

序号	报告名称	报告人	报告人单位
1	Microfluidic Devices for BioMedical Applications	孙永信	台湾辅仁大学
2	The Power of Reactive Polymers in Nanochemistry	段宏伟	新加坡南洋理工大学
3	Synchrotron radiation: basic and application	顾勤奋	墨尔本大学
4	Melittin: how to work on a biomembrane	元冰	苏州大学
5	Plant peptide and its antioxidant activity	陈凌云	University of Alberta
6	Performing and learning from the characterization of starch structure for improved functional properties of food	Robert G. Gilbert	University of Queensland
7	Dietary Fibre for Glycemia Control: In vitro and in vivo studies towards a mechanistic understanding	H. Douglas Goff	University of Guelph
8	How to use rheology to characterize polysaccharides in gels and solutions	Steve W. Cui	加拿大农业与农业食品部
9	Incorporation of Canadian Pulse-Based Ingredients into Rice Noodle Targeting the Chinese Market	Steve W. Cui	加拿大农业与农业食品部
10	Potential biomedical use of New Zealand seaweed Undaria pinnatifida	Jun Lu	Auckland University of Technology
11	Progress in Flavor Chemistry Research	Michael Qian	Oregon State University
12	Academic and Research Programs at the University of Georgia College of Public Health	Phillip L. Williams	University of Georgia
13	Advances in Food Safety and Food Toxicology	Jia-Sheng Wang	University of Georgia
14	纳米颗粒在细胞表面的微运动研究	杨恺	苏州大学
15	蛋白质及其复合物的结构-功能关系研究及其功能改造	李旭	中国科学技术大学
16	药用真菌多糖的分离技术、分子特性与生物活性	吴建勇	香港理工大学
17	新兴纳米材料在生物加工与食品工业的应用	陈隆炎	McGill University

18	生物工程：专业与前景简谈	陈隆炎	McGill University
19	乳酸菌多糖化学结构修饰及其健康功能研究	Shah Nagendra	香港大学
20	如何撰写高质量的 SCI 论文	Shah Nagendra	香港大学
21	膳食多酚类化合物对食品品质和健康的影响	王明福	香港大学
22	环境内分泌干扰物与食品安全	邵兵	北京市疾病预防控制中心
23	系统生物学和生物合成的进展及应用	曾安平	Hamburg University of Technology
24	检测—信息—网络三元技术融合—提升食品安全侦查监控能力	庞国芳	中国检验检疫科学研究院
25	纳米通道单分子电化学分析	龙亿涛	华东理工大学