

石晶盈等 4 人因公出访公示表

2024 年 4 月 7 日

出访 团组 成员	姓名	单位（学院/部门）		职称/职务
	石晶盈	食品科学与工程学院		教授/无
	彭勇	食品科学与工程学院		副教授/无
	宋遵阳	食品科学与工程学院		副教授/无
	董田田	食品科学与工程学院		副教授/无
出访国家或地区	意大利	顺访国家或地区	无	
出境日期	2024 年 6 月 2 日	入境日期	2024 年 6 月 18 日	
详细日程 (按日填写)	<p>6 月 2 日（星期日） 乘坐由中国国际航空运营的 CA851 航班（北京—罗马菲乌米奇诺机场，02:30 起，13:55 降）；15:05 从罗马特米尼火车站出发，乘火车前往福贾市，车程约 3 小时。</p> <p>6 月 3 日（星期一） 上午：9:00-13:00 会议注册 下午：14:00-17:30 参加大会报告（报告人：米莱那·珂莱蒂尔教授、苏尼尔·帕拉克教授等），并与苏尼尔·帕拉克教授就植物鲜切后的生理响应等进行学术交流。</p> <p>6 月 4 日（星期二） 上午：9:00-13:00 参加大会报告（报告人：王庆国、弗朗西斯科·奥斯尼教授、苏尼尔·帕瑞科等），并与弗朗西斯科·奥斯尼教授就采前因素对鲜切产品品质的影响进行学术讨论。 下午：14:00-17:30 参加大会报告（报告人法蒂玛·普拉斯教授、朱树华教授、乔瓦尼·阿托利科教授等），并与法蒂玛·普拉斯教授就生鲜产品包装中的腐烂与水分的关系进行交流。</p> <p>6 月 5 日（星期三） 上午：9:00-13:00 参加大会报告（报告人：安娜·阿兰德教授、石晶盈教授、弗朗斯西科·阿提斯·埃尔南德斯教授等），石晶盈教授题目为：NaCl 处理结合低密度聚乙烯包装包不仅延缓褐变还可以增强苹果新鲜切割的味道。并与弗朗斯西科·阿提斯·埃尔南德斯教授就鲜切工业中的废弃物再利用问题进行学术交流。 下午：14:00-17:30 参加会议报告（报告人：法蒂玛·珀卡斯、董田田、宋遵阳）、董田田报告题目为：蛋白酶</p>			

抑制子在马铃薯鲜切褐变中的作用；宋遵阳报告题目为：谷氨酸防止鲜切马铃薯褐变的分子机制。参加鲜切产品公司论坛并学习会议墙报，并与相关公司负责人塞尔瓦托·斯科杜福等讨论交流果蔬贮藏库的远程智能监控系统。

6月6日（星期四）

上午：9:00-13:00，按照会议安排进行技术学习。乘会务组安排的汽车从福贾市出发前往萨莱诺省·巴蒂帕利亚市（车程约2.5小时）。

下午：14:00-17:30 访问意大利著名的芝麻菜产区，了解芝麻菜露天和温室种植、机械化采收、分选等商品化处理全过程，并向产区负责人阿德默·帕克了解芝麻菜保鲜与包装等问题。返程，车程2.5小时。

6月7日（星期五）

上午：9:00-13:00：乘汽车从福贾市·福贾大学出发，前往到巴里市·莫尔费塔县，车程约1.5小时。访问弗朗缇泰尔公司，了解公司内鲜切菠萝机械化切割、清洗、杀菌、干燥以及包装等流程。与企业负责人安东尼奥·贝尼托交流、了解意大利果蔬机械化鲜切操作、智能化包装、以及包装材料等现状与发展。

下午：14:00-17:30，访问巴里大学生物技术实验室，并与实验室人员达里奥·彼得罗·卡瓦洛、安东尼奥·弗朗西斯科·洛特里科等人进行讨论交流包装材料对鲜切生菜品质的影响与变化、以及基于计算机影像系统来评价、评估鲜切包装果蔬的品质变化及货架期等问题。

6月8日（星期六）

上午：9:00-13:00：于巴里大学生物技术实验室做学术交流，王庆国教授做学术报告，题目为：为果蔬采后品质及其内源性活性成分的变化，与参会人员玛丽亚·瑟弗拉等交流讨论果蔬内源活性成分对人体健康的作用以及对果蔬品质保持的作用等问题。并宣传、介绍山东农业大学在生物学、园艺学、农学等方面的科研成果与成绩。

下午：14:00-17:30：访问卡特瑞都公司，了解公司先进的鲜切果蔬智能包装材料及生产。与企业人员瑞卡多·马缇尼奥等交流、了解意大利鲜切果蔬的智能化包装材料在鲜切水果和块茎类、叶菜类和根茎类等不同类型的鲜切蔬菜中的应用效果，以及存在的问题等。

