



第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会 暨第二十七届全国食品添加剂生产应用技术展示会

参 观 须 知

热烈欢迎各位嘉宾参观 FIC2017 展！

由中国食品添加剂和配料协会和中国贸促会轻工行业分会共同主办的第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会暨第二十七届全国食品添加剂生产应用技术展示会(FIC2017)将于 2017 年 3 月 24-26 日在国家会展中心(上海)隆重举行！1363 家参展商共聚一堂，在 10.6 万多平方米的展厅同台展示，以超大阵容，用崭新的面貌迎接食品界同仁！

拥有 20 多年积淀的 FIC 2017 展，聚焦全球食品添加剂和配料领域的产品创新趋势，紧跟食品领域最新变革和趋势变化，展示行业最新的产品与技术外，展览会期间的专业会议又形成了本届展览会的精彩新亮点。

FIC2017 精彩看点

国际化程度进一步强化，五大专业展区方便采购

FIC2017 共有来自海内外的 1363 家企业参展，其中，在国际展区参展的有 400 多家公司，国内展区 900 多家，总展出面积达 106000 多平方米。本届展出，展馆的 5.1 号馆和 6.1 号馆部分区域为国际展区，6.1 号馆为天然产品、提取物、功能性配料、保健品展区，机械设备和食品安全检测仪器展区；5.2 号馆为国内综合产品展区；6.2 号馆为国内香精香料调味料展区。本届展出，天然产品、提取物、功能性配料、保健品展区和机械设备和食品安全检测仪器展区进一步扩大，展出产品更加丰富，这两大展区同国际展区、综合产品展区、香精香料和调味料展区分区展示，5 大专业展区使展出内容更全面、更专业，为食品行业提供的服务更给力，方便一站式采购，全力为食品企业提供最权威解决方案，着力推动食品工业发展。在新扩增的天然产品、提取物、功能性配料、保健品展区，共有 100 多家企业参展；新扩增的机械设备展区设在 6.1 号馆，有 100 多家生产食品包装机械、包装材料、食品加工机械、检测设备和技术等生产企业参展(国际机械参展商在 5.1 号馆展出)。

在本届展览会的国际展区，不但有美国、比利时、韩国、日本国家展团和中国台湾地区展团，还有许多国际顶级的著名生产企业，带来了他们最新最精良的产品参展，呈现了国际科研技术的高新水平；其中美国国家展团第六次以国家展团的形式参展，组织了 20 多家美国公司参展，带来很多美国特有产品与技术；韩国和日本展团也带来了一些新的企业和产品亮相 FIC 展。在国内展区：国内所有的行业领军生产企业、优秀的出口产品生产企业悉数参展，真实全面地反映了国内行业的最高水平。功能性、健康、天然提取物食品配料仍然是国内外参展商展示重点，为迎合快速发展的功能性、健康食品的市场需求，近 50% 产品源于天然原料和提取物，全力助推食品品质的提升和食品安全。1300 多家国内外参展商的强势参展，汇集国内外业界翘楚和品牌，同步全球的领先技术，形成了一个能够真实反映国内外行业发展前沿科技水平的权威展览会。

权威论坛与专业会议同期举行，共享高端智慧

FIC2017 将围绕“创新发展”的主题，开展各类高端论坛及专业会议，共享行业最发展新理念，推动产业升级、产品创新。“FIC2017 食品行业创新发展院士论坛”邀请我国食品行业的中国工程院院士围绕创新驱动发展的主题发表权威观点和成果。国内外法规标准专家应邀出席“FIC2017 法规标准大讲堂”就食品添加剂、营养强化剂、保健食品、新资源食品法规标准作权威解读。“中国制造 2025—机械装备推动食品工业发展高峰论坛”将成为同期展会的一大亮点，行业专家及政策高层将现身说法，讨论如何以技术装备的更新换代，推动行业企业的技术创新和发展。中国食品添加剂和配料协会将邀请其下设的 12 个专业委员会资深专家现场咨询，就企业在生产应用环节中遇到的问题答疑解惑。FIC2017 的新产品新技术发布会为海内外展商发布最新研发和创新成果提供了最佳的展示平台。展会期间精选的 48 场新产品新技术发布会，国内外行业领先的企业将就功能性食品配料、创新产品与技术以及功能性新产品在食品中的应用等诸多方面进行现场解读。

创新“互联网+展会”模式，线上线下相结合

FIC2017 新建展商线上服务系统，建立企业产品数据库，紧随市场潮流，把握市场趋势，将展商服务通过互联网呈现，与线下展会互补互利，形成全年度的贸易平台，大大延伸和扩展了 FIC 的展后效应。升级后的展商服务系统能智能化的导入展商在系统内已经填写提交的信息，无需再次填写，有效节省展商和观众的宝贵时间，在服务本身不断精益的同时还提升了用户体验。除此之外，FIC2017 还隆重推出“企业产品大全搜索”引擎全新客户体验服务—数字化平台，以产品为导向，通过互联网平台实现 365 天贸易不停歇，为展商及观众带来更高的附加价值。新创建的 CFAA 微信服务号的推广，手机端的专业观众预先登记，方便了专业观众的展前登记和对展览会的预先了解。展览会期间观众扫展会微信号可直接进馆参观，也将给专业观众不同以往的体验。

为方便您的参观，现将本届展览会的展出时间和展期的有关活动安排告知如下：

一、展览会地点、时间：

展出地点：国家会展中心（上海）（地点：上海市崧泽大道 333 号）

观众入口：展馆 4.1 馆与 5.1 馆中间的西平台（近展馆 7 号门，地铁 2 号线 4、5、6、8 号出口）和南平台

展出时间：2017 年 3 月 24 日—25 日 09:00—17:30

3 月 26 日 9:00—15:00（观众于闭馆前 30 分钟停止入场）

二、参观须知及展期安全：

（一）本展览会只对专业人士开放，未成年人谢绝入场。现场登记的参观人员均需填写登记表，凭本人名片换取参观证，凭参观证入场参观。预先登记的观众，无需再次登记，可凭邮寄给您的参观证直接进入参观。没有参观证的卡套和吊带可在观众登记处出口处领取。未收到邮寄参观证的预登记观众凭网上打印的标有条形码的参观证，在预登记观众报到处换取正式参观证即可，无需现场填表。请主动接受保安人员的验证检查。参观证请勿转让。

