

科技成果登记项目信息表

成果名称:	蛋白肽绿色制造技术体系升级与新产品开发
登记日期:	2025-10-20
完成单位:	完美（广东）日用品有限公司,华南理工大学,化学与精细化工广东省实验室潮州分中心,广东华肽生物科技有限公司,南方医科大学,广州大学
完成人员:	李晓敏,赵谋明,肖楚乔,朱启源,廖文镇,曾庆祝,丰时运,郑淋,袁杨,罗东辉,赵翊君,喻勤,宋田源,王晨阳,郝宇婷
研究起止日期:	2022-06-01至2025-06-01
主要应用行业:	制造业
高新技术领域:	现代农业
评价单位:	广东省科学技术厅
评价日期:	2025-09-15
成果简介:	<p>1.开发4项功能性蛋白肽加工关键技术，并实现相关配料产业化示范。</p> <p>①胶原蛋白三肽加工关键技术，主要应用于鱼皮、鱼鳞等富含胶原蛋白的原料水解，生产具有抗皮肤光老化功效的胶原蛋白三肽配料，产品中胶原三肽CTP含量可高达49%以上、富含GPO、GPA等特征性胶原三肽。相关配料可用于开发皮肤健康相关的健康食品，适用范围可覆盖皮肤干燥、敏感性人群，以及日常有皮肤健康改善需求的人群。</p> <p>②弹性蛋白肽加工关键技术，主要应用于牛板筋、牛血管、牛韧带等富含弹性蛋白的原料水解，制备含有锁链素、异锁链素的弹性蛋白肽配料，具有抗皮肤光老化效果。相关配料可以用于开发皮肤健康相关的健康食品，适用范围可覆盖皮肤皱纹、弹性下降等有皮肤衰老需求的人群。</p> <p>③酪蛋白肽加工关键技术，主要应用于牛乳、羊乳酪蛋白的原料水解，生产制备富含YPVEPF等活性肽的酪蛋白肽，具有抗焦虑、改善睡眠功效。相关配料可以应用于开发有改善睡眠、缓解焦虑等功效的健康食品，适用于青少年及中老年人群。</p> <p>④沙棘蛋白肽加工关键技术，以沙棘籽油生产废弃物沙棘籽粕为研究对象，对沙棘蛋白、沙棘蛋白肽等生产关键技术进行深入研究。通过预处理技术、选择性酶法水解技术以及功能因子高效分离技术等技术集成制备具有保健功能的沙棘蛋白肽，打通沙棘蛋白提取、酶解关键技术，开发新原料沙棘蛋白肽。相关配料可以应用于降血糖健康食品开发，适用于高血糖人群。</p> <p>2.以胶原蛋白三肽、弹性蛋白肽、酪蛋白肽为主要原料，开发了透明质酸钠芦荟饮品、红枣胶原肽沙棘汁、银耳芦笋粉固体饮5款营养健康食品。</p> <p>①桑叶沙棘蛋白肽固体饮料，是以桑叶提取物、沙棘蛋白肽为核心原料开发具有调节血糖、减脂减重的健康食品。可以应用于血糖健康、体重健康管理领域的，其适用范围可覆盖糖尿病前期人群、II型糖尿病患者辅助干预、胰岛素抵抗人群以及有日常血糖调控需求的亚健康群体及肥胖人群。该产品在血糖健康和体重管理领域拥有广阔的市场空间和庞大的潜在用户群体。</p> <p>②透明质酸钠芦荟饮品，是以胶原蛋白三肽为核心原料的营养健康食品，可以应用于皮肤健康管理领域的规模化市场推广，适用范围可覆盖皮肤干燥、敏感性人群，以及日常有皮肤健康改善需求的人群。该产品在解决皮肤干燥和敏感问题有非常大的潜在用户。</p>

	<p>③红枣胶原肽沙棘汁，是以弹性蛋白肽和海洋鱼胶原低聚肽为核心原料的营养健康食品，可以应用于皮肤健康管理领域的规模化市场推广，适用范围可覆盖皮肤皱纹、弹性下降等有皮肤衰老需求的人群。</p> <p>④银耳芦笋粉固体饮料，是以现代营养学和中医理论为基础,选择天然来源的活性成分,以γ-氨基丁酸、茶叶茶氨酸、酪蛋白肽、茯苓提取物为主要原料，中西结合，通过调节体内神经递质、HPA轴、受体水平、脑电波等途径，发挥改善睡眠的作用。该产品可以应用于有睡眠障碍、有焦虑紧张症状的亚健康人群。</p> <p>⑤酪蛋白片，是以现代营养学和中医理论为基础,选择天然来源的活性成分酪蛋白肽、酸枣仁粉、γ-氨基丁酸、酵母粉为主要原料，通过调节神经递质平衡、减少神经营养因子损伤，从而缓解压力、改善焦虑达到改善睡眠状态。该产品可以应用于有睡眠障碍、有焦虑紧张症状的亚健康人群。</p>
--	---