6月9日（星期日）

上午：9:00-13:00：乘汽车从巴里市出发，前往莫诺波利市，车程约1小时。访问福睿斯驰萨公司，了解公司内鲜切胡萝卜、番茄、生菜等高便利水果和蔬菜等的机械化生产过程。与企业生产负责人蒙坦尼·奥立克多交流、了解意大利便利性果蔬生产操作技术与保鲜技术等。

下午：14:00-17:30：乘汽车从巴里市出发前往科森扎市特

雷比萨切市，车程约 3 小时。

6 月 10 日（星期一）

上午：9:00-13:00：访问位于科森扎市的意大利著名无花果产区，访问特尔·迪·阿比都娜公司，了解无花果的贮藏保鲜与加工。并与企业相关人员大卫·马佐尼等人交流、了解无花果的采收、贮藏保鲜与加工等问题。

下午：14:00-17:30：访问科森扎市的艾格瑞克公司，了解其关于杏果实采后处理和保鲜加工。并与公司相关负责人西蒙·卡萨维奇亚等人交流、了解意大利国内杏子的贮藏保鲜技术等及国内外杏子保鲜的差异，为国内杏子贮藏保鲜提供参考。

6 月 11 日（星期二）

上午：9:00-13:00：乘汽车从科森扎市出发，前往卡塞塔市，车程约 4 小时。

下午：14:00-17:30，访问卡塞塔市弗兰科利塞区努佐农业公司，了解其樱桃的采后商品化处理，并与公司人员保罗·拉比萨尔蒂等人交流了解意大利国内关于樱桃的贮藏保鲜技术等。访问乔托斯卡帕公司与阿格里科拉·拉塞尔瓦公司，了解桃和草莓果实的采后处理。并与企业负责人加布里而·布里斯特、约翰·萨莱诺交流，了解意大利国内桃和草莓的贮藏保鲜技术等。

6 月 12 日（星期三）

上午：8:00-13:00：乘汽车从卡塞塔市出发前往里米尼市，车程约 5 小时。

下午：14:00-17:30：访问里米尼市的思珀公司，了解其高方便混合果菜的机械化生产及混合蔬菜的包装保鲜技术。与公司相关人员阿莱西奥·拉彼等人交流、了解公司关于混合果蔬的包装保鲜等问题。访问赛玛公司，了解公司高科技果蔬分选设备。与赛玛公司相关人员赛巴斯蒂安·瑞博特等交流、了解不同类型果蔬智能无损分选类型、使用技术以及对果蔬内部缺陷的筛选等问题。

6 月 13 日（星期四）

上午：9:00-13:00：乘汽车从里米尼出发前往博洛尼亚市，车程约 1 小时。访问博洛尼亚市综合农产品联合运营公司，学习、了解其先进的大型水果和蔬菜数字化、智能化管理平台及运行模式。并与负责人法布里斯·米勒交流、了解意大利果蔬数字化、智能化发展模式。

下午：14:00-17:30：乘汽车访问博洛尼亚市内艾格瑞·博洛尼亚公司，了解其鲜切果品包括苹果梨、猕猴桃等的机械化生产，以及包装保鲜技术等。与企业生产负责人维特多利亞·皮洛娜交流、了解意大利国内鲜切苹果梨以及猕猴桃的保鲜技术、包装材料等问题。

