

# 中国酒业协会

## 关于召开中国酒业协会白酒中青年专家培养计划 专题培训的通知

各相关单位：

近年来，随着现代健康、营养理论的逐步完善，传统发酵食品在全球范围内受到越来越多消费者的青睐，而传统发酵技艺所蕴含的科学价值也受到世界各国越来越多的重视与研究。白酒，作为我国特有的、世界传统发酵食品体系中技艺最复杂、科学研究价值最大的发酵食品，无现成的国外科学研究与技术理论体系可以借鉴，依靠我国产业界和科研机构的有效合作，实现“科学研究-应用开发-产业提升”的衔接发展对于提升企业产品质量和保障行业不断进步具有重要意义。

自“中国白酒169计划”到“中国白酒产业技术创新战略联盟”实施以来，包括现代微生物学、风味化学、多组学技术和工程技术理论的现代科学技术理论体系极大地促进了白酒酿造行业的技术水平进步和产品质量提升。在对白酒企业长期培训的基础上，提升中青年专家对现代白酒酿造理论体系的深入了解与学习，对于促进企业中青年专家将

科学理论应用于生产实践，对于企业迅速提升产品质量、优化产品定位、开发新型产品均具有重要的意义。

为全面提升白酒酿造行业的科学研究理论水平和实践能力，培育白酒产业高素质科研队伍，逐步改观行业内科研理论水平和实践能力参差不齐的现状，依据“中国白酒产业技术创新联盟”2017年度工作会议有关“中国酒业协会白酒中青年专家培养计划”精神，中国酒业协会联合江南大学拟于2017年7月20日至25日在无锡举办“中国白酒最新酿造理论与实践培训班”。本次培训将设置三个单元：（1）前沿研究与理论课程（江南大学及国际著名专家授课）；（2）传统工艺精髓分析（特邀经典浓、清、酱香型白酒酿造大师授课）；（3）青年专家素质提升与训练（人文、哲学著名教授授课和学员论坛）。

**会议主要事项通知如下：**

## **一、组织机构**

中国酒业协会

江南大学

## **二、会议议程**

日期	内容	课程类型
7月20日	全天报到	
7月21日	前沿研究与理论课程（一） 前沿研究与理论课程（二）	授课
7月22日	前沿研究与理论课程（三）	授课
	青年专家素质提升与训练（一）	讲座
7月23日	传统工艺精髓分析（一）	授课
	传统工艺精髓分析（二）	授课
7月24日	传统工艺精髓分析（三）	授课
	青年专家素质提升与训练（二）	讲座
7月25日	青年专家素质提升与训练（三）	论坛
	参观学习	
	结业典礼	

备注：具体课程时序安排以最终课程表为准。

### 三、会议时间与地点

1. 时间：2017年7月20日至25日。

2. 地点：无锡市蠡湖大道 1800 号，江南大学生物工程学院。

3. 会议费：2700 元/人，其中包含资料费、场地费、教材费和餐费。住宿统一安排，费用自理。

4、联系方式：会务联系人：韩业慧 手机：15094380622 E-mail：  
dblhui2@163.com

电话：0510-85918201 传真：0510-85864112

地址：江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号江南大学酿酒科学与酶技术中心（生物工程学院 B711）邮编：214122

5、其他事宜为方便会议安排，请于 2017 年 6 月 18 日前返回回执（以邮件为准），具体会务详细信息将以会议正式通知的方式发送至参会人员邮箱。

附件：参会回执



附件：参会回执表

单位名称：				
姓名	性别	职务	手机	邮箱
备注：				