**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-001

|  |  |
| --- | --- |
| 科技成果名称 | **氨基酸在低钠低磷肉制品加工中的应用** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属学科 | | 食品科学 | 研究方向 | 畜禽食品加工 |
| 依托平台 | | 安徽省畜禽副产物综合利用工程技术研究中心 | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 保水、保油、风味与口感等是肉制品的重要品质特性。氯化钠、复合磷酸盐等是改善肉制品上述品质特性的传统添加剂，但存在安全隐患。  针对上述问题，本发明提供一种利用赖氨酸、精氨酸与钾盐等作为辅料的低钠低磷酸盐肉制品，以改善肉制品的色泽、风味、组织状态与口感等品质特性，提高产品出品率，降低钠盐与磷酸盐的使用量。 | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、□生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、☑其他 农产品加工 | | |
| 产学研情况 | □实验室阶段、☑小试、□中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  例： | | |
| 拟意向转化的企业 | 畜禽加工产业领域。拟意向转化企业:安徽境内所有畜禽食品加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 | | 本技术已申请国家发明专利（201410480482.5；201510864912.8），其中，201410480482.5已授权。本技术可以转让或者以本技术为依托与相关企业联合申报相关项目。 | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)

科技成果编号： SWYY-002

|  |  |
| --- | --- |
| 科技成果名称 | **畜禽血液在肉制品加工中的应用** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属学科 | | 食品科学 | 研究方向 | 畜禽食品加工 |
| 依托平台 | | 安徽省畜禽副产物综合利用工程技术研究中心 | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 血液是畜禽屠宰加工过程重要的副产物之一。我国血液资源丰富，但利用率低。但血液色泽不稳定，也具有腥味，将血液添加至肉制品中对其色泽和风味等品质产生负面影响。  针对上述问题，本技术利用NaNO2、Vc和VE等技术手段稳定血液色泽、掩蔽腥味，提高了肉制品铁等微量元素和蛋白的含量，也为血液综合利用提供了一条有效途径。 | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、□生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、☑其他 农产品加工 | | |
| 产学研情况 | □实验室阶段、☑小试、□中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  例：安徽江淮汽车股份有限公司、合肥；奇瑞汽车股份有限公司、芜湖。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 畜禽加工产业领域。拟意向转化企业:安徽境内所有畜禽食品加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 | | 本技术已申请国家发明专利（201210411290.X），且已授权。本技术可以转让或者以本技术为依托与相关企业联合申报相关项目。 | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)科技成果编号： SWYY-003

|  |  |
| --- | --- |
| 科技成果名称 | **一种泡椒凤爪浸泡液** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属学科 | | 食品科学 | 研究方向 | 畜禽食品加工 |
| 依托平台 | | 安徽省畜禽副产物综合利用工程技术研究中心 | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 鸡爪含有丰富的胶原蛋白等营养物质，极易腐败。传统的延长其保质期的方法有辐照杀菌/热力杀菌和添加防腐剂等,均存在系列问题。本技术利用药食两用植物荷叶和艾叶，制备泡椒凤爪浸泡液，抑制微生物繁殖，也为荷叶和艾叶综合利用提供了一条有效途径。 | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、□生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、☑其他 农产品加工 | | |
| 产学研情况 | □实验室阶段、☑小试、□中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  例：安徽江淮汽车股份有限公司、合肥；奇瑞汽车股份有限公司、芜湖。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 畜禽加工产业领域。拟意向转化企业:安徽境内所有畜禽食品加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 | | 本技术已申请国家发明专利（201310494215.9），且已授权。本技术可以转让或者以本技术为依托与相关企业联合申报相关项目。 | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-004

