

中国食品发酵工业研究院有限公司

2025 • 第七届中国 GI（血糖生成指数）国际会议

会议通知

尊敬的业界专家与同仁：

2025 年 11 月 18-19 日，由中国食品发酵工业研究院主办的 2025 • 第七届中国 GI（血糖生成指数）国际会议将在北京举行。会议将围绕“数字驱动低 GI 产业健康发展”的主题，以院士报告、学术报告、产业报告、圆桌论坛等形式共同分享 GI 行业科技发展前沿，以低 GI 食品消费全周期追踪与健康获益调查、GI 标准进展分享、AI 健康小屋范式体验、企业及产品评选颁奖、产业互动推介与采销对接等形式共同促进低 GI 食品产业互动。欢迎专家学者、企业代表积极参与本次会议！

现将会议具体事宜通知如下：

一、会议主办单位

中国食品发酵工业研究院

北京热心肠生物技术研究院

澳大利亚糖尿病协会

澳大利亚糖尿病教育者协会

二、报到时间

2025 年 11 月 17 日 14:00-19:00，同时发放会议材料。

三、会议时间

2025 年 11 月 18-19 日。

四、会议地点

北京民航国际会议中心学术报告厅，北京市朝阳区花家地东路 3 号。

品牌展区地点：北京民航国际会议中心楼内。

五、费用与住宿

1. 会务费：2200 元/人，同一单位 3 人及以上注册可享受团体价 2000 元/人。
2025 年 10 月 20 日前注册参会**并缴纳会务费**，可享受早鸟优惠价 1800 元/人。

学生价：高校学生凭有效学生证件享受优惠价 1000 元/人。

会务费包括会议场地、专家邀请、会议资料、会议用餐等费用支出。

汇款信息见附件 1，请在汇款时于备注信息中写明“2025GI+参会人姓名”。

2. 住宿费和交通费用由参会代表自理。

会议协议酒店为民航国际酒店（会议所在地）。会议期间（11 月 17 日至 19 日）提供两种价位的房型：500 元/间、360 元/间（均含单份早餐），均可选大床房或标准间，住宿发票由酒店开具。**住宿登记详见附件 1。**

六、会议联系人

吴逸民 13681140770（微信同号）

张 璐 15210608078（微信同号）

座 机 010-53218322

邮 箱 gi@cnif.cn

七、其他

敬请相关人员预留参会时间，扫描附件 1 中二维码进行会议注册并按汇款信息缴纳会务费。更多信息可关注微信公众号：“GI 营养工作室”。

附件 1：会议注册及汇款信息

附件 2：会议日程



附件 1：会议注册及汇款信息

(1) 请扫描下方二维码进行会议注册



(2) 会务费汇款信息

户 名：中国食品发酵工业研究院有限公司

开户行：中国农业银行股份有限公司北京展览中心支行

账 号：11044301040001596

行 号：103100004214

(3) 发票内容：会展服务-会议费。

可开具电子发票（增值税普通发票或增值税专用发票）并发送至会议注册邮箱，不支持开具纸质发票。

(4) 汇款时请在备注中写明“2025GI+参会人姓名”

(5) 请扫描下方二维码进行住宿登记



附件 2：会议日程

时间	会议内容
2025 年 11 月 17 日下午	
14:00-19:00	会议注册，同时发放会议材料
2025 年 11 月 18 日上午	
08:00-09:00	会议注册，同时发放会议材料
09:00-09:05	会议开幕与嘉宾介绍
09:05-09:10	嘉宾致辞：保利中轻等单位领导
09:10-09:15	院士致辞 ——任发政 中国农业大学，中国工程院院士
09:15-09:20	院士致辞 ——单杨 湖南省农业科学院，中国工程院院士
09:20-09:25	会议合影
09:25-09:55	“三减三健”是全民健康生活方式行动核心内容 ——赖建强 中国疾病预防控制中心，研究员
09:55-10:25	饮食在 2 型糖尿病人群中的作用 ——Sofianos Andrikopoulos 澳大利亚糖尿病协会，首席执行官
10:25-10:40	茶歇、观展
10:40-11:10	低 GI 食品叫好又叫座的瓶颈约束 ——张永建 中国社会科学院，食品药品产业发展与监管研究中心主任
11:10-11:40	特膳食品标准中 GI 指标及检测方法的制定 ——方海琴 国家食品安全风险评估中心，研究员，应用营养一室主任
11:40-12:00	低 GI 食品健康受益与消费追踪 ——段盛林 中国食品发酵工业研究院，副院长

