

五谷杂粮饮料（包括茶奶）的工业化技术及装备

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	王洪新	职称/职务	教授、博导	电 话	0510-85917795
	联系人		职称/职务		电 话	
	手 机	13801513 159	传 真		E-mail	cnwhx1964@163 .com
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 checked="" type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 22 项 2、已授权专利 9 项				
	成果体现 形式	<input checked="" 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、简要综述</p> <p style="text-indent: 2em;">采用复合五谷杂粮经现代技术装备加工成液体、固体饮品，适合超市、大饭店销售，效益很好，有利于健康、食品安全。已经工业化建厂。国家星火计划、省科技厅鉴定成果。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p style="text-indent: 2em;">以有机复合谷类杂粮为主要原料，采用微波烘焙、超微粉碎、冷杀菌（电磁脉冲杀菌、超高压杀菌等）及瞬时超高温杀菌等关键技术及装备对产品营养、稳定性、色香味的影响及加工研究，生产固体或液体健康饮品。</p>					



产品展示

2、创新要点

独特的营养配方；产品的稳定性、保质期保障；不同口感、色彩；不添加化学合成添加剂。

3、效益分析（资金需求总额 200--2000 万元均可）

建立 5 吨/天杂粮全利用生产植物蛋白饮品示范线；中试产品年产值达 1200 万元，利税 500 万元。规模可大可小。

4、推广情况

已经建厂成功效益良好。技术转让、工程总承包面议。

合作需求	合作方式	<input checked="" 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
------	------	--