

雪榕生物·第十届中国蘑菇节

THE TENTH CHINESE MUSHROOM DAYS

会议日程

世界食用菌罐头之都·中国罐头之都·中国菇都·福建漳州

2016年11月13日~23日

第一部分：雪榕生物·第十届中国蘑菇节专业展览（11月15-17日）

日期	地点	内容
11月13日	漳州万达嘉华酒店大堂（福建省漳州市龙文区建元东路2号，电话：0596-2866666）	参展代表报到及布展（布展时间11月13-14日） 11月14日17:30之前须将展位布置好
11月15-17日	漳州万达嘉华酒店一层大堂外停车场和三楼宴会前厅	最大规模的机械装备实物展示、一大批新技术和新装备精彩亮相

第二部分：双孢蘑菇产业联盟发起成立筹备会议（11月13日晚上 19:30-21:30）

日期	时间	地点	内容	主持人
11月13日	19:30-21:30	漳州万达嘉华酒店三楼嘉华厅	双孢蘑菇产业联盟发起成立筹备会议	刘自强

第三部分：雪榕生物·第十届中国蘑菇节会议报到

日期	时间	地点	内容	主持人
11月14日	8:30-20:30	漳州万达嘉华酒店大堂（福建省漳州市龙文区建元东路2号，电话：0596-2866666）	会议报到	大会组委会

第四部分：双孢蘑菇工厂化栽培技术专题研讨会（11月14日 8:00-18:30）
(The Workshop of Modern Techniques for the Industrial Cultivation of *Agaricus Bisporus*)

备注：此环节收费

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人	
11月14日	7:00-8:20	漳州万达嘉华酒店三楼嘉华厅	研讨会签到			中国食品土畜进出口商会食用菌分会和美国篮宝菌种公司 (L. F. Lambert Spawn Company)
	8:20-8:30		Welcome and Introduction 欢迎辞和简要介绍演讲嘉宾	国际蘑菇学会秘书长、美国篮宝菌种公司副总裁和技术总监 Christine Smith 博士		
	8:30-10:00		Composting - Phase 1,2 and 3 堆肥配方以及正确的堆肥技术 - 一、二、三次发酵	Mushroom Composters Ltd总经理，澳大利亚蘑菇种植者协会研发团队 首席总监 Geoff Martin 博士		
	10:00-10:10		短暂休息			
	10:10-11:40		Disease and Management 双孢蘑菇种植中的病害及其管理	国际蘑菇学会秘书长、美国篮宝菌种公司副总裁和技术总监 Christine Smith 博士		
	11:40-13:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐			
	13:00-14:30	漳州万达嘉华酒店三楼嘉华厅	Use of Supplements to Optimize Yield and Quality 用蘑菇添加剂提高蘑菇产量与质量	荷兰ChampFood 国际公司的总裁及合伙人 Eric Vernooij 先生		
	14:30-14:40		短暂休息			
	14:40-16:10		Selection and Preparation of the Perfect Casing 选择和准备理想的覆土材料	荷兰BVB覆土公司出口经理 Mathieu Wilhelmus 先生		
	16:10-16:20		短暂休息			
	16:20-17:50		Impact of Design and Control on Composting Systems, Phase 1-3 如何正确使用操作堆料过程的设备和控制系统对一、二、三次发酵的影响	荷兰Dalsem Mushroom Projects BV销售经理 Leon Dumolin 先生与 Hoving专家 Rene Teuben 先生		
	17:50-18:30	专家讨论 (问与答)				

第五部分：中国绿宝·中国蘑菇节十周年招待晚宴（11月14日 19:00-21:00）

日期	时间	地点	内容	主持人
11月14日	19:00-21:00	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅ABC厅	中国绿宝·中国蘑菇节十周年招待晚宴	大会组委会

第六部分：雪榕生物·第十届中国蘑菇节（11月15-17日）

特别提示：11月15-17日日程，所有参会人员免费参加。

友情提示：为方便广大参会者听课，11月15日白天采用同声传译，请妥善保管好自己的同声传译设备。
如有损坏或丢失，照价赔偿，谢谢！

第一环节：雪榕生物·第十届中国蘑菇节开幕式（11月15日 8:30-9:30）

日期	时间	地点	内容	主持人
11月15日	8:30-9:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	第十届中国蘑菇节开幕式	漳州市人民政府

