

方便粥生产技术

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	张晖	职称/职务	教授	电 话	0510-85919101
	联系人	王立	职称/职务	副教授	电 话	0510-85329099
	手 机	13812098 241	传 真	0510-853290 99	E-mail	wl0519@163.co m
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 3 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	一种大米方便粥的制备方法		200710024278.2	
			一种红豆方便粥的制备方法		200810018503.6	
			一种绿豆方便粥的制备方法		200810018504.0	
	成果体现形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input 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>1、项目简介</p> <p> 目前市场上方便食品种类繁多，但是方便粥产品却较少，仅有的几种也是利用挤压技术生产，产品复水后呈糊状，同时风味上与新鲜熬煮的粥差别较大。五谷杂粮和杂豆营养价值较高、但蒸煮不易熟，本项目针对存在的这些问题，开发了大米方便粥、红豆方便粥和绿豆方便粥等产品。</p> <p>2、创新要点</p> <p> (1) 二次煮粥工艺；</p> <p> (2) 杂粮和杂豆的预糊化技术；</p> <p> (3) 多谷物营养复配及保持技术。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 1000 万元）</p> <p> 年加工 100 吨方便粥的生产线，产品为 20g/包，共计 500 万包。总设备投资 500 万元，销售价格 3 元/包，总销售收入 1500 万元，原材料、人工及生产成本共计 1 元/包，共计 500 万元，年利润 1000 万元（税前），当年可收回投资。</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				