6 月 14 日（星期五）

上午：8:00-13:00：顺访博洛尼亚大学弗朗切斯科·奥尔

	<p>西诺实验室，并与实验室内人员艾莉莎·阿波洛尼娅、朱赛平娜·本尼斯、伊凡·珀赛卡交流照明对果蔬、可食用花卉和微器官中芳香物质的生物合成代谢的影响等问题。</p> <p>下午：14:00-17:30：乘汽车从博洛尼亚市前往费拉拉市，车程约1小时。访问果蔬联合组织公司，学习、了解其苹果气调贮藏设施。并与贮藏技术人员达米亚诺·瑞蒙尼安交流、了解意大利国内苹果气调库建设及苹果动态气调贮藏现状。</p> <p>6月15日（星期六）</p> <p>上午：9:00-13:00：乘汽车从费拉拉市出发，前往贝加莫市，车程约3小时。</p> <p>下午：14:00-17:30：访问位于贝加莫市的邦迪埃勒公司，了解其鲜切沙拉机械化生产及包装、保鲜技术。与企业负责人洛萨诺·萨米德交流、了解公司所用的鲜切果蔬褐变、腐烂控制技术，以及其他一些褐变控制技术的应用问题。</p> <p>6月16日（星期日）</p> <p>上午：9:00-13:00：乘汽车从贝加莫市出发，前往威尼斯市下辖市科纳，车程约3小时。</p> <p>下午：14:00-17:30：乘汽车前往奥特麦克公司访问，了解高科技温室蔬菜收获、加工设备。并与公司负责人阿尔曼多·泰斯托尼交流、了解意大利番茄、菠菜等各类蔬菜机械化采收现状与存在问题等。</p> <p>6月17日（星期一）</p> <p>上午9点，乘汽车从威尼斯市科纳前往威尼斯马克波罗机场，车程约2个半小时。</p> <p>下午，乘坐中国国际航空 CA6094 航班（威尼斯—法兰克福，14:40 起飞，16:05 降落）、中国国际航空 CA932 航班（法兰克福—北京，20:15 起飞，11:40(+1)降）返回北京。</p> <p>6月18日（星期二）</p> <p>11:40 抵达北京。</p>
<p>出访任务及预期出访成果</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.出席第5届鲜切产品国际会议，完成会议议程，学习先进的前沿科技； 2.石晶盈教授将做大会报告，题目为：NaCl 处理结合低密度聚乙烯包装包不仅延缓褐变，还可以增强苹果新鲜切割的味道； 3.董田田副教授做大会报告，题目为：蛋白酶抑制子在马铃薯鲜切褐变中的作用； 4.宋遵阳做大会报告，题目为：谷氨酸防止鲜切马铃薯褐变的分子机制； 5.与与会科学家弗朗西斯科·奥斯尼教授、维吉尼亚·卡博

	<p>尼等交流讨论国际鲜切果蔬产品品质影响因素、发展现状、现存问题及未来发展趋势；</p> <p>6.与会科学家苏尼尔·帕拉克教授、阿提斯·埃尔南德斯教授等交流植物、果蔬伤切割的生理响应及信号传递、鲜切工业中废弃物再利用等问题；</p> <p>7.访问意大利卡特瑞都公司、弗朗缇泰尔公司、思珀公司、福睿斯驰萨公司、艾格瑞·博洛尼亚公司等，学习、了解鲜切果蔬智能化包装、高便利果蔬的生产、保鲜技术以及下脚料的高值化利用等问题；</p> <p>8. 访问意大利艾格瑞克公司、特尔·迪·阿比都娜公司、努佐农业公司等，学习、了解其无花果、杏、桃、樱桃等果实的先进贮藏保鲜技术等，</p> <p>9.访问意大利邦迪埃勒公司、果蔬联合会组织公司，学习、了解其先进的叶菜类蔬菜保鲜技术、苹果气调贮藏及苹果动态气调贮藏技术等。</p> <p>10. 访问意大利博洛哥纳农产品综合联合中心，了解其先进的大型水果、蔬菜和鲜切果蔬数字化、智能化管理平台及运行模式。</p>
<p>会见人员</p>	<p>玛瑞亚·路易斯·阿莫迪欧，吉安卡洛·科雷利，乔瓦尼·阿都利科，安娜·阿兰德，弗朗西斯科·阿尔赫斯教授等。</p>
<p>费用来源及预算（元）</p>	<p>费用来源： 豆黄金食品有限公司：耐储运无嘌呤速食蛋白腐竹关键技术研究及产业化，055/381397；山东省自然科学基金面上项目：切前 L-半胱氨酸处理抑制鲜切苹果褐变的技术和机理研究（ZR2022MC102）；省基金：399970；鲜切蔬菜加工及保鲜（055/380560）</p> <p>往返机票：60000</p> <p>住宿费：58515</p> <p>伙食、公杂费：54791</p> <p>其他：19600</p> <p>合计：192906</p>
<p>邀请方简介：</p>	<p>福贾大学（Università degli Studi di FOGGIA），位于意大利东南部的福贾市，以其农学、法学、经济学著名。福贾大学农业食品与环境科学学院玛丽亚·路易萨·阿莫蒂奥团队在果蔬采后保鲜技术及机理研究方面取得了丰硕的成果，受国际园艺学会委托特承办第五届国际鲜切大会。国际鲜切大会由国际园艺学会组织，每四年举办一次，大会将对国际鲜切果蔬领域最新的科学、技术进展、产业问题以及未来的发展方向进行探讨、总结和交流，是国际鲜切及果蔬采后领域研究、生产人员关注的重要会议。</p>

若对以上公示信息有异议，请在公示的五个工作日内向联系人反映。
联系人（公示单位外事主管和外事负责人）董亮亮
邮箱：dll@sdau.edu.cn 联系电话：8242297
公示日期：2024年4月7日——2024年4月11日

国际合作与交流处
2024年4月7日