（二）如何到达展馆交通攻略：

*地铁：

乘地铁 2 号线徐泾东站下车，4、5、6 号出口到达国家会展中心（距 5 号馆、6 号馆近）。

机场：国家会展中心距离虹桥机场 2 号航站楼仅 1.5 公里，距浦东机场约 60 公里。均可乘地铁 2 号线徐泾东站下车，4、5、6 号出口到达国家会展中心。

火车站：国家会展中心距离上海虹桥火车站仅 1.5 公里，可乘地铁 2 号线徐泾东站下车，到达国家会展中心；距上海火车站 25 公里，距上海南站 23 公里，可乘地铁 1 号线到人民广场站，换乘地铁 2 号线徐泾东站下车，4、5、6、8 号出口到达国家会展中心。

*自驾车：

1、从上海市区：（1）延安高架、南部外环高速方向，嘉闵高架—建虹高架—盈港东路掉头至会卓路—涞港路—

展馆外环 18 号门或 21 号门进入展馆停车场（2）北翟高架、北部外环高速方向，嘉闵高架-崧泽高架掉头至崧泽大道（由西向东）-展馆外环 18 号门或 21 号门进展馆停车场

2、从长三角：杭州、宁波、湖州、苏州方向客流可分别 G60、G50、G2 等高速汇集至 G15 沈海高速-崧泽大道下匝道-崧泽大道-展馆外环 18 号门或 21 号门进入展馆停车场

- *公交车：**
- 865 路、706 路、776 路公交车可到达展馆。
- 865 路、706 路到展馆附近徐泾东公交枢纽，通过人行天桥与场馆西广场链接。
- 1、865 路：可驳接地铁上海动物园、漕河泾开发区（虹梅路宜山路站）、锦江乐园站（虹梅南路梅陇路）。发车间隔：高峰 15 分钟, 低谷 40 分钟。
- 2、706 路：可驳接地铁九亭站（到地铁九亭站下）。发车间隔：高峰 10 分钟, 低谷 25 分钟
- 3、776 路（在盈港东路上）：可驳接地铁紫藤路（吴中路-航中路站下车）、中山公园站（中山公园地铁站下车）。发车间隔：高峰 5-8 分钟, 低谷 10-15 分钟。

***展馆停车场：**展场内停车泊位共计约 5050 个，其中北广场临时停车场可提供约 2200 个小客车泊位，南区地上 50 个大客车泊位与 300 个小客车泊位，南区地下 2500 个小客车泊位。本届展览会使用的 5 号馆、6 号馆，离南停车场较近（参展商和观众可从南平台、西平台进馆），车辆可从盈港东路转至会卓路，从展馆 18 号门进入南停车场；也可从诸光路转至崧泽大道进入展馆外环，沿展馆外环行驶至 18 号门进南停车场。也可从崧泽大道进入展馆外环，从 10 号门进入北广场停车，但距离 5、6 号馆较远，建议车辆按照上述路线停放至南广场。

停车收费标准：6 元 / 每小时

***出租车：**展馆地铁 8 号、9 号出口设有出租车停靠站（但早晚高峰期很难打到车）。

（三）规定：为了维护展馆展出秩序，所有人员不得在展馆公共区域张贴、悬挂、散发宣传品。违反规定者没收宣传品及物品，不听劝阻者展馆保安和治安执法人员将按治安管理条例处罚。

（四）餐食供应：为确保展商和观众餐食安全，展馆规定，所有外部餐食和非展馆指定快餐公司的餐食不得进入展馆。展出期间，参展商可在展馆内设定的供餐地点就餐。展馆可提供中、西式快餐，等不同种类的餐食供应。因展馆没有清真餐厅，为方便不同就餐的需求，我们在 5.2 馆主办单位咨询台附近设有清真盒饭供应。距 5、6 号馆比较近的供餐地点及提供的服务、订餐联系电话如下：

餐厅名称	餐厅位置	餐品	提 供 服 务	订餐联系方式	联系人
丰收日	钻石楼西北侧	中餐	桌餐、套餐、盒饭、宴会	021-39885277 ， 13062762613	徐斌
康师傅大牌饭	钻 石 楼 L209-210	中餐	中式快餐、套餐	021-39885122 18601730403	郑重
纯再餐厅	圆 楼 R-L201 R-L204	港式烧腊快餐	堂吃	021-39881613 15915825202	宁先生
东大面王		日式拉面、便当、奶茶、饮料	堂吃	15921111661	羊先生
新石器拌饭		韩式快餐	堂吃	18521502493	盛先生
		中式快餐		17317562356 15802124461	
老娘舅			堂吃		吴先生
意味 GUSTO	5.2 馆西侧	西餐 披萨、意大利面、沙拉、咖啡、冰沙（凭参展证消费超 100 元送咖啡一杯）	餐宴、会议茶歇、酒会、自助餐	13916917237 18116219371 Gusto-kenny@vip .126.com	钱 先 生 (kenny)
肯德基	5.1 馆	西式快餐 肯德基餐食		021-39883321	
			堂吃		

清真餐					
珍鼎餐饮	位置待定	清真餐 快餐盒饭	外卖	13003151515 13816888153	高先生 严女士

（五）安全：展会期间参展参观人员较多，请提高警惕，看管好个人财物、贵重物品（现金、笔记本电脑、手机、手包等）以防丢失。馆内禁止吸烟。

三、《展览会会刊》：根据本届展览会全部参展商单位名称、产品、联络方式编印的《展览会会刊》将在展览会期间销售，每本收取工本费 100 元。如需要请到主办单位咨询台购买。

四、《FIC2017 学术论文集》：

本届展览会“FIC2017 食品行业创新发展院士论坛”、“FIC2017 法规标准大讲堂”、“中国制造 2025—机械装备推动食品工业发展高峰论坛”的论文和新产品新技术发布会内容及征集的论文已编印成《FIC2017 学术论文集》，每本收取工本费 100 元，需要者可到各展馆主办单位咨询台购买。



