

国家级教师创新团队成员刘琨毅博士在 TFF2024 酒类风味分析与感官评定暨创新 技术论坛作专题报告

近日，由中国食品发酵工业研究院有限公司、FFPSI 食品风味感知科学与创新技术论坛组委会等单位联合主办的“TFF2024 酒类风味分析与感官评定暨创新技术论坛”在酒城四川泸州圆满落幕。论坛汇聚了来自全国酒类行业的技术专家、学者与企业代表，围绕风味科学、智能感官评价、数字化酿造等热点展开深入研讨。我校教师彭春芳等应邀参会，其中刘琨毅博士在论坛上作专题报告，引发广泛关注。



本届论坛以“科技赋能，探索风味之源，助力产品精进”

为主题，设有多场特邀报告、专题报告及企业合作交流环节。在 4 月 26 日上午的专题报告环节中，我校国家级教师创新团队成员刘琨毅博士以《整合“自上而下”与“自下而上”策略，研究浓香型白酒生产过程的微生物组》为题，系统介绍了研究方向的最新进展，内容紧扣酒类风味分析与品质提升的前沿技术，体现了扎实的研究积累与鲜明的应用导向，受到与会专家与企业代表的高度评价。

论坛期间，彭春芳、刘琨毅等教师积极参与多场学术交流与科企对话活动，与来自中国食品发酵工业研究院、四川轻化工大学、西北农林科技大学、江南大学等高校院所，以及五粮液、郎酒、古井贡酒等知名酒企的专家学者展开深入探讨。此外，团队还参观了相关技术展览与本地酒企，实地考察了智能酿造、风味组学分析等技术的实际应用场景，为后续教学科研与产学研合作积累了宝贵经验。

此次参会加强了我校与酒类产业界的联动，提升了学校在食品风味与感官科学领域的学术影响力。彭春芳老师表示，将以此次论坛为契机，进一步推动专业建设与产业需求对接，深化校企合作，为培养适应酒类行业高质量发展的高技能人才持续贡献力量。（供稿：陈卓 初审：彭春芳 终审：梁宗余）