第二环节：雪榕生物·第十届中国蘑菇节主旨演讲（11月15日9:30-11:15）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月15日	9:30-10:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	走有中国特色的菇业发展之路，实现食用菌强国之梦	中国工程院院士、国际药用菌学会主席 李玉 教授	戎卫东副会长
	10:30-11:15		An Outsiders View of the Chinese Edible Fungi Industry 外国人眼中的中国食用菌	国际蘑菇学会主席 Greg Seymour 先生	

第三环节：奥吉特·国际双孢蘑菇栽培技术专题论坛（11月15日11:15-18:45）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月15日	11:15-11:50	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	Advanced Technologies of Spawn Manufacture and Usage in North America 北美先进菌种制备技术和应用	国际蘑菇学会秘书长、美国篮宝菌种公司副总裁和技术总监 Christine Smith 博士	张金霞研究员
	11:50-12:25		双孢菇工厂设计与建设 Design & Constuction of Mushrooms Farm	无锡工业建筑设计研究院机电设计所所长、工程建筑类高级工程师 汪舟生 先生	
	12:25-13:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息		大会组委会

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人	
11月15日	13:30-14:05	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	Advantages and Critical Points of Growing on Phase III 蘑菇栽培三次发酵技术的优点与关键点	荷兰Mushroom Business杂志编辑 John Perters 先生	王泽生研究员	
	14:05-14:40		Using CI for Pinning 蘑菇纽结期CI的使用	美国Pietro Industries, Inc.公司总裁 Chris Alonzo 先生		
	14:40-15:15		一种生物防治产品Nemasys M	BASF全球产品经理 Kristen E. Roskov 博士		
	15:15-15:50			双孢蘑菇菌种选育及种性分析	福建省农科院食用菌研究所 廖剑华 研究员	陈传明先生
	15:50-16:25		Raw Ingredients, Phase One and Two - A Compost Maker's Microbiological Powerhouse 堆肥-主料和辅料的选择与配方, 一次和二次发酵的生物学转换指标	澳大利亚Mushroom Composters Ltd总经理、 澳大利亚蘑菇种植者协会研发团队 首席总监 Geoff Martin 博士		
	16:25-17:00		Climate Aspects of Button Mushroom Growing 双孢蘑菇栽培的气候控制	荷兰Delphy公司经理、气候和能源专家 Jan Gielen 先生		
	17:00-17:35			Analyzing Compost and Raw Materials 堆料与原料的分析	荷兰MCSubstradd公司 Bart de Leeuw 先生	蔡为明研究员
	17:35-18:10			工厂化双孢菇生产经验交流	北京隆泓科技发展有限公司总经理 王春宝 先生	
18:10-18:45		Industrial Production of Mushrooms in Russia 俄罗斯的蘑菇工厂化生产	俄罗斯维亚茨克国立人文大学 Shirokikh Alexandr 教授			

第四环节：“双孢蘑菇之夜”（11月15日晚上 19:30-21:30）

日期	时间	地点	内容	主持人
11月15日	19:30-21:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅ABC厅	“双孢蘑菇之夜”晚宴	大会组委会

第五环节：众兴菌业·中国食用菌行业“走出去”暨“一带一路”战略专题论坛（11月16日 8:00-12:30）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月16日	8:00-9:00	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	Exotic Mushroom Varieties in the USA – Current Marketing Trends, Import Requirements and Compliance with Food Safety Initiatives for Fresh Product 美国进口食用菌现状——市场形势、进口需求以及政策法规	国际蘑菇学会秘书长、美国篮宝菌种公司副总裁和技术总监 Christine Smith 博士	陈惠先生
	9:00-10:00		关于日本的双孢蘑菇市场	日本WAQ Trading Co.,Ltd.总裁 高桥和久 先生	
	10:00-10:45		中东欧-进入欧洲市场的快车道	保加利亚Spora Co. Ltd.公司总经理 姜琳 先生	黄亚东先生
	10:45-11:45		俄罗斯食用菌生产与消费概况	俄罗斯食用菌月刊杂志主编 Khrenov Alexander 先生	
	11:45-12:30		美国新联合农场项目介绍	美国五大洲公司总裁 周慈旺 先生	
	12:30-13:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息		大会组委会

