## 网络会议

**网络会议名称：酒类相关标准制修订情况及应用解读**

**会议日期：**2024年5月10日

在我国的酒类发展历史中，以白酒的发展年代最为久远，在白酒的长期发展历史中，传统意义上的白酒一直以固态发酵为主，这也是中国白酒区别于外国洋酒的主要因素，在白酒的成分含量中以乙酵和水为主，酯类、醇类、醛类及酮类等其他成分为辅，只有由这些成分进行相互的配比组合在一起，才能形成白酒的独特风味。而白酒质量的高低则取决于这些成分之间配比含量的高低，恰到好处的配比量可以形成白酒的独特芳香，从而成为酒中的极品。

本次研讨会将提供与专家的互动环节，与会者可以与专家进行交流、提问和讨论。通过这次研讨会，我们希望能在酒类相关标准制修订情况及应用解读做出贡献。

**会议拟邀请专家：**

**许泓** 天津出入境检验检疫局动植物与食品检测中心 **研究员**

**李学思 河南牧业经济学院食品与生物工程学院 高级工程师**

孔祥虹 西安海关技术中心 **研究员**

刘博 中南粮油食品科学研究院 院长

李春扬 中国食品发酵工业研究院 **高级工程师**

王道兵 中国食品发酵工业研究院 博士

**酒类相关标准制修订情况及应用解读研讨会推广计划及赞助方案：**

**1、会前推广**

* 会议开始前建立主题网络研讨会官方页面，并随时更新
* 会前推广中所有赞助商的公司名称将出现在所有推广资料中
* 分析测试百科网实名专家库定向直邮和手机短信推广（大于 3 轮推广）
* 分析测试百科网微信订阅号及服务号推广（大于 3 轮推广）
* 分析测试百科网在自有微信群和其它微信群推广
* 会前所有合作媒体联合推广

*备注：为确保合格的报名用户数量和质量，antpedia 将使用以上方式或更多方式推广，但不一定完全包括以上推广计划，最终解释权在 antpedia。*

**2、赞助方案**

赞助金额：20,000 元

赞助回报：

* 1 个主题报告，每个报告 30 分钟（包含答疑时间）
* 会议官网标注金牌赞助商，在会前每次推广的资料中均标注会议赞助商 LOGO 或公司名称；
* 报告休息环节可循环播放公司视频宣传片（5分钟内）
* 会后提供赞助主题分会场用户名单，不低于250个
* 会后课程视频可放置网站webinar频道

**联系人：**

贾女士 13810138967 shan\_jia@antpedia.net

分析测试百科网

2024年1月