



中山市揭榜制项目需求表

一、需求方情况							
单位名称	中山市恒丰水产品冷冻有限公司						
注册时间	2012-08-27	注册地区	中山市	注册资金	500.0		
所属产业	其他	技术领域	二、生物与新医药, (七) 农业生物技术	主营业务	水产品加工		
单位总人数	80	大专以上人数	3	高级职称人数	1		
法人类型	企业法人						
经济性质							
项目负责人	姓名	梁彦其		职务	总经理		
	电话	0760-89997133		手机	13702383135		
	传真	0760-89997132		电子邮箱	hfshch@163.com		
项目联系人	姓名	梁彦其		职务	总经理		
	电话	0760-89997133		手机	13702383135		
	传真	0760-89997132		电子邮箱	hfshch@163.com		
单位地址	中山市阜沙镇牛角村十二队			邮编	528434		
单位网址	无						
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	616.0	616.0	616.0	18.0	12.0	34.0	73.0
2023	237.0	237.0	237.0	7.0	-38.0	13.0	83.0

二、项目需求信息	
需求类别	
项目需求名称	中山脆肉鲩鱼砖微晶锁鲜及副产品综合利用技术开发
需求背景、国内外相关情况介绍	
<p>中山脆肉鲩是中山市地理标志产品，肉质鲜脆、肉味清香，长时间煮制后依然保持脆爽。脆肉鲩的养殖基地集中在中山市，现有养殖面积超30000亩，年产75000吨。针对脆肉鲩的研究，前期主要集中在其养殖过程中水体的改善，添加蚕豆对肉质特性变化。</p> <p>目前，脆肉鲩仍然多以鲜活方式或冷冻贮藏的方式销售，限制了整个产业的进一步发展。脆肉鲩的研究主要集中在保鲜、包装方式、冻结速率和冻藏温度对其微观结构和质构特性鱼肉感官品质和理化品质的影响。冷冻贮藏是鱼制品贮藏保鲜最方便、最有效的方法之一。但冻藏过程中不可避免地出现不同大小的冰晶，解冻过程中导致大量的汁液溢出、蛋白质变性、脂肪氧化、颜色加深等现象，严重影响鱼肉的品质。</p> <p>广东省以“乡村振兴、共同富裕”为目标率先组织化、系统化推广预制菜产业的快速发展，“火十招”为全国预制菜产业发展创新了路径，提供了经验。尽管近年来预制菜产业在加工工艺和技术方面取得了长足的发展和进步，然而，预制菜产业新技术的开发使用、工业化进程仍旧缓慢。</p> <p>目前人们日益增长的对方便、营养、健康、安全的预制菜需求与产品工业化程度低、新型食品加工技术薄弱之间的矛盾已成为广东预制菜产业乃至我国预制菜产业面临的主要矛盾。</p> <p>中山市恒丰水产品冷冻有限公司是目前全国最大型、技术最先进的中山脆肉鲩加工企业，拥有中山脆肉鲩地理标志使用权、ISO22000、HCCPA、出口食品生产企业及市级农业龙头企业等，拥有渔匠人自主品牌产品，主要配套国内大型餐饮企业及出口港、澳和东南亚等地区。近几年不断开发渔匠人牌预制菜新产品，推动水产品深加工为大湾区菜篮子供应优质食材。</p>	
需求内容描述（技术指标参数或成果转化条件等）	
<p>本公司致力于中山脆肉鲩产品加工研发与保鲜，但目前公司预制菜研发的速度缓慢，已有的产品相似度较高，令人耳目一新的产品少。其开发的脆肉鲩预制菜菜品均以冷冻去骨脆肉鲩为原料，按照大厨的经验操作制成，缺乏统一的生产标准和操作规范，容易造成产品的批次不同，口味不同，质量不同。部分脆肉鲩预制菜产品开发中，公司采用“厨师+量化”的方式，投入了大量的人力、物力，使大批量生产出来的水产预制菜具有相对统一的风味和口感，但仍然不能完全忽略后期在冷却、包装、运输、复热等后期处理对预制菜的影响。品质的保真和标准化是水产预制菜企业亟需重点解决的问题。</p> <p>为此，在脆肉鲩鱼柳的基础上，加大投入研究脆肉鲩鱼砖的合成与保鲜，在使用时脆肉鲩鱼砖能提高肉质、色泽、口感的还原度，提高副产物的利用率是企业目前亟需解决的核心问题。</p> <p>通过超速冻或电磁场微晶锁鲜技术能保障去骨脆肉鲩鱼砖鲜脆可口的特性，通过先进的锁鲜技术生产的自主品牌产品“渔匠人脆肉鲩鱼砖”能最大限度还原其本味，口感风味独特，鲜脆可口，营养价值丰富，老少咸宜，产品供不应求。但由于脆肉鲩肉片中水分含量高达80%，蛋白质和不饱和脂肪酸含量高，在储藏运输过程中品质很难得到保障。部分用户反映，产品解冻后，使用时会出现出水过多，产品质地偏软，加工出来的产品很难保持新鲜去骨脆肉鲩的鲜脆感。</p> <p>公司需求内容如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> （1）采用浸渍超速冻或电磁场微晶锁鲜技术，对去骨脆肉鲩鱼柳进行组合集成脆肉鲩鱼砖。 （2）利用纳米生物检测技术对脆肉鲩鱼砖进行冷冻品质研究，通过调整浸渍超速冻锁鲜或电磁场微晶锁鲜技术条件，有效加速速冻鱼片中水分冻结速度，减少冰晶并保持冰晶直径，保证鱼片在微晶冻结，不需解冻可直接加工食用，保持最佳的感官形态、理化特性及食用品质。 （3）基于上述工作开发1-2种具有微晶锁鲜技术的水产预制菜，确保储运中保持其原有的风味和品质。 （4）利用纳米生物检测技术开发脆肉鲩鱼头、鱼骨、鱼尾等副产物，获得适合市场需求的新品系水产预制菜产品1-2种。 （5）以水产加工下脚料鱼内脏和鱼鳞片等为原料制成调味基料，将副产物的价值提高50%。 （6）制定1套水产预制菜生产标准和操作规范，力争参与中山市相关预制菜标准的制定。 （7）利用纳米生物检测技术针对水产加工中潜在的危害物进行分析，建立1套水产预制菜质量安全标准。 （8）在企业进行相关的生产技术培训2-3次，培养企业技术人才3-5名 	
对揭榜方要求	
<ol style="list-style-type: none"> （1）揭榜方团队至少拥有相关岗位正高以上职称3-5名，并拥有相关技术的国家级及以上研究中心； （2）揭榜方团队曾主持参与国家级科研项目2-3项，相关成果获得过市级以上科技成果奖励或国家授权专利； （3）揭榜方团队拥有1支多年从事相关技术研究，并有相关研究成果的、至少5人以上的团队； （4）揭榜方团队有过食品开发工作的相关经验，并有相应的、成熟的技术可以直接使用； （5）揭榜方团队拥有从事纳米生物检测方面的专业人才，能预测水产预制菜加工生产、储运保鲜中的安全隐患，并进行针对性的改进； （6）揭榜方团队拥有多年与企业合作的经验，能参与或协助企业制定预制菜的操作规范和系列生产标准。 	

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。</p> <p>(2) 所有研发投入资金由中山市恒丰水产品冷冻有限公司负责，财政资金根据投入量友好协商按适度比例进行分配。</p> <p>(3) 项目开展中所涉及到的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	2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			

240521155281318