第六环节：华绿·食用菌菌种专题论坛（11月16日13:30-15:10）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月16日	13:30-14:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	食用菌菌种保存与性能维持	日本著名食用菌专家、Kinokkusu株式会社常务取缔役 木村荣一先生	张金霞研究员
	14:30-15:10		以创新为核心竞争力，推动食用菌产业健康发展——食用菌菌种技术创新与知识产权保护	上海对外经贸大学法学院副教授、上海以恒律师事务所高级合伙人 唐红林 法学博士	

特别策划：“我国食用菌工厂化企业如何做好菌种管理和研发？如何做好科研与产业的结合？”专题讨论（11月16日15:10-16:20）

日期	时间	地点	内容	主持人
11月16日	15:10-16:20	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	针对目前我国食用菌工厂化企业不太重视菌种正常的使用、维护和研发，除了雪榕和丰科有专门的菌种研发中心之外，其他食用菌企业对菌种的认识不够，有的连最基础的菌种使用、维护和保藏知识都不懂！特别策划：“我国食用菌工厂化企业如何做好菌种管理和研发？如何做好科研与产业的结合？”专题讨论，特邀国家食用菌产业技术体系首席科学家，国家973计划项目首席科学家、我国著名食用菌菌种专家张金霞研究员主持本环节！	张金霞研究员、刘自强先生

第七环节：万辰生物·食用菌栽培过程中空调与环境控制应用技术专题论坛（11月16日16:20-19:00）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月16日	16:20-18:20	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	食用菌工厂化栽培的厂房设计技术	日本著名食用菌专家、Kinokkusu株式会社常务取缔役 木村荣一先生	刘自强先生
	18:20-19:00		食用菌工厂化生产环境控制	贺健制冷设备（上海）有限公司 董勇 总经理	
	19:00-20:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助晚餐与休息		大会组委会

第八环节：中国绿宝·资本、品牌、股权食用菌行业沙龙分享会（11月16日晚上20:00-23:00）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月16日	20:00-20:45	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	食用菌行业资本运作实务	上海腾禄企业管理有限公司张苏佳先生	曹德强先生、李临春研究员
	20:45-21:30		开源·食用菌企业如何基业长青	北京拙朴投资管理顾问有限责任公司曹德强先生	
	21:30-22:15		节流·食用菌企业税收优化之路	易瑾税务合伙人、中国注册会计师、中国注册税务师 高丽霞女士	
	22:15-23:00		互联时代如何做品牌	浙江大学CARD中国农业品牌研究中心李临春研究员	

第九环节：食用菌袋栽设备专题论坛（11月17日8:00-12:30）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月17日	8:00-8:20	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	开场致辞	福建农林大学 黄毅 教授	黄毅教授
	8:20-8:40		重新定义袋栽工厂化	福建海源三维打印高科技有限公司副总经理 黄金鹏 先生	
	8:40-9:00		漳州市益利食用菌有限公司总经理 涂选来 先生		
	9:00-9:20		连云港国鑫食用菌成套设备有限公司董事长 徐寿海 先生		
	9:20-9:40		漳州兴宝机械有限公司董事长 卢国宝 先生		
	9:40-10:00		诸城良工机械有限公司总经理 马欣 先生		

