

# 奶牛营养学北京市重点实验室

Beijing Key Laboratory of Dairy Cow Nutrition

---

## 第十届全国系统动物营养学发展论坛会议通知 (第一轮)

2004年8月卢德勋先生《系统动物营养学导论》学术专著问世开创了系统动物营养学发展的一个崭新的时代。在过去13年来，系统动物营养学已从幼年时期进入青少年时期，正在显示出越来越强劲的青春活力。越来越多的动物营养学界同仁和养殖业技术人员对发展系统动物营养学的战略意义有了更多理解和共识。在各种科研项目中间自觉运用系统科学思维方式不断取得新的成果，特别是在养殖实践中运用系统科学思维方式指导的实例越来越多见。国内系统动物营养学的研究、创新和发展正在逐步深入，特别是开始向机体微观层次推进；动物营养工程技术正在覆盖大部分家畜养殖，在理论和技术创新和应用方面正在取得新的进展。近年来，系统动物营养学理论和技术体系正在开始向国外传播。

从2008年起，全国系统动物营养学发展论坛今年已是第九个年头。去年在呼和浩特举办第九届全国系统动物营养学发展论坛期间，卢德勋先生《新版系统动物营养学导论》新著正式出版，这是系统动物营养学发展历程中一件具有重要历史意义的大事。它标志着系统动物营养学正在进入一个开创未来的重要战略机遇期。

“第十届全国系统动物营养学发展论坛”是中国畜牧兽医学动物营养学分会系统动物营养学专业委员会成立后首次正式主办的一次全国性论坛。该论坛会将成为该专业委员会一年一次固定举办的一个学术交流平台。根据组委会的决定，本次论坛由北京农学院动物科学技术学院和奶牛营养学北京市重点实验室等单位承办。定于2017年10月13日至16日在北京召开。现将有关事项通知如下：

### 一、本届论坛的方针和任务：

本着“鼓励创新，尊重探索，推动合作，共谋发展”的方针，本届论坛的任务是：坚持创新和应用双轮驱动的发展战略方针，就系统动物营养学和相关领域的研究、应用与发展的新成果和新思路进行交流研讨，为全面推动我国动物营养学理论和技术体系自主创新、发展和应用做出贡献。

### 二、论坛的主题和主要内容

1. 本届论坛的主题：坚持创新和应用双轮驱动的发展战略，全面推动系统动物营养学整体发展

2. 本届论坛的主要内容

- (1) 系统动物营养学三大核心理念
- (2) 猪的营养工程技术体系研究和应用
- (3) 家禽的营养工程技术体系研究和应用
- (4) 奶牛营养工程技术的新成就和新进展
- (5) 大数据分析和实时检测技术在营养检测技术中应用
- (6) 微观层次动物营养学的研究思路和方法

(7) 营养组学产品的研发的新成果

### 三、会议组织单位

1. 主办单位：中国畜牧兽医学会动物营养学分会系统动物营养学专业委员会

2. 承办单位：奶牛营养学北京市重点实验室/北京农学院

中国农科院北京畜牧兽医研究所

现代农业产业技术体系北京市奶牛创新团队

畜牧人网站

.....

3. 协办单位：大北农集团

### 四、论坛的规模和日程安排

本届论坛参会人员的规模约 200 人。本届论坛学术交流活动计划安排 2 天时间，分别举行专题报告、论坛之友、研究生论坛交流，并安排互动交流和讨论。具体安排如下：第 1 天：开幕式、特邀专题报告；第 2 天上午：论坛之友交流，计划安排 4-5 位专家就系统营养学理论和技术应用专题发言，并和与会代表进行互动交流；研究生论坛，闭幕式。具体议程与安排详见后续通知。

### 五、参观活动安排

论坛期间组织组织参会人员参观奶牛营养学北京市重点实验室和物联网基地等。

### 六、会议时间与地点

1. 时间：2017年10月13日（周五）至16日（周一），13日报到，

16日离会。

2. 入住地点：北农科技交流中心或华北电力大学国际交流中心或速8酒店。

3. 会议地点：北京农学院图书馆报告厅

## 七、会议注册费

会务费暂定800元/人，学生凭学生证500元/人，会议统一安排住宿，费用自理。

## 八、会议联系方式

1. “论坛”组委会常务办公室

负责人：蒋林树

2. 常务办公室下设学术组和会务组

学术组：李艳玲

会务组：方洛云 13801326625 王炳 15988115406

[bwang1989@163.com](mailto:bwang1989@163.com)

## 九、论文征集与参会回执

本次论坛向参会人员发出征文通知，计划在会前正式出版“系统动物营养学研究和探索----2017”论文集。请有意参会人员于2017年8月30日前将参会回执（附件1）发至：[bwang1989@163.com](mailto:bwang1989@163.com);

