

norevo



# 第三届“糖果甜食技术”研讨会

The 3rd round Seminar of Confectionery Technology

糖果和营养棒的全球发展趋势与工艺技术

The world new trends and technology of confectionery & nutrition bar

# 邀请函

INVITATION

2025.3.20 March 20, 2025

温德姆花园酒店（福建泉州晋江国际机场店）

Windham Garden Hotel

## 主办单位

诺瑞沃（苏州）食品有限公司 德国D&F Sweets GmbH

## 协办单位

捷洋（福建）食品有限公司 晋江市食品行业协会

## 前言 Foreword

由诺瑞沃集团总部（NOREVO GmbH）支持，诺瑞沃（苏州）食品有限公司与德国知名糖果巧克力研发机构 D&F Sweets GmbH 将再次联手举办第三届“糖果甜食技术”研讨会。本次研讨会将由捷洋（福建）食品有限公司、晋江市食品行业协会协助，于 2025 年 3 月 20 日在福建晋江举行。研讨会主旨：“糖果和营养棒的全球发展趋势与工艺技术”，专注“软糖生产及拌油上砂技术”；“有糖/无糖硬质包衣和软质包衣技术”；及“全球营养棒的市场流行趋势”等课题。

Thanks to the support of NOREVO GmbH (Group), NOREVO (Suzhou) Food Co., Ltd. and D&F Sweets GmbH (the well-known German sweets and chocolate R&D institutions) will hold the 3<sup>rd</sup> round Seminar in China on the “Confectionery Technology”. The Seminar is to be cooperated by Jieyang (Fujian) Food Co., Ltd. and Jinjiang Food Trade Ass., and will take place in JinJiang Fujian on March 20, 2025. The theme is “the world new trends and technology of confectionery & nutrition bar”. It will be concentrated with “the mogul and jelly production technology with processing of oiling and sugaring”, “the sugar & sugar-free coating technology of hard and soft dragees”, and “the global tendency of nutrition bars”.

## 专家介绍 Experts Introduction



Anne Sauer

D&F 总经理/D&F Sweets GM

食品营养学博士/PhD. Food Science

专长：Protein & Cereal Bar（蛋白质&谷物棒）



Christof Rüttger

高级应用专家/Senior Application Specialist

专长：Candies & Chocolates（糖果&巧克力）

## 参会方式 Attend The Meeting

1、请相关受邀专家和客户于 2025 年 3 月 10 日前通过下方二维码或链接报名并确认。（名额所限报名从速）

To the invited technicians and guests, please register with the QR code below or click the link before March 10, 2025.

<https://forms.office.com/r/77tuhrMizR>

2、本届研讨会语言为英语（中文翻译）。

The language of this seminar is in English（with Chinese Interpretation）.



## 议程 Agenda

时间/Time	议程/Agenda	主讲人/Speaker
8:30-8:50	签到/Sign-in	
9:00-9:20	致辞/Oration	刘毅 (诺瑞沃苏州总经理) Dr. Anne Sauer (D&F 总经理) 洪清云 (捷洋(福建)总经理)
9:20-9:40	诺瑞沃快壳好®糖果配料 NOREVO Confectionery Performers	吴永红 (诺瑞沃销售部经理)
9:40-11:30 (茶歇 10Min)	软糖生产及拌油上砂关键工艺技术 The mogul and jelly production technology with oiling and sugaring	Christof Rüttger (资深糖果巧克力专家)
11:30-11:50	问答交流/Q&A	Christof Rüttger
12:00-13:00	自助午餐/Buffer lunch	
13:10-14:00	营养棒市场趋势分析 The analysis of the global tendency of nutrition bars	Dr. Anne Sauer
14:00-14:10	茶歇/Tea Break	
14:10-15:30	有糖/无糖硬质包衣和软质包衣技术 The sugar & sugar free coating technology of hard and soft dragees	Christof Rüttger
15:30-16:00	问答交流/Q&A	Christof Rüttger

## 会议费用 Meeting Expenses

本次研讨会往返交通住宿自理，提供会议中午 5 星酒店自助餐，需提前报名(3 月 10 日前)。

The free buffet lunch (5-stars hotel) will be offered to the registered guests (approved before March 10).