FIC2018 将于 3 月 22—24 在国家会展中心（上海）举办

全方位服务食品行业 助力食品工业发展

2018 年 FIC 展信息

第二十二届中国国际食品添加剂和配料展览会暨第二十八届全国食品添加剂生产应用技术展示会将于 2018 年 3 月 22 日—24 日在国家会展中心举办（英文缩写：FIC 2018）。欢迎国内外食品业界同仁继续前来参展、参观！

2017 年 FIC 秋季展信息及展位预定

根据广大参展商的意见，2017 第十七届全国秋季食品添加剂和配料展览会暨全国（广州）烘焙制品及原辅料、食品包装与加工技术装备展(FIC—Autumn)将于 2017 年 11 月 21—23 日在广州中国进出口商品交易会展馆 琶洲新馆举行，展位预定电话 010—59795833，网址：www.cfaa.cn，欢迎专业观众届时前往广州参观！

欢迎您参观 FIC2017！

明年 FIC 3 月 22-24 日国家会展中心（上海）再相会！

展览会网址：www.cfaa.cn

展览会热线电话：010—59795833，68396330 传真：010—59071335，68396422

展览会主办单位：

中国食品添加剂和配料协会
北京中食添会展中心

中国贸促会轻工行业分会
《中国食品添加剂》杂志社有限公司

二〇一七年三月八日



第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会

暨第二十七届全国食品添加剂生产应用技术展示会

Food Ingredients China 2017 (FIC 2017)

中国制造 2025——

机械装备推动食品工业发展高峰论坛

时间：2017 年 3 月 24 日 下午 13:30-16:30

主办：中国食品添加剂和配料协会

地点：国家会展中心（上海）7 号馆和 8 号馆 16 米层，C0-02 会议室

序号	题目	报告人
1	中国食品装备 2025 发展战略导论	原轻工业部技术装备司、综合计划司司长，中国轻工企业投资发展协会名誉理事长 胡楠
2	我国食品机械现状及发展趋势	北京工商大学材料与机械工程学院院长 黄志刚教授
3	食品干燥技术与设备的进展	天津科技大学校长助理 李占勇教授
4	生鲜肉品质的无损实时检测技术及装备	中国农业大学 彭彦昆教授
5	甜味剂行业技术及装备最新进展	上海兆光生物工程设计研究院院长 王兆光



第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会

暨第二十七届全国食品添加剂生产应用技术展示会

Food Ingredients China 2017 (FIC 2017)

FIC2017 食品行业创新发展院士论坛

时间：2017 年 3 月 25 日 上午 9:30-12:00

主办：中国食品添加剂和配料协会

协办：山东龙力生物有限公司

地点：国家会展中心（上海）7 号馆和 8 号馆 16 米层，C0-02 会议室

序号	题目	报告人
1	食品安全风险交流新概念	中国工程院院士、国际食品添加剂法典委员会（CCFA）主席、国家食品安全风险评估中心总顾问 陈君石
2	酒与食品添加剂	中国工程院院士、北京工商大学校长 孙宝国教授
3	创新发展大健康食品产业， 助推健康中国	中国工程院院士、大连工业大学教授、国家海洋食品工程技术研究中心主任 朱蓓薇
4	食药菌与人类健康	中国工程院院士、广东省微生物研究所所长 吴清平教授
5	世界食品添加剂发展趋势	中国工程院院士、国家投资开发公司首席科学家 岳国君教授



第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会

暨第二十七届全国食品添加剂生产应用技术展示会

Food Ingredients China 2017 (FIC 2017)

FIC2017 法规标准大讲堂

时间：2016 年 3 月 25 日 下午 13:30 - 16:30

主办：中国食品添加剂和配料协会

地点：国家会展中心（上海）7 号馆和 8 号馆 16 米层，C0-02 会议室

序号	题目	报告人
1	我国食品添加剂相关法规和标准管理及最新进展	国家食品安全风险评估中心标准三部主任 张俭波研究员
2	我国营养强化剂及特种营养食品相关法规标准管理	国家食品安全风险评估中心应用营养一室主任 韩军花研究员
3	中国关于保健食品的管理法规主要内容解读	原黑龙江省政府食品安全办常务副主任、省食品药品监督管理局巡视员、常务副局长 张守文教授
4	我国特殊医学用途食品管理办法和标准	中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员 霍军生博士
5	运用 USP《食品欺诈风险防控指南》降低食品欺诈风险	美国药典高级食品安全顾问 Janet Balson 女士



第二十一届中国国际食品添加剂和配料展览会

暨第二十七届全国食品添加剂生产应用技术展示会

Food Ingredients China 2017 (FIC 2017)

新产品新技术发布会日程安排

地点：国家会展中心 8 米步道层 5、6 号展厅及 7、8 号展厅会议室

	发布会时间	地点（八米步道层会议室）	发布会题目	发布公司
1	3 月 24 日 09:15-12:00	M5-02 会议室	1、心脑血管疾病防治的新曙光——AmealPeptide®与血管健康；2、“骨骼建筑师”、“血管清道夫”——维生素 K2 对骨骼、心血管健康的作用及最新研究；3、“胶原蛋白中的皇冠”——第三代胶原蛋白胶原三肽（CTP）对美容保湿、抗皱纹的作用；4、“天然植物胰岛素”——唯一直接结合细胞膜上胰岛素受体的苦瓜胜肽	上海诚一食品原料有限公司
2	3 月 24 日 09:15-12:00	M5-03 会议室	1、如何通过 INFAT7.0 提高婴幼儿奶粉品牌忠诚度；2、保持冷静，益生菌能提供帮助	徐州一统食品工业有限公司
3	3 月 24 日 09:15-12:00	M6-02 会议室	食品减糖的全局战略	芬美意香料（中国）有限公司；广东新越海商业发展有限公司
4	3 月 24 日 09:15-12:00	M6-03 会议室	小分子肽的定向酶解技术	广州市华琪生物科技有限公司
5	3 月 24 日 09:15-12:00	M7-02 会议室	乳清蛋白与乳白蛋白营养功效和产品开发	AGROPUR
6	3 月 24 日 下午 1:30-4:30	M7-03 会议室	酵醒味来-发酵果蔬及双发酵创新饮品开发	上海百润投资控股集团股份有限公司
7	3 月 24 日 09:15-12:00	M7-04	胶原蛋白肽、非变性 II 型胶原蛋白、牡蛎肽在功能食品中的应用	北京盛美诺生物技术有限公司
8	3 月 24 日 09:15-12:00	M8-02 会议室	1、凯美瑞芝士技术与创新：新品开发满足中国快速增长的芝士风味需求；2、Wellmune，提升您的呼吸道系统免疫系统，助您远离雾霾侵害	凯美瑞配料贸易（上海）有限公司
9	3 月 24 日 09:15-12:00	M8-03 会议室	维乐夫--肠道健康与菊苣益生元的研究发布会：1. 食品中低聚果糖的检测；2. 菊苣低聚果糖与蔗糖低聚果糖国标的比较；3. 肠道微生物与组合益生元的研究；4. 菊粉与低聚果糖国标制定	丰宁平安高科实业有限公司
10	3 月 24 日 09:15-12:00	M8-04 会议室	1、生物酶作为营养强化剂在运动功能饮料、减肥功能食品、婴幼儿和老人保健食品中的最新应用；2、生物酶在动植物蛋白、菌类及酵母等水解生产	南宁庞博生物工程有限公司