论文写作的具体要求详见附件2，会议论文摘要发送至[bwang1989@163.com](mailto:bwang1989@163.com)。

第十届全国系统动物营养学发展论坛组委会

2017年5月16日

## 附件一：大会特邀报告和专题交流报告拟邀请专家名单

(1) 卢德勋 (内蒙古农牧业科学院) 根植创新意识, 做系统动物营养学的传承者、创新者和实践者

(2) 张和平 (内蒙古农业大学食品工程学院) 益生菌研究

(3) 冯定远 (华南农业大学) 饲用酶技术体系

(4) 熊本海 (中国农科院北京畜牧兽医研究所) 待定

(5) 谭支良 (中国科学院亚热带农业生态研究所) 待定

(6) 王洪荣 (扬州大学) 饲料碳水化合物供给与反刍动物消化道健康调控

(7) 路永强 (北京市畜牧总站, 北京市现代农业产业技术体系首席科学家) 待定

(8) 杨文柱 (加拿大农业部 LETHBRIDGE 研究中心) 待定

(9) 管乐珞 (加拿大阿尔伯塔大学) 待定

(10) 李艳玲 (奶牛营养学北京市重点实验室/北京农学院)

(11) 王炳 (奶牛营养学北京市重点实验室/北京农学院)

。。。。。

## 附件二：第五届全国系统动物营养学发展论坛组委会建议名单

学术顾问：卢德勋、陈代文、秦贵信、刘建新

主任：王洪荣

副主任：熊本海、蒋林树、王军军、杨小东、王统石

秘书：方洛云 王炳（北京农学院动物科学技术学院和奶牛营养学北京市重点实验室），南雪梅（中国农科院北京畜牧兽医研究所）

成员：

谭支良（中国科学院亚热带生态研究所，研究员）

高 民（内蒙古农牧业科学院，研究员）

甄玉国（吉林农业大学，教授）

刘大程（内蒙古农业大学，教授）

徐 明（内蒙古农业大学动物科技学院，副教授）

瞿明仁（江西农业大学，教授）

姚军虎（西北农林科技大学，教授）

张爱忠（黑龙江八一农垦大学，教授）

刘作华（重庆市畜牧科学研究所，研究员）

卜登攀（中国农业科学院北京畜牧兽医研究所，研究员）

车炼强（四川农业大学，副教授）

张炳坤（中国农业大学，副教授）

施寿荣（中国农科院家禽研究所，副研究员）

赵胜军（武汉轻工大学动物科技学院，副教授）

王 岗（九州大地，博士）

附件3:

“第十届全国系统动物营养学发展论坛”参会回执表

单位名称	北京农学院奶牛营养学北京市重点实验室			
通讯地址	北京市昌平区回龙观镇北农路7号			
姓名	性别	职务/职称	手机	E-mail
蒋林树	男	教授、主任	13801059171	kjxnb@vip.sina.com
酒店选择	A: _____ B: _____			
会务组 安排住宿	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 若选是，请继续选择填写以下项目：			
	A: 豪华单间    元/天；间（数量）_____（如不需要请填0）			
	B: 商务单间    元/天；间（数量）_____（如不需要请填0）			
	C: 双人标准间    元/天；间（数量）_____（如不需要请填0）			
	是否愿意合住双人标准间 <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	住宿时间： 入住：10月    日，退房：10月    日			
备注：回执请于2017年8月30日前发至电子邮箱，逾期会务组无法保障住宿。				

#### 附件 4:

- 论文投稿以详细摘要或全文形式；全文字数不超过6000字，全文格式参照《动物营养学报》；摘要字数不超过1200字。

摘要需含题目、作者、作者单位、地址、邮编、目的、材料与方法、结果、讨论与结论、关键词及基金支持等，原则上不插入图表，不列参考文献；请参见如下模板。

- 排版要求：论文题目用4号黑体，作者、单位及邮编用5号楷体，正文用5号宋体，其中正文中的标题用黑体；Word文档使用A4纸（页面设置请用Word默认，上下2.6厘米，左右3.0厘米，固定行距18磅），请不要使用双栏或者多栏排版；
- 2016年10月后已发表的论文可投稿，但需在论文首页左下角注明发表时间、期刊名称及刊次。

摘要格式范例如下，供参考：

### 日粮中添加豆油对湖羊脂肪组织脂肪酸组成和风味的影响

XXX XXX\*

（奶牛营养学北京市重点实验室/北京农学院，北京 102206）

本试验旨在研究不饱和脂肪酸添加对湖羊脂肪组织中脂肪酸组成及风味的影响。试验采用22二因素析因设计，以添加3%豆油和0.025%抗氧化剂作为两个因素。选择9月龄体重相近的健康公湖羊36只，随机分为4组，每组9只，分3栏饲喂，每栏3只。对照组饲喂基础日粮，处理组……

结果发现，皮下脂肪中脂肪酸组成和各类挥发性物质组成比例没有受到豆油的影响（ $p > 0.05$ ），但是电子鼻分析发现豆油组皮下脂肪风味与对照组的明显分开……

本研究结果表明，豆油添加能够影响脂肪组织中脂肪酸、挥发性物质组成及风味……

**关键词：**豆油；抗氧化剂；脂肪酸；挥发性物质；风味