

胶原蛋白肽产品开发及产业化

联系 方式	完成单位	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	李玥	职称/职务	副教授	电 话	
	联系人	朱松	职称/职务	工程师	电 话	0510-85919609
	手 机	13812289 736	传 真		E-mail	liyue@jiangnan .edu.cn
成 果 基 本 情 况	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input 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_____				
成果简介	<p>一、具体介绍</p> <p>胶原蛋白肽是一种生物性高分子物质，在动物细胞中扮演重要的角色，为生物科技产业最具关键性的原材料之一，也是需求量十分庞大的最佳生医材料。其应用领域包括生医材料、化妆品、食品工业、研究用途等。“小分子+高活性”不仅是胶原蛋白肽技术的发展趋势，也是胶原蛋白肽市场的强烈要求。小分子赋予了胶原蛋白肽更易吸收的特点，比大分子胶原蛋白肽具有良好的生物活性和更为优越的功能性。</p> <p>项目以富含胶原蛋白的食品加工下脚料（如鱼皮，鱼鳞，猪皮，牛羊骨等）为原料，通过酶工程、膜分离、脱色、真空浓缩、喷雾干燥等现代生物和食品技术的集成运用，开发得到功能性胶原蛋白低聚肽产品。产品具有优良的色泽、风味，蛋白质含量$\geq 95\%$，总肽含量$\geq 90\%$，相对分子质量≤ 2000 道尔顿的低聚肽占总肽类的比例$\geq 80\%$。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				