



中山市揭榜制项目需求表

一、需求方情况							
单位名称	仲恺农业工程学院						
注册时间	2021-09-01 00:00:00.0	注册地区	广东广州	注册资金	148558.0		
所属产业	食品	技术领域	二、生物与新医药，（六）轻工和化工生物技术，5. 食品安全生产与评价技术	主营业务	教育		
单位总人数	1660	大专以上人数	1528	高级职称人数	504		
法人类型	事业单位法人						
经济性质	国有						
项目负责人	姓名	董浩		职务	无		
	电话	020-89003827		手机	15013025984		
	传真	020-89003827		电子邮箱	donghao@zhku.edu.cn		
项目联系人	姓名	董浩		职务	无		
	电话	020-89003827		手机	15013025984		
	传真	020-89003827		电子邮箱	donghao@zhku.edu.cn		
单位地址	广州市海珠区纺织路东沙街24号			邮编	510225		
单位网址	https://www.zhku.edu.cn/						
财务状况(万元)							
年份	技工贸总收入	年产值	年销售额	年利税	年净利润	研发经费	资产负债率(%)
2021	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8150.0	

二、项目需求信息	
需求类别	成果转化类
项目需求名称	基于健康与风味双导向的广式腊味升级制造关键技术与创新产品
需求背景、国内外相关情况介绍	
<p>2021年我国腊味产值突破800亿元，其中广式腊味占据了全国腊味市场的50%~60%。伴随人们生活水平与饮食习惯的转变，消费者日益追求健康与风味双导向的腊味产品，这也为科研人员和生产企业提供了科技创新与升级制造新思路，尤其是科研人员投入了大量精力研究腊味特色品质风味形成机制、绿色健康产品创制、全链条风险因子识别与防控等，并取得了显著的成果。</p> <p>目前，国内外相关研究团队如华南理工大学、东北农大、南京农大、意大利Osimani教授、荷兰Suurs教授等团队和本课题组，主要开展了腊味的品质和风味形成机制，绿色配方的应用及其对品质风味的影响、风险物质检测与防控等研究。</p> <p>本项目团队的优势在于：研究了腊味加工因子对猪肉肌原纤维蛋白结构与风味物质吸附释放的影响，加工条件对广式腊肠品质风味的影响，解析了广式腊味的品质形成机制；研究了绿色配方对广式腊味品质和风味的影响，创制了多种低脂、低盐、符合清洁标签的健康产品；开发了腊肠调味酱、即食腊味以及腊味煲仔饭等创新产品，研制了人工环境模拟腊味干燥装置；构建了腊味产品全链条危害因素的高效识别与快速检测技术。相关成果形成了系列自主知识产权并取得科技成果登记。</p>	
需求内容描述（技术指标参数或成果转化条件等）	
<p>本项目团队专注于腊味等肉制品健康与风味的研究，主要技术参数指标如下：</p> <p>（1）研发了人工环境模拟装置1套并已应用于广式腊味的生产，可还原自然晾晒条件下生产的广式腊味品质风味的70-90%；</p> <p>（2）研究并形成了在加工过程中添加脂肪替代物、复配天然抗氧化剂、干酪乳杆菌和植物乳杆菌、陈皮、脐橙皮多酚提取物等以实现广式腊味健康风味特性提升的绿色配方设计关键技术至少6项，可延长广式腊味等肉制品贮藏时间20%以上并基本保持产品的品质风味；</p> <p>（3）开发了即食腊味、腊味调味酱、腊乳鸽、腊味煲仔饭预制菜等系列创新产品至少6款，丰富了休闲肉类食品的种类；</p> <p>（4）建立了广式腊味从原料、加工到贮藏各环节主要危害因素的高效识别与确证和灵敏快速检测新技术至少5项，可保障广式腊味全链条安全检测需求；</p> <p>（5）创建了腊味等肉制品加工过程中采用间苯二酚结构多酚和优化加工条件减控杂环胺、生物胺等多种内源化学有害物的关键技术至少5项，其中添加间苯二酚结构多酚可减少肉制品中杂环胺60%以上。</p> <p>本项目成果已获得中国发明专利4件，另正在申请发明专利10件；获得科技成果登记4项；获得2016年广东省科学技术奖二等奖、2020年中国产学研促进会产学研合作成果二等奖等科技奖励4项。</p> <p>相关成果技术在广州酒家、广州皇上皇、连州东陂、东莞厚街等腊味生产企业和产业集聚地进行了示范推广。本成果可应用于腊肠、腊禽、腊肉、腊鱼等传统广式腊味食品，既可提升产品的健康与风味特性，又可节能降耗，提高腊味企业升级制造水平，有利于促进腊味食品产业的健康发展。</p> <p>本成果已有产业化应用基础，实施方便，成本低，基本不需要改变原有的生产流程和步骤。为保证成果转化的顺利开展，要求转化企业有较先进的生产设备与技术，充足的食物专业技术人员、良好的质量保证体系和多元的产品线。</p>	
对揭榜方要求	
<p>（1）揭榜方在国内肉制品市场，尤其是广式腊味市场具有一定的地位，企业诚信度高，具有较好的社会责任感，财务稳健，产品的市场占有率较高。</p> <p>（2）企业质量保证体系完善，可保证产品的品质与食品安全。</p> <p>（3）企业有较先进的生产设备与技术，充足的食物专业技术人员、良好的质量保证体系和多元的产品线。</p>	
产权归属、利益分配等要求	
<p>（1）项目实施期间，一方独立创造产生的项目成果归该方所有；各方共同创造产生的项目成果归各方共同所有，按照各方贡献大小或后期协商的协议进行分配。任何一方都不得在未征得知识产权所有者同意的情况下向其他</p>	

单位或个人泄露项目的有关情况、机密信息和技术等。

(2) 本项目所获市科技局的研发资助经费，需求方分配40%，揭榜方分配60%。

(3) 项目开展中涉及到知识成果等技术转让问题由需求方和揭榜方另行约定。

时限要求	3年	项目投入总额 (万元)	400.0
其中，申请市科技局 经费(万元)	200.0	其中，承担单位自筹 (万元)	200.0
审核意见	审核通过		

221201164629053