特别策划：“我国袋栽食用菌设备发展之路”专题讨论（11月17日 10:00-11:30）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月17日	10:00-11:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	针对我国目前食用菌栽培主要还是以袋料栽培为主，袋栽食用菌生产方式占我国食用菌生产80-90%以上。众所周知，袋栽食用菌栽培模式面临用工量大，劳动力成本居高不下！很难做到像瓶栽食用菌栽培模式机械化和自动化！近年来，我国袋栽食用菌设备在机械化、自动化方面取得长足的进步！针对我国食用菌特有的袋栽模式，已经闯出一条有中国特色的袋栽食用菌设备自动化发展道路，特邀我国著名食用菌栽培专家黄毅教授主持“我国袋栽食用菌设备发展之路”专题讨论，共同商讨我国袋栽食用菌设备发展面临的难点、热点和未来发展趋势！		黄毅教授、刘自强先生
	11:30-12:30				
	12:30-13:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息		大会组委会

第十环节：珍稀食用菌栽培技术论坛（11月17日 13:30-17:10）

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月17日	13:30-14:10	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	海鲜菇工厂化生产关键技术	福建省龙岩市新罗区食用菌技术推广站 站长 饶益强 先生	王泽生研究员
	14:10-15:10		蟹味菇的工厂化栽培	日本Kinokkusu株式会社食用菌研究所所长 鸣原 隆 先生	
	15:10-15:50		玉木耳简介	吉林农业大学 李晓 博士	陈传明先生
	15:50-16:30		黑牛肝菌营养方式、人工驯化及工厂化栽培研发	云南景洪宏臻农业科技有限公司 副总经理 纪开萍 研究员	
	16:30-17:10		中国羊肚菌人工栽培——技术现状、产业化困境与前景	四川省林科院 谭方河 副研究员	

第十环节：“食用菌工厂化企业如何做好原辅料管理？”专题讨论（11月17日 17:10-18:30）

日期	时间	地点	内容	主持人
11月17日	17:10-18:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	针对目前我国各大食用菌工厂化企业对种菇用的原辅料不了解、不重视！很少有公司对种菇用的原辅料有相应验收标准、检测标准、方法和手段，缺乏系统的品质控制体系，对各种原辅料在菇生长过程起什么作用根本不了解，或一知半解的状况。特别策划：“食用菌工厂化企业如何做好原辅料管理？”专题讨论，特邀我国著名食用菌栽培专家黄毅教授主持本环节！	黄毅教授、刘自强先生
	18:30-20:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助晚餐与休息	大会组委会

第十二环节：国鑫•食用菌培养基灭菌技术和经验分享会（11月17日 20:00-23:00）

日期	时间	地点	内容	主持人
11月17日	20:00-23:00	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅BC厅	针对目前我国食用菌工厂化企业不太了解真空蒸汽灭菌器正常的使用和维护？什么时候培养基可以使用真空高压灭菌？什么时候培养基只能常温常压灭菌？采用何种方式多少温度灭菌？培养基营养损失降低至最少？等等诸多现实问题，特邀连云港国鑫食用菌成套设备有限公司徐寿海董事长倾情主讲“食用菌培养基灭菌技术和经验分享会”。	连云港国鑫食用菌成套设备有限公司

再次说明：上述11月15-17日会议日程，所有参会人员免费参加。

特别策划：光明森源·第二届食用菌工厂化生产技术中高级培训班（11月18-23日）

备注：此环节收费

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人	
11月18日	8:30-10:10	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅 C厅	食用菌栽培基础——培养基制作工艺	木村荣一（日本）	中国食品土畜进出口商会食用菌分会	
	10:10-10:20		短暂休息			
	10:20-12:00		食用菌栽培基础——灭菌工艺（一）	木村荣一（日本）		
	12:00-14:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息			
	14:00-15:40	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅 C厅	食用菌栽培基础——灭菌工艺（二）	木村荣一（日本）		
	15:40-15:50		短暂休息			
	15:50-17:30		食用菌栽培基础——放冷工艺	木村荣一（日本）		
	17:30-18:00		答疑和讨论	木村荣一（日本）		
	18:00-19:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助晚餐与休息			
	19:30-20:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅 C厅	食用菌原菌的保存及管理	全创成（韩国）		
	20:30-20:40		短暂休息			
	20:40-21:40		液体菌种的制作	全创成（韩国）		
11月19日	8:30-10:10	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅 C厅	食用菌栽培基础——接种工艺	木村荣一（日本）	中国食品土畜进出口商会食用菌分会	
	10:10-10:20		短暂休息			
	10:20-12:00		培养管理工艺	木村荣一（日本）		
	12:00-14:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息			
	14:00-15:40	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅 C厅	出菇管理工艺（一）	木村荣一（日本）		
	15:40-15:50		短暂休息			
	15:50-17:30		出菇管理工艺（二）	木村荣一（日本）		
	17:30-18:00		答疑和讨论	木村荣一（日本）		
	18:00-19:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助晚餐与休息			
	19:30-20:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅 C厅	菌种的退化及生理障碍	全创成（韩国）		
	20:30-20:40		短暂休息			
	20:40-21:40		污染的预防防止和液体菌种设备的管理	全创成（韩国）		

