

## 番茄红素、β-胡萝卜素微乳化制剂

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	张连富	职称/职务	教授/博导	电 话	0510-85917081
	联系人	张连富	职称/职务	教授/博导	电 话	0510-85917081
	手 机	13812192 381	传 真	0510-859170 81	E-mail	lianfu@jiangnan.edu.cn
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 2 项		2、已授权专利 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 国家十一五支撑计划研究成果。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介 将表面活性剂、助表面活性剂、水、食用油、番茄红素一起，经简单的混合处理而制成红色透明或半透明状微乳液产品。制备技术特征在于微乳液可自发形成，不借助外力（实际制备过程中在简单搅拌条件下即可实现，无须高速乳化、均质等剧烈操作），即可形成液滴直径在 5~50nm 的液滴，所形成微乳化体系性质稳定，可长期放置或经离心处理而不分层。</p> <p>2、创新要点 以天然番茄红素为主要功效成分，与可食用表面活性剂、助表面活性剂、食用油脂和水经微乳化处理而制成的液滴直径在 5~50nm 的红色透明或半透明状乳液产品，从而改变了番茄红素不能在水中溶解的特性，产品可以任意比例与水混溶。主要作为食品抗氧化剂和着色剂使用，属于功能性食品配料生产技术领域。 本技术同样适用于 β-胡萝卜素、叶黄素等其他类胡萝卜素。</p> <p>3、效益分析 设备投入在 15-30 万元。</p> <p>4、推广情况 已有一家企业已应用该技术开发出新产品。</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 type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				