

## 鱼胶原蛋白产品开发研究

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	马淑凤	职称/职务	副高	电 话	13812084641
	联系人	马淑凤	职称/职务	副高	电 话	
	手 机	13812084 641	传 真		E-mail	msf971516@126. com
成 果 基 本 情 况	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 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>1、项目简介</p> <p>该项目是以罗非鱼鱼鳞为原料，进行鱼胶原蛋白产品开发研究。主要解决产品中存在的颜色发黄、有腥味及酸味等生产技术难题。</p> <p>经研究采用复合酶解法，进而采用先进的多重物理脱色、脱腥并联技术，有效除去鱼胶原蛋白的黄色、腥味及酸味等。目前工业化生产的鱼胶原蛋白产品不仅色泽诱人，而且口感微甜，冲调水溶性好。</p> <p>2、创新要点</p> <p>首次采用多重物理组合技术，成功解决鱼胶原蛋白生产过程中的产品颜色发黄、口感差，有腥味等质量问题。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 700 万元）</p> <p>鱼胶原蛋白是平均分子量较小的蛋白肽混合物。鱼胶原蛋白的食用价值和保健功能是众所周知的，其应用范围非常广泛，目前不仅在食品中得到普遍应用，在高端保健品以及药品中都有广泛的应用。该项目生产设备</p>					

投资需要 450 万左右，厂房建设投资需要 250 万左右，鱼鳞的原料价格低廉，而生产的鱼胶原蛋白价格目前市场销售价格在 10 万元/吨。市场需求量很大，目前国内一些企业的产品主要以出口为主。



鱼胶原蛋白

该产品口感细腻、味微甜、无腥味、酸味

目前该产品主要出口东南亚、美国、非洲等国家

#### 4、推广情况

该技术已推广到苏州公司。

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 type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它
------	------	--