

## 水产品快速腌制及发酵技术

|        |   |   |                         |                   |        |                      |
|--------|---|---|-------------------------|-------------------|--------|----------------------|
| 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   | 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<br>520   | 传 真                     | 0510-853290<br>57 | E-mail | qixingj@163.cco<br>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 2 项   |                         |                   |        |                      |
|        | 授权专利情况  | 项数  | 专利名称                    |                   |        | 专利号                  |
|        |   | 2   | 一种利用微生物混合发酵剂制作鱼肉发酵香肠的方法 |                   |        | 2006100400851        |
|        |   |   | 一种可常温保藏的砂锅鱼头的加工方法       |                   |        | 200510094344.4       |
|        | 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<br><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<br><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<br><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<br/>江苏省科技型企业项目资助。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、项目简介<br/>集成应用微生物发酵技术、低盐快速腌制技术、糟醉技术、绿色高效净化技术、栅栏技术、低强度杀菌技术、新型包装技术等现代食品加工技术对鱼类、泥螺等水产资源进行生物加工利用，开发香糟鱼、醉泥螺、发酵鱼糜、砂锅鱼头等系列深加工产品。<br/>所生产产品既具有营养、美味等特色，又有安全、方便及保质期长等特点，产品保质期达 6 个月以上，盐含量&lt;3%，产品符合国家相关标准。其技术水平整体达到国内领先水平。</p> <p>2、创新要点<br/>(1) 利用低盐快速腌制技术，实现快速、健康、安全生产；<br/>(2) 利用微生物发酵技术，提高水产品的品质。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 500 万元）<br/>该项技术可充分利用我国海洋、淡水水产资源开发高附加值产品，具有显著的经济和社会效益，市场前景广阔。</p> <p>4、推广情况<br/>太仓飞凤食品有限公司，昆山市周庄绿尔康食品有限公司，江苏天目湖宾馆有限公司。</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<br><input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它  |                         |                   |        |                      |