30	康景轩教授 Prof. Jing-Xuan. Kang 美国哈佛大学医学院 Harvard Medical School, America	母代 omega-3 脂肪酸通过持续调节肠道微生物以改善后代肥胖症 Maternal omega-3 fatty acids regulate offspring obesity through persistent modulation of gut microbiota
14:30 - 14:50	桑圣民教授 Prof. Shengmin Sang 美国北卡罗莱纳农工州立大学 North Carolina Agricultural and Technical State University, America	通过膳食多酚靶向调节羰基应激预防慢性疾病 Targeting carbonyl stress for chronic disease prevention by dietary polyphenols
14:50 - 15:10	刘蓉教授 Prof. Rong Liu 南京农业大学 Nanjing Agricultural University	ATG14 促进膜融合和自噬小体与溶酶体的融合 ATG14 promotes membrane tethering and fusion of autophagosomes to endolysosomes

15:10 - 15:30	Dr. Long Bai 芬兰阿尔托大学 Aalto University, Finland	使用纳米纤维素微流化的水包油皮克林乳剂：对体外脂质消化的影响 Oil-in-water pickering emulsions by microfluidization using nanocellulose: impact on <i>in vitro</i> lipid digestion
15:30 - 15:40	茶歇/ Tea Break	
15:40 - 16:00	陈祥松研究员 Prof. Xiang-Song Chen 中国科学院合肥物质科学研究院 Hefei Institutes of Physical Science, Chinses Academy of Sciences	母乳低聚糖在新生儿和婴儿中的重要作用及其应用 Important functions and applications of human milk oligosaccharides (HMOs) for neonate and infants
16:00 - 16:20	李翔宇高级工程师 Senior Engineer. Xiangyu Li 嘉必优生物技术（武汉）股份有限公司 Cabio Biotech (Wuhan) Co., Ltd.	DHA 在预防和辅助治疗阿尔茨海默氏病中的作用 Effect of DHA in prevention and adjuvant therapy of Alzheimer's disease
16:20 - 16:40	张恬恬副教授 Asso-Prof. Tian-Tian Zhang 中国海洋大学 Ocean University of China	膳食 EPA 营养健康功效的构效关系及作用机制 The structure-activity relationship of dietary EPA in nutritional and health benefits
16:40 - 17:00	Marcus Persson 总监 Director Marcus Persson AAK 中国客户创新总监 AAK China	特殊功能性油脂为消费者创造健康美好生活--AAK 功能性结构油脂介绍 Active lipids for creating a consumer better life-- AAK functional structure lipids Introduction
青年学者分论坛/Young Scholars Forum 油料所二楼会议室 Meeting room on the second floor		
15:00 - 15:20	禹晓博士 Dr. Xiao Yu 郑州轻工业大学 Zhengzhou University of Light Industry	亚麻籽油和木酚素预防肥胖和胰岛素抵抗及其分子机制研究 Effects of flaxseed oil and lignans against obesity-related insulin resistance and potential mechanisms
15:20 - 15:40	刘中原博士研究生 Dr. Zhong-Yuan Liu 大连工业大学 Dalian Polytechnic University	油炸菲律宾蛤仔中醛类在体外模拟消化过程中的变化规律及机理研究 Formation and disappearance of aldehydes in fried clam during the simulated gastrointestinal digestion

15:40 - 16:00	杨陈博士 Dr. Chen Yang 中国农业科学院油料作物研究所 Oil Crops Research Institute, Chinese Academy of Agricultural Sciences. OCRI-CAAS	亚麻籽低聚糖和亚麻籽油在保护肠道微生态平衡中的作用 The beneficial effects of flaxseed oligosaccharides and oil on promoting intestinal microecological balance
16:00 - 16:20	朱式业硕士研究生 Shi-Ye Zhu 吉首大学 Jishou University	杜仲籽油微乳的制备及其体外抗氧化活性研究 Preparation of eucommiaulmoidesoliver seed oil-loaded inverse microemulsion and evaluation of its antioxidant activities
大会闭幕式 Closing Ceremony		
17:00 - 17:30	墙报奖颁奖&闭幕致辞 Poster Awards& Closing Speech	