



中山市揭榜制项目需求表

一、需求方情况							
单位名称	中山市得福肉食制品有限公司						
注册时间	2006-08-29	注册地区	中山市黄圃镇	注册资金	500.0		
所属产业	其他	技术领域	其他	主营业务	腊味生产		
单位总人数	80	大专以上人数	5	高级职称人数	5		
法人类型	企业法人						
经济性质	私营						
项目负责人	姓名	何权辉		职务	总经理		
	电话	0760-23976888		手机	13823938734		
	传真	0760-22500128		电子邮箱	164075896@qq.com		
项目联系人	姓名	何静生		职务	人事经理		
	电话	0760-23976888		手机	13631136939		
	传真	0760-22500128		电子邮箱	353059397@qq.com		
单位地址	中山市黄圃镇康盛路31号			邮编	528400		
单位网址	https://www.zsdefu.com/						
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(%)
2022	4910.0	4318.0	5043.0	193.34	53.55	2085936.54	70.0
2023	5224.0	5463.0	6449.0	212.17	18.12	2125183.56	59.0

二、项目需求信息			
需求类别			
项目需求名称	营养健康导向的广式腊味提质增效关键技术研发		
需求背景、国内外相关情况介绍			
<p>腊味作为传统食品在我国一直都有很好的市场基础，其中，广式腊味占据了全国腊味市场的50-60%，在广东，广式腊味的市场比例更高达80%左右。黄圃作为广式腊味的发源地之一，拥有腊味企业约80家，年产量达30多万吨，产值达60多亿元，占广式腊味市场份额60%以上，成为我国最大的“广式腊味”生产基地，形成区域特色产业集群，并获得“中国腊味食品名镇”称号。</p> <p>腊味具有独特的风味和口感，一直以来深受消费者欢迎。然而，腊味食品的高盐高油，杂环胺、亚硝胺等伴生有害物的形成等，已成为消费者日益关心的食品健康问题。而腊味原料的质量安全检测、抗氧化与防腐保鲜、干制过程的节能等问题也一直是企业忧虑的问题。人们日益增长的对健康、安全的腊味需求与腊味制造企业绿色加工技术程度低、健康产品研发薄弱之间的矛盾已成为黄圃腊味产业乃至我国腊味产业面临的主要矛盾。</p>			
需求内容描述（技术指标参数或成果转化条件等）			
<p>(1) 研究自然晾晒等不同加工条件对广式腊肠品质和风味的影响，解析广式腊味的品质形成机制；</p> <p>(2) 开发基于天然抗氧化剂或天然产物提取物的广式腊味品质提升技术2-4项；</p> <p>(3) 针对广式腊味高盐高油等问题，开发减盐低脂腊味制造技术2项；</p> <p>(4) 针对广式腊味中潜在的危害物进行分析和检测，建立相关检测技术2-4项，建立广式腊味质量安全标准1项；</p> <p>(5) 基于休闲、营养、绿色、健康等元素，开发新型腊味相关产品3-5种；</p> <p>(6) 在企业进行肉制品相关的生产和安全技术培训2-3次，培养技术人员3-5名。</p>			
对揭榜方要求			
<p>(1) 揭榜方团队应是具有较强的研发实力、科研条件和稳定的人员队伍的高校；</p> <p>(2) 揭榜方团队至少拥有副高以上职称3-5名，并拥有省部级重点实验室或省级工程技术中心；</p> <p>(3) 揭榜方应在广式传统肉制品领域具有较强的前期研究基础，尤其是在天然抗氧化剂在肉制品保鲜、品质及安全控制方面具有扎实的技术储备，广式传统肉制品领域的相关技术成果获得省部级以上科技奖励者优先；</p> <p>(4) 揭榜方的科研团队有长期与企业进行产学研合作的经验，与企业有良好科研业绩基础。</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单位或个人泄露项目的有关情况、机密信息和技术等。</p> <p>(2) 本项目所获市科技局的研发资助需求方分配60%，揭榜方分配40%。</p> <p>(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。</p>			
时限要求	3年	项目投入总额 (万元)	600.0
其中，申请市科技局 经费(万元)	200.0	其中，承担单位自筹 (万元)	400.0
主管部门意见			