12:00-12:10	❖ 低 GI 食品健康受益调查活动（真实世界研究）启动
12:10-14:00	午餐、观展
2025 年 11 月 18 日下午	
14:00-14:30	甘蔗多酚降血糖机理及其在低升糖健康食品中的应用 ——扶雄 华南理工大学，校学术委员会委员
14:30-15:00	低能量甜味剂、体重与血糖控制：来看证据怎么说！ ——David Mela 独立顾问，前联合利华研发中心高级科学家
15:00-15:30	四格配餐法的技术原理与实践应用 ——王兴国 大连理工大学附属中心医院，主任医师
15:30-15:50	茶歇、观展
15:50-16:10	打造新场景，激发新需求——以健康消费理念服务美好“食”界 ——叮咚买菜
16:10-16:30	产业报告 ——都江堰市
16:30-16:50	产业报告 ——欧力（上海）饮料有限公司（Oatly）
16:50-17:10	产业报告 ——朴诚乳业（集团）有限公司（简爱）
17:10-17:30	新食品原料“甘蔗多酚”“满酚” 赋能低 GI 赛道-解密 “酚特琳®和酚莱诺®甘蔗多酚” 的控糖黑科技 ——普若味可（中国）创新中心
17:30-18:00	产业圆桌论坛 ——主持人：张志强 中国保健协会，副理事长兼秘书长
18:00-20:00	❖ 低 GI 科普食育推广体验活动
2025 年 11 月 19 日上午	
08:30-09:00	GI 与精确营养：个性化的血糖调节方法 ——Jin-Rong Zhou 哈佛医学院贝斯以色列女执事医疗中心，副教授

09:00-09:30	低 GI 膳食与减重效益 —— 陈伟 中国医学科学院北京协和医院，主任医师
09:30-10:00	炎症，健康与疾病的交汇点 —— 石汉平 首都医科大学附属北京世纪坛医院，主任医师
10:00-10:15	茶歇、观展
10:15-10:45	特医食品技术与标准发展 —— 霍军生 中国疾病预防控制中心营养与健康所，研究员
10:45-11:15	精准营养新进展：个体化血糖敏感性的提出与应用 —— 郑钜圣 西湖大学，研究员
11:15-11:30	以循证医学为锚，人工智能为翼，重构精准营养生态链 —— 北京特医互联生物科技有限公司
11:30-12:00	学术圆桌论坛 —— 主持人：Shannon Lin 澳大利亚糖尿病教育者协会，副会长
12:00-12:10	❖ 低 GI 食品健康消费与科普推广行动启动
12:10-14:00	午餐、观展
2025 年 11 月 19 日下午	
14:00-15:00	企业及产品会议颁奖仪式 —— 与会嘉宾
15:00-15:30	多模态智能交互体验与产品设计 —— 陈喆 北京航空航天大学经济管理学院，管理科学与工程系副主任
15:30-15:50	全球创新扫描：低 GI 趋势洞察与产品新路径 —— Foodaily 每日食品
15:50-16:00	茶歇、观展

16:00-16:20	产业报告 ——全国糖酒商品交易会
16:20-16:40	12 年龙头崛起密码：“三新一心” 赋能健康食业 ——河北今旭面业有限公司
16:40-17:00	低 GI 驱动创新，D-阿洛酮糖赋能食品产业升级 ——河南中大恒源生物科技股份有限公司
17:00-17:20	蒸谷米-国民健康升级新主粮 ——安徽小岗民尚生态农业科技股份有限公司
17:20-17:30	❖ 健康食品出海计划发布
会议闭幕	