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人	
11月20日	8:30-10:10	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	菌床栽培的基础技术	木村荣一（日本）	中国食品土畜进出口商会食用菌分会	
	10:10-10:20		短暂休息			
	10:20-12:00		食用菌菌种性能维持技术	木村荣一（日本）		
	12:00-14:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息			
	14:00-15:40	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	食用菌工厂栽培病害的预防（一）	木村荣一（日本）		
	15:40-15:50		短暂休息			
	15:50-17:30		食用菌工厂栽培病害的预防（二）	木村荣一（日本）		
	17:30-18:00		答疑和讨论	木村荣一（日本）		
	18:00-19:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助晚餐与休息			
	19:30-20:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	平菇的品种和特性，平菇瓶栽技术和液体菌种	全创成（韩国）		
	20:30-20:40		短暂休息			
	20:40-21:40		平菇瓶栽的栽培生理	全创成（韩国）		
11月21日	8:30-10:10	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	韩国平菇的栽培方法	全创成（韩国）	中国食品土畜进出口商会食用菌分会	
	10:10-10:20		短暂休息			
	10:20-12:00		平菇瓶栽时的生理障碍和病虫害	全创成（韩国）		
	12:00-14:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息			
	14:00-15:40	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	杏鲍菇的栽培学特性，杏鲍菇瓶栽和液体菌种	全创成（韩国）		
	15:40-15:50		短暂休息			
	15:50-17:30		杏鲍菇瓶栽的栽培生理，杏鲍菇瓶栽的栽培管理	全创成（韩国）		
	17:30-18:00		答疑和讨论	全创成（韩国）		
	18:00-19:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助晚餐与休息			
	19:30-20:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	杏鲍菇瓶栽生理障碍和病虫害	全创成（韩国）		
	20:30-20:40		短暂休息			
	20:40-21:40		答疑和讨论	全创成（韩国）		

日期	时间	地点	内容	发言人	主持人
11月22日	8:30-10:10	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	食用菌工厂化栽培技术	木村荣一（日本）	中国食品土畜进出口商会食用菌分会
	10:10-10:20		短暂休息		
	10:20-12:00		金针菇栽培要点	木村荣一（日本）	
	12:00-14:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息		
	14:00-15:40	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	杏鲍菇栽培要点	木村荣一（日本）	
	15:40-15:50		短暂休息		
	15:50-17:30		蟹味菇栽培要点	木村荣一（日本）	
	17:30-18:00		答疑和讨论	木村荣一（日本）	
	18:00-19:30	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助晚餐与休息		
	19:30-21:30	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	答疑和讨论	木村荣一（日本）	
11月23日	8:30-10:10	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	舞茸（灰树花）栽培要点	木村荣一（日本）	中国食品土畜进出口商会食用菌分会
	10:10-10:20		短暂休息		
	10:20-12:00		滑菇栽培要点	木村荣一（日本）	
	12:00-14:00	漳州万达嘉华酒店一楼美食汇西餐厅	自助午餐与休息		
	14:00-15:40	漳州万达嘉华酒店三楼大宴会厅C厅	香菇栽培要点	木村荣一（日本）	
	15:40-15:50		短暂休息		
	15:50-17:30		鹿茸菇栽培要点	木村荣一（日本）	
	17:30-18:00		答疑和讨论	木村荣一（日本）	
	18:00-19:30		培训班晚宴		