|  |  |
| --- | --- |
| 科技成果名称 | 灵芝品质提升与深加工关键技术 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属学科 | | 食品科学与工程 | 研究方向 | 中草药与功能食品 |
| 依托平台 | | 农产品生物化工教育部工程研究中心 | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 建立了灵芝质量评价技术、有效成分提取技术，创立了灵芝产品脱苦技术，探讨了灵芝不同成分协同作用的营养保健功效和协同关系，初步建立了多糖类保健食品质控标准，获授权发明专利2件。 | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | |
| 产学研情况 | 实验室阶段、小试、□中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽利民生物科技股份有限公司，金寨。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 生物医药、保健食品等产业领域。拟意向转化的企业：安徽利民生物科技股份有限公司，金寨；安徽省华信生物药业股份有限公司，界首。 | | |
| 其他需要说明的事宜 | |  | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-005

|  |  |
| --- | --- |
| 科技成果名称 | 霍山石斛深加工关键技术及大健康产品开发 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 所属学科 | | 食品科学与工程 | 研究方向 | 中草药与功能食品 |
| 依托平台 | | 农产品生物化工教育部工程研究中心 | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 系统分析了霍山石斛有效成分的积累规律、结构特征、药效活性和作用机制，建立了霍山石斛有效成分的绿色提取制备技术、保健食品配伍技术和制剂技术，形成降糖保肝养胃系列保健食品配方，发表SCI论文26篇，授权发明专利6件，通过省级成果2项。 | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | |
| 产学研情况 | □实验室阶段、□小试、中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  霍山县天下泽雨生物科技发展有限公司，霍山；安徽牧龙山铁皮石斛生物科技开发有限公司，合肥；九仙尊霍山石斛股份有限公司，六安。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 生物医药、保健食品等产业领域。拟意向转化的企业：霍山县天下泽雨生物科技发展有限公司，霍山；安徽牧龙山铁皮石斛生物科技开发有限公司，合肥；九仙尊霍山石斛股份有限公司，六安；安徽三生缘时代生物科技有限公司，合肥。 | | |
| 其他需要说明的事宜 | |  | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-006

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | | | 心血管中药制剂药理机制研究 | | |
| 所属学科 | | 生物医学 | | 研究方向 | 心血管疾病发病和药理学机制 |
| 依托平台 | | 农产品生物化工教育部工程研究中心 | | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 心血管疾病的重要病理基础是动脉粥样硬化，围绕动脉粥样硬化过程中的关键靶点及其机制，我们进行了长达20余年的研究，在Circulation，ATVB，JBC等高水平学术期刊发表论文80余篇，创新性发现组合药物防治动脉粥样硬化，研究成果具有较高的科学价值，为动脉粥样硬化的预防与治疗奠定了理论基础，体现了良好的社会效益。同时，我们将组合药物的理念与现代中药研究相结合，对“脑心通胶囊”进行药理学机制研究，并研究“脑心通胶囊”与他汀类药物联合应用的效果，发现“脑心通胶囊”能够与治疗动脉粥样硬化的常规药物他汀类药物组合，有效降低他汀类药物的副作用，增强药物对心血管疾病的防治作用。我们关于“脑心通胶囊”的研究工作于2016 年发表，此外，在国内外学术会议上，我们多次展示了我们的研究成果及后续深入研究进展，对“脑心通胶囊”的临床应用起到推动作用，与2016 年相比，2017 年“脑心通胶囊”的新增销售额显著增加，充分体现出基础研究对现代中药推广应用的有效促进作用。 | | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、■生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | | |
|  | 产学研情况 | ■实验室阶段、□小试、□中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  山东步长制药股份有限公司、菏泽市。 | | | |
|  | 拟意向转化的企业 | 生物医药领域。拟意向转化企业（企业全称、所属县市）: 安徽丰原药业股份有限公司、合肥；安徽九方制药有限公司、亳州。 | | | |
| 其他需要说明的事宜 | |  | | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-007

