

北京食品創新科研考察團 2026



2026年4月13-17日



北京



普通話



對食品創新科研有興趣人士

香港生產力促進局計畫2026年4月舉辦「北京食品創新科研考察團 2026」。

本次考察團旨在帶同行業夥伴深度探索北京地區在食品飲料創新製造、生物醫藥傳承升級、高校科研賦能等前沿領域的科研實力與產業應用成果。通過參訪 8 家頂尖科研機構、龍頭企業及高校院所，搭建產學研深度交流平臺，促進跨區域技術合作與資源對接，親身見證北京食品科研產業的創新發展活力。這是近距離接觸行業標杆、汲取前沿技術經驗、拓展合作網路的寶貴機會。

名額有限，機會難得，歡迎有興趣的業內人士踴躍報名！
如參加人數超出預期，將會被列入候補名單，容後通知。

每位港幣5,500元（包含4天的午餐、團費和當地專車接送費用）

掃碼搶位！



擬計畫參訪機構及行業注一

1. 中國食品發酵工業研究院
2. 同仁堂（股份）大興分廠
3. 北京三元食品股份有限公司（大興工業園）
4. 中國農業大學食品科學與工程學院
5. 國家果蔬加工工程技術研究中心
6. 北京雙合盛五星啤酒有限公司
7. 元氣森林北京研發中心
8. 北京工商大學輕工與食品學部

注意事項：

1. 當地專車接送費用是安排當地參訪行程及往返指定地點的交通
2. 費用不包括其他未提及的費用(如往返機票費用及酒店等費用)

查詢：

林小姐 | (852) 2788 5681 | chloelam@hkpc.org
朱小姐 | (852) 2788 6368 | tristazhu@hkpc.org

注一：考察團將根據活動實際進展對參訪園區與機構進行調整。

注二：主辦方保留因人數不足或其它不可抗力原因更改原定行程之內容、時間或地點，或取消行程之權利，主辦方擁有最終解釋權。

注三：參加者一經確認報名並完成付款，即同意並接受生產力學院的所有[條款及細則](#)。

2026年4月13-17日

參訪地點簡介 (待定)

簡介

中國食品發酵工業研究院

- 始建於 1955 年，隸屬中國保利集團保利中輕，是我國食品發酵領域歷史最悠久、實力最強的國家級科研機構之一。科研人員占比超 80%，建有 14 個國家及省部級創新平臺，具備碩士授予點及博士後科研工作站。長期引領白酒、啤酒、傳統釀造食品及功能食品等領域技術進步，在微生物利用、智慧釀造、品質提升、食品安全與標準研究等方面居國內領先地位。

同仁堂（股份）大興分廠

- 同仁堂股份有限公司十二五期間建設的最大生產基地，占地約 160 畝，建築面積 10 萬 m²，2017 年通過 GMP 認證。
- 配備 13 條現代化生產線，常生產品種 200 余個，涵蓋蜜丸、水丸、水蜜丸等多個劑型，重點品種有同仁牛黃清心丸系列、白鳳丸系列、大活絡系列。

北京三元食品股份有限公司（大興工業園）

- 始於 1956 年，集乳品生產、餐飲投資於一體的上市乳企（股票代碼 600429），佈局全國十六大生產基地，日處理鮮奶超 1000 噸。產品涵蓋鮮奶、優酪乳、奶粉、乾酪等一百多個品類，銷售網路覆蓋 50 多個省市，控股北京麥當勞 50% 股權，跨界融合乳業與餐飲資源。手握“中國名牌產品”“中國馳名商標”“中華老字型大小”多項資質，率先通過 ISO 四合一管理體系認證。

北京工商大學輕工與食品學部

- 設有食品科學與工程、食品品質與安全等五個本科專業，擁有多個省部級教學科研機構；
- 包括老年營養與健康教育部重點實驗室、北京市食品營養與人類健康高精尖創新中心等；
- 與英國牛津大學、愛爾蘭科克大學、香港理工大學等保持密切合作，聚焦食品工藝優化、品質控制、功能性食品研發。

中國農業大學食品科學與工程學院

- 該校特色優勢二級學院，前身為原北京農業大學食品科學系與原北京農業工程大學農畜產品加工工程系，1995 年合併組建。
- 食品科學與工程學科獲評教育部第四輪評估 A+，入選“雙一流”建設學科，擁有一級學科博士點及博士後流動站。
- 建有 14 個科研平臺，近十年年均科研經費 1.1 億元，2025 年發起成立食品超高壓產業技術協同創新平臺，廣泛開展產學研合作。

2026年4月13-17日

參訪地點簡介 (待定)