			中的增鲜、提香和提高收率等方面作用的最新进展	
11	3月24日 下午 1:30-4:30	C0-03 会议室	热门健康话题,全新消费需求-帝斯曼人类营养消费者健康需求方案研讨会: 1、眼部健康,蓝光伤害的营养解决; 2、营养在预防雾霾伤害中的重要作用; 3、功能性食材在特殊医学用途食品中的应用	帝斯曼(中国)有限公司
12	3月24日 下午 1:30-4:30	M5-02 会议室	功能性淀粉糖的最新生产技术及应用: 1、淀粉糖在食品中的功能性作用; 2、功能性淀粉糖的最新生产技术; 3、模拟移动床色谱分离技术在食品添加剂中的应用	上海兆光生物工程设计研究院
13	3月24日 下午 1:30-4:30	M5-03 会议室	打赢发酵乳健康升级战-杜邦营养与健康功能性食品配料研讨会:1、杜邦营养与健康研发能力和综合平台; 2、全球发酵乳趋势洞察; 3、益生菌健康功能及其在发酵乳产品创新中的价值体现; 4、酸奶和发酵乳的质构和工艺创新	杜邦营养与健康--丹尼斯克(中国)有限公司
14	3月24日 13:30-16:30	M6-02 会议室	1、果蔬深加工技术及应用; 2、乳制品和乳饮料发展趋势及新技术应用	合肥四友食品工贸有限公司
15	3月24日 13:30-16:30	M6-03 会议室	2017年食品消费趋势观察及产品创新	山东天博食品配料有限公司
16	3月24日 下午 1:30-4:30	M7-02 会议室	1、引领非氢化潮流-植脂奶油/植脂末/糖果解决方案; 2、蛋糕涂层、夹心和本体的整体升级解决方案; 3、抑制返霜的巧克力革命-Tropicac	AAK 中国
17	3月24日 下午 1:30-4:30	M7-03 会议室	恒天然推出多品类原料新品包括: 获多项国际专利乳蛋白类; 乳脂类及干酪类	恒天然商贸(上海)有限公司
18	3月24日 13:30-16:30	M7-04 会议室	1、卡拉胶在酸奶中的应用; 2、新型卡拉胶在冷冻肉制品中的应用	上海北连生物科技有限公司
19	3月24日 下午 1:30-4:30	M8-02 会议室	1、结构油脂在婴幼儿营养中的重要作用; 2、非氢低反油脂解决方案	洛德斯科罗科兰(上海)贸易有限公司
20	3月24日 下午 1:30-4:30	M8-03 会议室	1、市场趋势解析及明胶在其中的创新贡献; 2、运动营养产品新趋势	罗赛洛中国区总部
21	3月24日 13:30-16:30	M8-04 会议室	发酵果汁在乳酸菌饮料中的应用及市场前景	安徽杜贝斯特食品工业有限公司
22	3月25日 09:15-12:00	M5-02 会议室	Chr-Hanson BB-12 最新超大型成年人胃肠道健康临床研究---科学认识益生菌健康作用的关键元素	捷成专类化工
23	3月25日 09:15-12:00	M5-03 会议室	1、益生菌对食源性危害因子的生物减除; 2、益生菌、肠道菌群与健康; 3、常温酸奶稳定性研究及大麦物理淀粉在其中的应用	北京科拓恒通生物技术股份有限公司
24	3月25日 09:15-12:00	M6-02 会议室	量子高科的益生元产品与技术创新	量子高科(中国)生物股份有限公司
25	3月25日 09:15-12:00	M6-03	1、新法规下酵母功能配料在食品中的解决方案; 2、通过现代技术回归传统调味酿造; 3、新型浓厚味YE在鸡精复合调味料中的应用; 4、液态发酵食醋的风味提升方案; 5、传统主食中“铝害”解决方案	安琪酵母股份有限公司