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | | | | | 皖产药食资源功能应用 | | |
| 所属学科 | | 食品科学与工程 | | | | 研究方向 | 细胞代谢和营养调控研究 |
| 依托平台 | | 农产品生物化工教育部工程研究中心 | | | | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 利用现代营养学和食品加工技术，重点研究菊花、金银花、黄精等皖产药食资源和皖产矿泉水资源，探明其中实现机体细胞代谢调控的物质基础和作用机制；创制改善肥胖和代谢疾病（2型糖尿病、粥样动脉硬化、脂肪肝等）的功能食品和特医矿泉水；利用食药生产残渣，研发提升鱼、禽、畜肉营养品质的绿色饲料。相关研究现已获批发明专利1项、申报发明专利2项。 | | | | | |
|  | 所属领域 | | □节能环保、□信息技术、√生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | | | |
|  | 产学研情况 | | | √实验室阶段、□小试、□中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽省银铃食品有限公司、阜阳临泉。 | | | |
| 拟意向转化的企业 | | | 安徽省食品、中药、保健品生产企业 | | | |
| 其他需要说明的事宜 | | | | 无 | | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-008

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | | 酒曲曲虫控制 | | |
| 所属学科 | | 食品科学 | 研究方向 | 食品安全 |
| 依托平台 | | 农产品生物化工教育部工程研究中心 | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 创新建立酒曲曲虫非化学综合防治方法，经三年应用证明，本方法具有低投入、持续高效的特点 | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、□生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、√其他 酿酒技术 | | |
| 产学研情况 | □实验室阶段、□小试、□中试、√可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽古井集团有限责任公司、亳州。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 安徽口子酒业股份有限公司、淮北；  安徽迎驾贡酒有限公司、六安；  安徽文王酿酒股份有限公司、阜阳 | | |
| 其他需要说明的事宜 | | 无 | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-009

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | | 一种方便米饭的制作工艺 | | | |
| 所属学科 | | 农产品加工 | | 研究方向 | 粮食深加工 |
| 依托平台 | | 合肥工业大学农产品加工研究院,合工大食品科学与工程学院 | | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 该成果已获国家发明专利，研发的技术来源于安徽省科技攻关项目。  方便米饭具有省时、省力、携带方便、保质期长、卫生经济等特点，受到现代人的喜爱。但目前我国生产的α化方便米饭的复水性与感官质量（色泽、形态、滋味、香味及口感）与传统米饭差距较大。该成果以12个品种的大米制作热风干燥型方便米饭，分析了原料大米的成分、米饭蒸煮品质指标，以及物性指标与方便米饭感官指标之间的关系。据此建立热风干燥型方便米饭生产工艺流程，生产的方便米饭复水后米香浓郁，综合评价优异。 | | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、**■**生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | | |
|  | | 产学研情况 | □实验室阶段、□小试、□中试、**■**可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽双福粮油工贸有限公司，合肥庐江。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 大米深加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 | |  | | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-010

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | | 一种复合酶法改性小麦蛋白的方法 | | | |
| 所属学科 | | 农产品加工 | | 研究方向 | 粮食深加工 |
| 依托平台 | | 合肥工业大学农产品加工研究院,合工大食品科学与工程学院 | | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 该成果已获国家发明专利，研发的技术来源于国家863课题。  该成果利用复合蛋白酶法改性小麦面筋蛋白，提高其凝胶特性的的同时，还全面提高其乳化性、乳化稳定性、发泡性、泡沫稳定性等功能性质，获得加工性能良好的改性小麦蛋白。该酶法改性小麦面筋蛋白产品可作为安全的食品添加剂，用于进一步提高面制品、乳制品、肉制品、水产品等食品品质。 | | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、**■**生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | | |
|  | | 产学研情况 | □实验室阶段、□小试、**■**中试、□可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽瑞福祥食品有限公司，亳州。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 小麦深加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 | |  | | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-011

