

低值水产品高值化利用技术

联系 方 式	完成单位	江南大学			学 院	食品学院
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	夏文水	职称/职务	教授	电 话	0510-85919121
	联系人	姜启兴	职称/职务	教师	电 话	0510-85329057
	手 机	13585028 520	传 真	0510-853290 57	E-mail	qixingj@163.cco m
成 果 基 本 情 况	知识产权 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input checked="" type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 5 项 2、已授权专利 3 项				
	授权专利 情况	项数	专利名称		专利号	
		3	一种酶法综合利用虾 加工下脚料的方法		200510038285.9	
			一种甲壳素加工过程 中废碱液的循环利用 方法		200810235932.9	
	适用于高粘度料液体 系的酶反应器		201020206637.3			
成果体现 形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术					
所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他_____					
技术成熟 程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					

<p>成果简介</p>	<p>一、简要综述</p> <p>江苏省成果转化资金项目资助，中国食品工业协会科技进步二等奖。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>集成应用生物酶技术、高效分离技术、节能干燥技术、保鲜技术等对虾、蟹壳、河蚌下脚料等水产生物废弃物及低值鱼类进行综合开发利用，开发系列水产蛋白粉、调味料、虾青素、甲壳素、壳聚糖、氨基多糖等产品以及酥脆小虾、酥脆小鱼等休闲食品。在虾蟹壳综合利用过程中通过酶法回收蛋白代替传统的化学法，减少甲壳素生产过程的酸碱用量，降低对环境的污染，实现水产生物废弃物和低值鱼类的资源化、高效利用和清洁生产。</p> <p>2、创新要点</p> <p>(1) 利用生物酶技术实现水产下脚料的综合利用；</p> <p>(2) 利用双膜耦合技术实现甲壳素加工废碱液的循环利用。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 1000 万元）</p> <p>资源综合利用，效益显著。</p> <p>4、推广情况</p> <p>宁波海浦生物科技有限公司，江苏双林海洋生物药业有限公司。</p>	
<p>合作需求</p>	<p>合作方式</p>	<p><input type="checkbox"/>自主开发生产产品 <input type="checkbox"/>技术入股与合作</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>技术转让 <input type="checkbox"/>技术服务 <input type="checkbox"/>其它</p>