26	3月25日 09:15-12:00	M7-02 会议室	1、超级抗氧化剂——来源于雨生红球藻的天然虾青素优势对比分析,最新临床研究、专利介绍以及在全球食品工业中的应用;2、创新型的蛋壳膜的骨关节健康功效以及在食品工业中的应用;3、异构化乳糖的益生元功效以及在婴幼儿食品中的应用;4、磷脂酰丝氨酸(PS)在增强大脑营养,提高大脑认知方面的健康益处,在食品工业中的应用	上海莱雀生物科技有限公司
27	3月25日 09:15-12:00	M7-03 会议室	第二代 Fresh Q-天然保鲜生物技术解决方案	上海捷聪贸易有限公司;广州市华柏食品添加剂有限公司;北京中柏创业化工产品有限公司
28	3月25日 09:15-12:00	M7-04 会议室	海藻活性物质在健康食品中的应用	青岛明月海藻集团有限公司
29	3月25日 09:15-12:00	M8-02 会议室	利在创新,乐享成长——新概念 新产品 新服务 心伙伴	利乐包装(呼和浩特)有限公司
30	3月25日 09:15-12:00	M8-03 会议室	1、一种新型膳食低聚糖——半乳甘露低聚糖;2、低分子瓜尔胶的流变特性及其在酸乳中的应用研究;3、麸皮膳食纤维生理功能与吸湿特性研究	青州荣美尔生物科技有限公司
31	3月25日 09:15-12:00	M8-04	2017年糖精行业发展论坛交流会	天津北方食品有限公司
32	3月25日 下午 1:30-4:30	M5-02 会议室	1、利用功能性牛奶蛋白生产新鲜奶酪(无需排乳清);2、功能性牛奶蛋白在再制奶酪中的应用(芝士片、奶酪丝、奶油奶酪、多口味奶酪食品等);3、牛奶蛋白在成熟奶酪中的使用;4、如何生产无添加、高蛋白的发酵乳制品	优益(北京)科贸有限责任公司
33	3月25日 下午 1:30-4:30	M5-03 会议室	1、兄弟伊兰创新技术平台&全程服务体系;2、关键配料应用特性及生产线风险评估方案;3、液态产品的稳定性评价体系;4、新营销时代下的产品变革	石家庄市兄弟伊兰食品配料有限公司
34	3月25日 下午 1:30-4:30	M6-02 会议室	天然来源的功能性配料,更健康的蔗糖替代品	BENEOL Asia Pacific
35	2017年3月25日 13:30-16:30	M6-03 会议室	“清洁标签”配料在肉制品中的应用	苏州闻达食品配料有限公司
36	3月25日 下午 1:30-4:30	M7-02 会议室	嘉必优-嘉吉营养与健康创新论坛:1、居民肥胖之膳因、膳果与膳道;2、从脂肪酸平衡性看我国膳食添加 n-3PUFA 的重要性;3、婴童营养研究热点及婴童食品开发趋势;4、欧洲最新奶粉复配方案设计理念分享;5、婴幼儿配方奶粉的营养研究最新进展分享;6、亚洲母乳营养与市场巡礼	嘉必优生物技术(武汉)股份有限公司;嘉吉投资(中国)有限公司
37	3月25日 下午 1:30-4:30	M7-03 会议室	1、Gastro-AD®发酵大豆粉---胃部不适的天然解决方案;2、Omega-3 的解决方案与市场应用现状	广州能靓生物技术有限公司
38	3月25日 13:30-16:30	M7-04	海鲜提取物产品介绍	烟台华海生物制品有限公司
39	3月25日 下午 1:30-4:30	M8-02 会议室	100%低聚半乳糖在特医之应用研究	云浮市新金山生物科技股份有限公司

40	3月25日 下午 1:30-4:30	M8-03 会议室	美味与纯净-泰莱助您创造非凡食品	泰莱贸易(上海)有限公司
41	3月25日 13:30-16:30	M8-04	低温高倍浓缩蒸发器的原理及在绿色食品行业的应用	常熟市春来机械有限公司
42	3月25日 13:30-17:30	国家会展中心上海洲际酒店 2楼 5+6 号多功能厅	甜蜜事业，携手未来”-（中粮、嘉吉）果葡糖浆应用发展论坛：1、果葡糖浆在国际食品、饮料领域的应用现状及发展趋势 2、中国饮料行业发展趋势及果葡糖浆应用前景展望；3、果葡萄糖浆在中国食品、饮料工业中替代蔗糖前景及应用解决方案；4、中粮果葡糖浆供应及服务解决方案；5、嘉吉果葡糖浆供应及服务解决方案	吉林中粮生化能源销售有限公司；嘉吉投资(中国)有限公司
43	3月26日 09:15-12:00	M5-02 会议室	1、微结构技术在咖啡饮料中的应用；2、魅粒健康食品配坚果、燕麦产品涂层特点及创新趋势	江苏豪蓓特食品有限公司
44	3月26日 09:15-12:00	M5-03 会议室	天然抗氧化剂：使您的产品更新鲜，质量更稳定的利器	凯斯克(上海)贸易有限公司
45	3月26日 09:15-12:00	M6-02 会议室	生合集团乳酸菌及其发酵技术的新应用：1、凝结芽孢杆菌应用于食品领域的开发探讨；2、微笑益生菌 LPC48- 口腔 益生菌 的新选择；3、SYNPACKTM-让益生菌产品更稳定的关键技术；4、益生菌发酵创新原料-发酵果蔬粉、黑糖发酵姜汁；发酵果蔬汁；乳清发酵液及其应用于食品领域的经验分享	生合生物科技(南京)有限公司
46	3月26日 09:15-12:00	M6-03 会议室	新型食品稳定剂——高酰结冷胶在食品领域中的应用	河北鑫合生物化工有限公司
47	3月26日 09:15-12:00	M7-02 会议室	香菇抽提物，提升复合味	仲景大厨房股份有限公司
48	3月26日 09:15-12:00	M8-03 会议室	1、脑部营养素——磷脂酰丝氨酸的研究及应用进展；2、燕麦 β -葡聚糖及其降胆固醇功能	翁源广业清怡食品科技有限公司



FIC 2017 Visitor Notice

March 8, 2017

Dear Visitors,

Thank you very much for coming to Food Ingredients China 2017. To facilitate your visiting, we would like to inform you of the following information:

Venue: National Exhibition & Convention Center (NECCS)

Address: No. 333, Songze Avenue, Shanghai, China

Visitor Entrance: Western Platform between Hall 4.1 and Hall 5.1 (near Gate 7 of NECCS and exit 4,5,6,7 of Subway Line 2)

Date & Time:

March 24th, 2017 Friday 09:00-17:30 hrs.

March 25th, 2017 Saturday 09:00-17:30 hrs.

March 26th, 2017 Sunday 09:00-15:00 hrs.

Exhibiting Halls:

Hall 5.1: Overseas Pavilion

Hall 6.1: Part of Overseas Pavilion; Natural Products, Natural Extracts, Functional Ingredients and Health Food Zone; Machinery and Equipment Zone

Hall 5.2: Domestic Comprehensive Products Zone

Hall 6.2: Domestic Flavors, Fragrances and Condiments Zone

Food supply:

To ensure food safety, NECCS stipulates that no external food (including the food served by non-designated fast-food companies) is allowed into the exhibition halls. Food Court is located at East Hall, serving Chinese and Western fast food. As there is no halal food served by NECCS, and to meet this demand, we will set up a stand near the Organizer's Office in Hall 5.2 to serve halal food. The following are the information of the restaurants close to Hall 5&6.