簡介

國家果蔬加工工程技術研究中心

- 2011 年依託中國農業大學組建，團隊溯源至 1949 年周山濤先生創立的教研組，現擁有 1 個國家級中心、7 個省部級實驗室 / 研發中心。
- 固定人員 40 人，含教授 14 人、副教授 19 人，創新的 NFC 果蔬汁“超高壓+”技術打破美、西、日近 20 年技術封鎖。
- 近五年主持項目 130 多項，獲國家科技進步二等獎 3 項、省部級獎勵 40 余項，授權專利 100 多件。

北京雙合盛五星啤酒有限公司

- 始創於 1915 年，隸屬北京一輕控股的國有全資企業，擁有“雙合盛”“五星”等四大品牌及“中華老字型大小”“北京老字型大小”雙重認證。
- 百年間摘得巴拿馬國際博覽會金獎等多項榮譽，2023 年回歸後主打精釀賽道，旗下產品連續斬獲 AIBA、BBC 等國際啤酒賽事金獎。

元氣森林北京研發中心

- 元氣森林是中國新消費飲品品牌，公司以“更健康、更好喝”為定位，面向年輕與注重健康的消費人群。品牌以“0糖、0脂、0卡”氣泡水走紅，採用赤藓糖醇代糖複配技術，經 500+ 次測試打造綿密氣感；同時佈局燃茶、纖茶等茶飲、外星人電解質水等多元品類。依托北京、日本、咸寧三大研發中心，深耕氣泡技術與 0 糖配方創新，手握 581 項專利、8088 件商標，以互聯網思維快速反覆運算產品，嚴控研發品質。

* 以上為暫定議程，如有變更，主辦方保留修改時間、形式及內容的權利。

日期	時間	行程
Day 1 4月13日 (星期一)	上午	深圳寶安國際機場或香港國際機場指定區域集合，簽到。 搭乘航班飛往北京大興國際機場。
	下午	參訪 同仁堂(股份)大興分廠 - 參觀 13 條現代化生產線，觀摩多劑型從原料篩選到成品包裝全流程； - 瞭解核心產品的質控標準與 GMP 認證執行細節； - 與企業生產負責人座談，探討傳統中醫藥工藝與現代智慧製造的融合路徑。
Day 2 4月14日 (星期二)	上午	參訪 北京三元食品股份有限公司(大興工業園) - 參觀鮮奶預處理、優酪乳發酵、奶粉生產及乾酪製作車間，學習全產業鏈品質管控體系； - 交流上市乳企的品牌運營、跨界融合模式與全國市場拓展策略； - 品鑒核心產品與創新新品，瞭解乳製品行業技術升級趨勢。
	下午	參訪 元氣森林北京研發中心 - 參觀配方研發組工作區，瞭解 0 糖飲品研發技術和氣泡水口感優化實驗流程，與研發人員交流爆款產品創新機制。 - 探討健康飲品市場趨勢與技術創新方向。
Day 3 4月15日 (星期三)	上午	參訪 中國農業大學食品科學與工程學院 - 參觀食品加工實驗室、營養與健康研究中心，瞭解高校前沿研發方向； - 與學院教授、科研團隊座談，交流科研成果轉化與校企合作案例。
	下午	參訪 國家果蔬加工工程技術研究中心 - 參觀果蔬加工中試基地、保鮮技術實驗室； - 與科研人員交流產業技術升級路徑。
Day 4 4月16日 (星期四)	上午	參訪 北京工商大學輕工與食品學部 - 參觀食品科學實驗室； - 與相關科研團隊交流，探討輕工食品行業人才培養、技術創新與產業賦能路徑； - 觀摩產學研合作成果展示，學習技術落地應用典型案例。
	下午	參訪 北京雙合盛五星啤酒有限公司 - 參觀糖化、發酵、包裝等核心車間，瞭解百年精釀生產工藝與智慧檢測技術； - 走進品牌展示區，學習“雙老字型大小”傳承與創新戰略； - 品鑒國際金獎產品，交流品牌回歸後的市場策略。
Day 5 4月17日 (星期五)	上午	參訪 中國食品發酵研究所 - 參觀科研實驗室、中試基地，瞭解食品發酵技術研發、成果轉化全流程； - 與科研專家座談，探討食品行業技術創新、品質安全管控與可持續發展路徑； - 觀摩特色發酵產品展示，學習前沿技術產業化應用案例。
	下午	乘車前往北京大興國際機場， 搭乘航班返回深圳寶安國際機場或香港國際機場。

* 以上為暫定議程，如有變更，主辦方保留修改時間、形式及內容的權利。