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | 一种高膳食纤维的五谷益生膨化粉及其制备工艺 | | | |
| 所属学科 | 农产品加工 | | 研究方向 | 粮食深加工 |
| 依托平台 | 合肥工业大学农产品加工研究院，合工大食品科学与工程学院 | | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 该成果已获国家发明专利，研发的技术来源于安徽省科技攻关项目。  该成果建立了一种高膳食纤维的五谷益生膨化粉及其制备工艺：杂粮筛选、碾磨制粉、物料按比例混匀、调整物料水分、水分平衡、双螺杆挤压膨化、干燥、粉碎、强化矿物质元素和维生素、分袋包装。该成果产品的特点是：采用天然的谷物杂粮制造，未添加任何乳化剂和甜味剂，强化了矿物质元素和维生素，膳食纤维含量达到国家高膳食纤维食品的规定，开水冲泡即可方便食用，是一种适宜于中老年人群食用的理想营养方便食品。 | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、**■**生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | |
|  | 产学研情况 | □实验室阶段、□小试、□中试、**■**可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽燕之坊食品有限公司，合肥。 | | |
| 拟意向转化的企业 | 粮食深加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 |  | | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)

**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-012

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | | 一种双螺杆挤压制备组织化小麦蛋白的方法 | | | |
| 所属学科 | | 农产品加工 | | 研究方向 | 粮食深加工 |
| 依托平台 | | 合肥工业大学农产品加工研究院，合工大食品科学与工程学院 | | | |
| 科技成果情况 | 成果简介 | 该成果已获国家发明专利，研发的技术来源于国家863课题和安徽省科技攻关重大项目。该成果利用双螺杆挤压制备组织化小麦蛋白，解决了在不添加任何添加剂时，小麦蛋白难于在挤压机中挤压且产品品质较差的问题，整个生产加工过程稳定、高效、节能、卫生，操作简单，加工成本低，是一种适合规模化、连续化工业生产的方法，生产出的组织化小麦蛋白产品营养丰富、易于消化、保质长，烹饪加工稳定性好，使小麦蛋白资源得到合理利用，提高小麦蛋白产品的附加值。开发的产品外观平整规则，组织化小麦蛋白产品复水后组织结构、纤维化状态显著，外观和口感与肉制品的品质十分相似，组织化小麦蛋白拉丝效果明显。开发的产品在休闲食品领域、餐饮业等应用前景广阔。 | | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、**■**生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | | |
|  | 产学研情况 | □实验室阶段、□小试、□中试、**■**可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽双福粮油工贸有限公司，合肥庐江。 | | | |
|  | 拟意向转化的企业 | | 小麦深加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 |  | | | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.comwliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)**合肥工业大学科技成果登记表**

科技成果编号： SWYY-009

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 科技成果名称 | 一种方便米饭的制作工艺 | | | | | |
| 所属学科 | 农产品加工 | | | | 研究方向 | 粮食深加工 |
| 依托平台 | 合肥工业大学农产品加工研究院，合工大食品科学与工程学院 | | | | | |
| 科技成果情况 | | 成果简介 | 该成果已获国家发明专利，研发的技术来源于安徽省科技攻关项目。  方便米饭具有省时、省力、携带方便、保质期长、卫生经济等特点，受到现代人的喜爱。但目前我国生产的α化方便米饭的复水性与感官质量（色泽、形态、滋味、香味及口感）与传统米饭差距较大。该成果以12个品种的大米制作热风干燥型方便米饭，分析了原料大米的成分、米饭蒸煮品质指标，以及物性指标与方便米饭感官指标之间的关系。据此建立热风干燥型方便米饭生产工艺流程，生产的方便米饭复水后米香浓郁，综合评价优异。 | | | |
| 所属领域 | □节能环保、□信息技术、**■**生物医药、□高端装备制造、  □新能源、□新材料、□新能源汽车、□其他 | | | |
|  | 产学研情况 | | | □实验室阶段、□小试、□中试、**■**可产业化  若已经产学研合作，转化的企业（企业全称、所属县市）：  安徽双福粮油工贸有限公司，合肥庐江。 | | |
| 拟意向转化的企业 | | | 大米深加工企业。 | | |
| 其他需要说明的事宜 |  | | | | | |

联系方式：科技合作办电话：62901116；邮箱：[wliaoyuan@163.com](mailto:wliaoyuan@163.com)