Restaurants	Location	Food	Service	Order contact	Contact person
Harvest Festival 丰收日	D-L405 D-L507 North-west side of the Diamond Towers	Chinese Food	set meal, take-out food, banquet	021-39885277; 13062762613	Mr. Xu
Master Rice by Master Kong 康师傅大牌饭	D-L209-210, Diamond Towers	Chinese Food	Chinese fast food, set meal	021-39885122; 18917581557	Mr. Xu
Chunzai Restaurant 纯再餐厅	R-L201 R-L204 Circular Tower	Hong Kong roast meat fast food	eat-in and take-out food	021-39881613 15915825202	Mr. Ning
Dong Da Mian Wang		Japanese ramen, bento, milk tea and	eat-in and take-out	15921111661	Mr. Yang

东大面王		beverage			
Neolith Bibimbap 新石器拌饭		Korean fast food	eat-in and take-out	18521502493	Mr. Sheng
Laoniangjiu 老娘舅		Chinese fast food	eat-in and take-out	15802124461	Mr. Wu
GUSTO	3rd floor of NECCS plaza, close to Hall5.2	Western food: pizza, pasta, salad, coffee, smoothie, etc. (Get a free coffee when you spend over RMB100 with your exhibitor badges).	Catering, coffee break, cocktails and buffet	13916917237 18116219371 Gusto-kenny @ vip.126.com	Kenny (Mr. Qian)
KFC	Outside of Hall 5.1	Western fast food KFC food	eat-in and take-out	021-39883321	
Zhending Restaurant 珍鼎餐饮	Inside Hall 5.2	Halal Food Fast food	take-out	13003151515 13816888153	Mr. Gao Ms. Yan

Prayer Room & Halal Food:

Prayer Room and Halal food can be found in Hall 5.2, near the Organizer's Office.

Business Center:

There are two business centers located near the Registration Counter at Western Platform and Southern Platform. They provide services including copying, printing, faxing, scanning, internet, wheelchair rental, name card printing, train or airplane ticket booking, mobile recharging for free, stationeries, etc.

Through many years' development and with your support, FIC has established itself as the biggest food additives & ingredients show in Asia. Covering 106,000 sqm., FIC 2017 attracts 1363 exhibitors from all over the world with over 400 coming from overseas. Among them, there are four national pavilions - USA, Japan, Korea and Belgium Pavilion, and one regional pavilion - Taiwan Pavilion. This is the sixth time that the USA Pavilion participate in FIC as a national pavilion, bringing with it 20 American companies showcasing products and technologies that are uniquely American. The Korea and Japan Pavilions will also bring in new companies and products for FIC. Besides this, many world-famous manufactures will bring their latest products and technologies, which may present the highest level of R&D in the food industry. For domestic pavilion, almost all Chinese leading manufacturers and top export-oriented companies will attend FIC, which will truly reflect the highest level of food industry in China. FIC 2017 again highlights natural products, natural extracts, functional ingredients and health food. To meet the fast growing market demand for functional and healthy food, nearly 50% of the products on display are made from natural ingredients and extracts, greatly boosting food quality and safety.

FIC is only open to professional visitors and children are not admitted. You can get a visitor badge at the Visitor Registration Counter at Western Platform of NECCS by presenting your business card and filling out a registration form. And for pre-registered visitors, we will send the badge to you if you register before March 10th, 2017, and you can just go to the counter to get the badge holder and start your visit. If you have not received the Pre-registered Visitor Badge, you can pick it up at the counter before your visit. Thank you in advance for your cooperation for on-site security check.

Please pay close attention to your personal belongings during the show and smoking is prohibited in the halls. The FIC 2017 Exhibition Catalogue is on sale at the organizer's office in each hall at 100 RMB per copy. The Exhibition Catalogue

has all the basic information you want to know about FIC 2017 exhibitors.

During the show, we will hold the following activities, all of which are free to visitors. We sincerely welcome your participation, and please refer to the schedule attached for my information.

FIC 2018 will be held from March 22-24, 2018 at National Exhibition and Convention Center (Shanghai). We wish to see you again at FIC 2018!

Thank you very much and wish you enjoy a successful FIC 2017!

Organizers:

China Food Additives & Ingredients Association
CFAA Convention & Exhibition Company

CCPIT Sub-Council of Light Industry
China Food Additives Journal Co., Ltd.

FIC official website: <http://en.fic.cfaa.cn/> , www.cfaa.cn
Tel: 86-10-59795833, 68396330
Fax: 86-10-59071335, 68396422



Food Ingredients China 2017

Made in China 2025:

Summit on Promoting Food Industry Development by Equipment Upgrading

Date: 13:30-16:30 March 24, 2017

Organizer: China Food Additives & Ingredients Association

Location: C0-02 Meeting Room, at National Exhibition & Convention Center

No.	TOPIC	SPEAKER
1	China Food Equipment 2025 Development Strategy Introduction	Mr. HU Nan, Honorary chairman of China Light Industry Enterprise Investment Development Association, former head of technology and equipment and integrated planning department of Ministry of Light Industry
2	Current Situation and Development Trend of Food Machinery In China	Prof. HUANG Zhi-gang, School of Materials Science and Mechanical Engineering, Beijing Technology and Business University

4	Advances in Food Drying Technologies and Equipment	Prof. LI Zhan-yong, President Assistant, Tianjin University of Science and Technology
3	Nondestructive Real-Time Detection Technique and Equipment of Fresh Meat's Quality	Prof. PENG Yan-kun, China Agricultural University
5	Latest Development of Sweetener Industry's Technique and Equipment	Dean WANG Zhao-guang, Shanghai Trillion Light Biological Engineering Design and Research Institute



Food Ingredients China 2017

Academician Forum on Food Industry Innovative Development

Date: 9:30-12:00 March 25, 2017

Organizer: China Food Additives & Ingredients Association

Co-organizer: Shandong Longlive Bio-Technology Co.,Ltd

Location: C0-02 Meeting Room, at National Exhibition & Convention Center

No.	TOPIC	SPEAKER
1	New Concept on Food Safety Risk Communication	CHEN Jun-shi, Academician of Chinese Academy of Engineering, National Food Safety Risk Assessment Center
2	Liquor and Food Additives	SUN Bao-guo, Academician of Chinese Academy of Engineering, President of Beijing Technology and Business University

