

水产食品增值加工过程品质调控关键技术

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	张懿等	职称/职务	教授、主任	电 话
	联系人	张懿	职称/职务	教授、主任	电 话
	手 机	13606179 162	传 真		E-mail
成果基本情况	知识产权形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input 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 15 项 2、已授权专利 3 项			
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号
		其中 1 项	保持调理冷冻淡水虾蟹带壳水产品细嫩质构和风味的方法		200610039317.1
	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、 简要综述 国家高技术研究发展计划（863 计划）项目（2006AA09Z430）；国家 863 高技术研究发展计划重点项目（2007AA100406）等资助，获 2008 年度中国轻工业联合会科技进步二等奖。</p> <p>二、 具体介绍 1、项目简介 针对不同国内外需求，依托 7 个纵向课题资助和产学研横向联合研发，开发了两大类 20 多个高品质水产加工创新产品，较好地解决了传统水产食品加工方法中普遍存在的加工和贮藏过程中品质变劣快、不稳定等难题。申报了 15 项中国发明专利，其中 3 项已授权；申报和授权了 1 项新型实用专利；申报和授权了 16 项外观设计专利；在国内外相关重要刊物上发表论文 47 篇，其中 SCI 收录 9 篇；出版了 2 本相关专著；4 个子课题通过了同行专家鉴定或验收。</p> <p>2、创新要点 水产品干燥前预处理技术；水产品微波真空干燥技术；水产品微波冷冻干燥新技术。</p> <p>3、效益分析 本成果可为企业构建水产品干燥、废弃物再利用等技术平台，显著提高企业的市场竞争力，将产生显著的经济和社会效益。</p> <p>4、推广情况 本成果通过在 4 个行业龙头企业中的实际应用，建立了多条新型高品质水产食品加工生产线，为企业构建了能自主开发新型高品质水产制品的创新平台，显著提高了企业的市场竞争力。近 3 年累计生产两大类高品质加工水产新产品达 3 万吨，配套养殖水产基地面积近 8 万亩，新增销售额（产值）9 亿元，创汇 1966 万美元。既扶持了当地农业龙头企业，又使近万户农民（渔民）增收，有效推动了当地农业产业化进程。</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 type="checkbox"/> 技术转让 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它			