

中国酒业协会

中酒协[2023]67号

关于召开“2023 第六届中国白酒学术研讨会”

第三轮通知

我国白酒行业目前已经进入高质量发展的快车道，白酒的机械化、自动化、数字化、智能化等新成果在众多企业得到了广泛应用。凝聚行业智慧、寻求产业发展再突破，已经成为行业共识。

科技创新作为白酒行业转型发展驱动力的作用日益突出。自2007年“中国白酒169计划”成功实施以来，形成了“高质量、高效率、强协同、大成果”的“产学研协作”新模式，极大的促进了白酒行业的科技创新，一大批科研成果，从实验室走向企业，从设想成为现实，实现了白酒生产模式的根本性转变。

自“2011首届中国白酒学术研讨会”成功举办以来，已连续成功举办五届，形成了高效的白酒技术交流平台，推动了我国白酒行业新时代的科技創新，突破了白酒基础理论研究的瓶颈，加速了白酒应用新技术的推广应用，支撑了我国白酒行业的高质量发展。

为此，在中国酒业协会指导下，江南大学与华润酒业控股有限公司、山东景芝白酒有限公司、安徽金种子酒业股份有限公司共同组织召开“2023第六届中国白酒学术研讨会”。本次会议，将重点围绕目前白酒行业的热点、难点和共性关键问题，如白酒生产智能化、口味年轻化和产品国际化等方面，进行深入研讨。

大会将特邀国内外蒸馏酒领域著名专家学者和行业协会领导就白酒生产

智能化、口味年轻化和产品国际化等热点问题作大会报告。

在此，我们诚挚邀请贵单位参加本次研讨会，希望通过开展这次活动，我们和您一起为白酒发展这一伟大的事业贡献力量！

一. 研讨会组织机构

指导单位：中国酒业协会

主办单位：江南大学

承办单位：华润酒业控股有限公司

山东景芝白酒有限公司

安徽金种子酒业股份有限公司

二. 研讨会举办时间、地点

2023年12月1日~3日在山东省安丘市齐鲁酒地裕景大酒店召开。其中1日报到，2日~3日开会。

三. 研讨会主题

- 1、白酒生产智能化、口味年轻化和产品国际化
- 2、白酒新产品质量鉴评

四. 参加会议人员

白酒协会/酿酒协会或酒类流通行业协会，白酒企业生产、技术、质量、科研主要负责人和科技人员，高校及科研院所的专家、学者、硕士和博士学生，相关媒体记者。

五. 会议费用及报名

会议费1900元/人，学生900元（含会议资料和会议期间用餐），车旅费、住宿费用自理。请参会人员于2023年11月20日前通过扫描一下二维码提交参会回执。



六. 白酒优质新产品大赛样品寄样要求

会议期间，参加“优质创新型白酒产品大赛”感观鉴评的厂家需于 11 月 15 日前寄送产品至指定地址，每种参评产品需提供 2L 酒样，同时附上信息表（盖公章，附检测报告）。信息表的电子版请于 11 月 12 日前发送给大赛工作组。

酒样邮寄地址：山东省安丘市景芝镇景芝白酒技术中心 孙伟
15153689661

七. 会议联系人

杜海、韩业慧

电话：0510-85918201

e-mail: BaijiuConference@jiangnan.edu.cn



附件 1：会议日程

时 间		内 容
12 月 1 日 (星期五)	全天	会议报到
	18:00	晚餐
12 月 2 日 (星期六)	9:00~9:30	开幕式:中国酒业协会领导讲话 江南大学领导讲话 华润酒业控股有限公司领导致欢迎词
	9:30~10:00	合影
	10:00~12:00	大会特邀报告及报告
	12:00~14:00	午餐
	14:00~15:30	大会特邀报告及报告
	15:30~15:50	茶歇
	15:50~17:30	大会特邀报告及报告
	18:00~20:00	欢迎晚宴
12 月 3 日 (星期日)	9:00~10:30	大会特邀报告及报告
	10:30~10:50	茶歇
	10:50~12:00	大会特邀报告及报告
	12:00~14:00	午餐
	14:00~17:00	优质创新型白酒产品大赛
	17:00~17:30	颁奖仪式
	18:00~20:00	欢送晚宴
12 月 4 日 (星期一)	9:00~11:00	参观山东景芝白酒有限公司
		会议结束返程

附件 2：“2023 第六届中国白酒学术研讨会”参会回执

单位名称				
参会人员	性别	职务	邮箱/E-mail	手 机
参会航班或车次：			返程航班或车次：	
是否参加评酒赛：是 ☐ 否 ☐ 参评酒样数量：_____种			是否参观山东景芝白酒有限公司： 是 ☐ 否 ☐	
会期住宿预订：单住 ☐ 合住 ☐ 不住 ☐ 入住日期： 退房日期：				

附件 3：优质创新型白酒产品大赛鉴评产品信息表

企业名称					
企业地址					
企业法人		联系电话		邮编	
经办人		联系电话 (手机)		邮箱	
营业执照编号			生产许 可证号		
产品名称			执行标准(代号) 和等级		
是否上市	☐ 是		上市时间		
	☐ 否		拟上市时间		
工艺特点描述	(包括原料、糖化发酵剂、发酵容器、发酵周期、工艺创新点等内容)				
酒体风格描述	(附检测报告)				