3	Innovate and Develop Health Food Industry, Boost Healthy China	ZHU Bei-wei, Academician of Chinese Academy of Engineering, Professor of Dalian Polytechnic University, Director of National Engineering Research Center of Seafood
4	Edible and Medicinal Fungi and Human Health	Prof. WU Qing-ping, Academician of Chinese Academy of Engineering, Director of Guangdong Institute of Microbiology
5	Development Trend of World Food Additives	Prof. YUE Guo-jun, Academician of Chinese Academy of Engineering, Chief Scientist of State Development & Investment Corporation



Food Ingredients China 2017

Lecture on Laws, Regulations and Standards

Date: 13:30-16:30 March 25, 2017

Organizer: China Food Additives & Ingredients Association

Location: C0-02 Meeting Room, at National Exhibition & Convention Center

No.	TOPIC	SPEAKER
1	Regulations, Standards Management and Latest Development of Food Additives in China	Dr. ZHANG Jian-bo, Researcher, China National Center for Food Safety Risk Assessment
2	Regulations and Standards Management of Nutrition Enhancers and Special Type Nutraceuticals in China	Dr. HAN Jun-hua, Researcher, China National Center for Food Safety Risk Assessment

3	Interpretation of New Food Ingredients' Management in China	Dr. WANG Jun, Researcher, National Food Safety Risk Assessment Center
4	Interpretation of Main Contents of Health Food's Management Regulations	Prof. ZHANG Shou-wen, Former Office Deputy Director Hei Longjiang Government Food Safety Committee
5	The Regulations and Standards of Foods for Special Medical Purpose in China	Professor Junsheng Huo, Institute for Nutrition and Health, Chinese Center for Disease Control and Prevention
6	Mitigating the Risk of Food Fraud Using the USP Food Fraud Guidance	Ms. Janet Balson, Food Safety Consultant, USP



Food Ingredients China 2017

Technical Seminars

Location: Meeting Rooms at National Exhibition & Convention Center

	Time	Location	Title	Company
1	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M5-02	1.The new dawn of cardiovascular and cerebrovascular disease prevention -AmealPeptide® & Vascular healthcare; 2."Skeleton architect", "vascular scavenger" -The efficacy of Vitamin K2 on bone and cardiovascular health and the latest related researches; 3."The crown of collagen"---The efficacy of the third generation collagen collagen tripeptide (CTP) on the skin moisturization and anti-wrinkle; 4.Insumate®--The insulin-receptor binding polypeptide with high efficiency of blood sugar lowering capacity	Shanghai Lithy Foods Material Co., Ltd.
2	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M5-03	1.How to improve infant formula brand loyalty by INFAT 7.0; 2.Keep Calm, Probio'sitive	Xuzhou Yitong Food Industry Co., Ltd.
3	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M6-02	Sugar reduction in beverage, a hotistic approach to taste	Trans Ocean Development Co., Ltd.
4	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M6-03	Small molecule peptide directional enzymatic hydrolysis technology	Guangzhou Huaqi Biotechnology Company Limited
5	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M7-02	Whey protein and alpha-lactalbumin nutrition and innovations	AGROPUR
6	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M7-03	Ferment in future- innovative fermentation beverage & dairy development	Shanghai Bairun Investment Holding Group Co., Ltd.
7	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M7-04	The application of Collagen peptide, Undenatured type II collagen and Oyster peptide in functional foods	Beijing SEMNL Biotechnology Co., Ltd.

8	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M8-02	1.Kerry cheese technology & innovation: NPD to meet China's fast growing taste for Cheese; 2.Wellmune, benefits the immune system for respiratory tract to keep away from smog disease	Kerry Ingredients Trading (Shanghai) Co., Ltd.
9	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M8-03	VILOF--The seminar of gut health and chicory prebiotics: 1.The determination method of oligofructose in foods; 2.A comparative study of chicory FOS and sucrose FOS; 3.Study on intestinal microflora and prebiotics ; 4.Study and establishment of National Standard(GB) of Inulin and FOS	Fengning Ping An High-Tech Industrial Co., Ltd.
10	09:15-12:00, March 24	Meeting Room M8-04	1. Enzymes as nutrient supplement in the latest application of sports drinks,weight management food,infantal food and eldly health care products; 2. Latest developments of enzyme application in the hydrolysis of animal and plant protein, mushrooms and yeast for improvement of umami, flavor and yield	Nanning Pangbo Biological Engineering Co., Ltd.
11	13:30-16:30, March 24	Meeting Room C0-03	Highlighted health topic, new consumer need-DSM human health consumer health solution seminar	DSM China Ltd.
12	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M5-02	The latest production and application of functionality starch sugar	Shanghai Zhaoguang Bio. Eng. Design Inst.
13	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M5-03	Winning in healthy upgrading of fermented milk products-Dupont Nutrition & Health Functional Ingredients Seminar	DuPont Nutrition and Health - Danisco (China) Co., Ltd.
14	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M6-02	1. Fruit and vegetable deep processing technology and its application; 2. Dairy products and milk beverage trends and new technology application	Hefei Siyou Food Industry and Trade Co., Ltd.
15	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M6-03	2017 Food consumption trend observation and product innovation	Shandong Tianbo Food Ingredients Co., Ltd.
16	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M7-02	1.Non-hydro solutions in vegetable whipping cream/non-dairy cream/confectionery; 2.Total cake solutions-coating ,filling and body; 3.Beat the bloom-Tropica	AAK China Ltd.
17	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M7-03	Fonterra introduces diversified ingredient portfolio including patented functional protein, dairy fats & cheese	Fonterra Commercial Trading (Shanghai) Co. Ltd.

18	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M7-04	1. Carrageenan application in yogurt; 2. New type carrageenan application in frozen meat products	Shanghai Brilliant Gum Co., Ltd.
19	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M8-02	1.Oils and fats in infant nutrition; 2.Non-hydro low trans oils & fats solution	IOI Loders Croklaan
20	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M8-03	1.New trend in sports nutrition products; 2.Analysis of market trends and innovation contribution of gelatin	Rousselot China Region
21	13:30-16:30, March 24	Meeting Room M8-04	Application of fermentation juice in lactic acid bacteria beverage and market prospect	Anhui Dobest Food Industry Co., Ltd.
22	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M5-02	The updated clinical study on probiotics for adults' gastrointestinal health	Jebsen Specialty Chemicals
23	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M5-03	1.Biological reduction Of food-borne hazard factors employin g probiotics; 2.Probiotics, intestinal flora and health; 3.Stability of normal temperature yoghourt & application of physically modified barley starches in the Yoghourt	Beijing Scitop Bio-Tech Co., Ltd.
24	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M6-02	Prebiotic product & technology innovation of QHT	Quantum Hi-Tech (China) Biological Co., Ltd.
25	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M6-03	1.The solutions of yeast functional ingredients in food under th e new regulation; 2.A return to traditional seasoning brewing through modern tec hnology; 3.New thick taste YE application in chicken essence compoun d seasoning; 4.Flavor lifting scheme of liquid fermentation of vinegar; 5.The solutions of "Aluminum pollution" in traditional staple f ood	Angel Yeast Co., Ltd.

26	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M7-02	1.Super Antioxidant - Advantages comparison of natural astaxanthin derived from Haematococcus pluvialis, and its latest researches, patents, applications in global food industry; 2. Joint health benefits of innovative eggshell membrane and its applications in food industry; 3. Prebiotic effects of lactulose and its applications in infant foods; 4. Health benefits of phosphatidylserine (PS) in enhancing brain nutrition & cognition, and its application in food industry	Shanghai Nature Biotechnology Co., Ltd.
27	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M7-03	Fresh Q 2ndGen-the natural way to keep it great	Shanghai Jiecong Trading Co., Ltd.; Guangzhou Huabai Food Additive Co., Ltd.; Beijing Zhongbai Chuangye Chemical Products Co., Ltd.;
28	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M7-04	Application of seaweed active substances in healthy food	Qingdao Bright Moon Seaweed Group Co., Ltd.
29	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M8-02	Growing with Innovation – New Concept. New Product .New Service. Valuable Partner	Tetra Pak (Hohhot) Co., Ltd.
30	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M8-03	1.A novel dietetic oligosaccharide: Galacto-Manno-oligosaccharide; 2.Study on the rheological properties of guar gum and its application in the yoghurt; 3.Physiological function and Hygroscopic Properties of Wheat Bran	Qingzhou Ronmer Biology Technology Co., Ltd.
31	09:15-12:00, March 25	Meeting Room M8-04	Development forum and exchange conference of sodium saccharin industry 2017	Tianjin North Food Co., Ltd.
32	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M5-02	1. Application in fresh cheese (no whey off); 2. Application in processed cheese (cheese slice, grated cheese, cream cheese, cheese and other flavors food); 3. Application in ripening cheese; 4. How to use milk proteins to produce no added, high protein yoghurt (Greek yoghurt, etc)	Youyi Technology & Trade Co., Ltd.

33	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M5-03	1.The open innovation platform and whole solution service system of Brothers Ilong; 2.A review of the application characteristic of key ingredients and the risk assessment of production line; 3.The assessment methods of liquid milk system; 4.Product revolution in the new marketing age	Shijiazhuang Brothers Ilong Food Ingredients & Additives Co., Ltd.
34	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M6-02	Healthier sugar replacement with functional ingredients from nature	BENEO Asia Pacific
35	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M6-03	Truthful, Clean-Label Ingredients for Meat and Poultry	Wenda Ingredients
36	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M7-02	CABIO & Cargill Nutrition and Health Innovation Forum	CABIO Biotech (Wuhan) Co., Ltd; Cargill Investments (China) Ltd.
37	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M7-03	1.Gastro-AD®--natural solutions for stomach discomfort; 2.Omega-3 solution and the application of the market situation	Guangzhou Narnia Biotechnology Co., Ltd.
38	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M7-04	Introduce of seafood extract	Yantai Huahai Biochemical Product Co., Ltd.
39	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M8-02	Novel 100% pure galactooligosaccharides and its application in food for special medical purpose (FSMP)	King Prebiotics Biotechnology (TW) Co., Ltd.; New Francisco (Yunfu City) Biotechnology Corporation
40	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M8-03	Delicious & Clean- Tate & Lyle help you making food extraordinary	Tate & Lyle Trading (Shanghai) Co., Ltd.
41	13:30-16:30, March 25	Meeting Room M8-04	Operating principle of high-speed microthermal concentrated evaporator and its application in green food industry	ChangShu ChunLai Machine CO.,LTD
42	13:30-16:30, March 25	No.5 and No.6 Conference room, Second	Sweet career, Creating future”- (COFCO, Cargill) Fructose Syrup Application Development Forum	Jilin COFCO Bio-Chem & Bio-Energy Marketing Co., Ltd.; Cargill Investments

		floor, InterConti nental Shanghai, NECC		(China) Ltd.
43	09:15-12:00, March 26	Meeting Room M5-02	1.Application of microstructure technology in coffee beverage; 2.Characteristics and innovative trends of coatings for nuts and oat products in healthy food ingredients	Jiangsu Howbetter Food Co., Ltd.
44	09:15-12:00, March 26	Meeting Room M5-03	Antioxidants to make your product look better, taste better and last longer...naturally	Kalsec (Shanghai) Trading Co., Ltd.
45	09:15-12:00, March 26	Meeting Room M6-02	The new applications of SYNTEK ®lactic acid bacteria and its fermentation technology: 1. Global trends in development and application of bacillus coagulans for food industry; 2. New application on lactobacillus paracasei LPC 48 for oral health; 3. SYN PAC TM- a new technology supports shelf-stable of probiotics; 4. SYNBIOTECH launches new products for food and beverage industries -fermented fruit & vegetable powder, fermented brown sugar & ginger juice, fermented whey solution	Synbiotech Biotechnology (Nanjing) Co., Ltd.
46	09:15-12:00, March 26	Meeting Room M6-03	A new type food stabilizer--high acyl gellan gum in food appli cation	Hebei Xinhe Bioch emical Co., Ltd.
47	09:15-12:00, March 26	Meeting Room M7-02	Mushroom extract, improve the composite flavor	Zhongjing Super K itchen Co.,Ltd.
48	09:15-12:00, March 26	Meeting Room M8-03	1.Research and application progress of the brain nutrients---ph osphatidylserine 2. Oat β -glucan and its cholesterol-lowering f unction	L&P Food Ingredi ent Co.,Ltd.