

利用淡水鱼骨、鱼皮制备明胶的方法

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	过世东	职称/职务	教授	电 话	13961829160
	联系人	过世东	职称/职务	教授	电 话	13961829160
	手 机	13961829160	传 真		E-mail	
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 1 项		2、已授权专利 1 项		
	授权专利情况	项数	专利名称			专利号
		1	一种利用淡水鱼骨制备明胶的方法			200710191260.1
	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input 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>获 2010 年中国粮油学会科技进步一等奖、2008 年中国轻工联合会科技进步二等奖。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>一种利用淡水鱼骨制备明胶的方法，属于水产品加工技术领域。本发明以淡水鱼骨为原料，经粉碎、浸酸、水洗、浸灰、提胶、灭菌和干燥，制得明胶产品。本发明使水产品加工的下脚料鱼骨得到充分利用，使大量的鱼骨不被废弃，使环境不被污染，并增加了经济效益。鱼明胶在照相底片，生物材料和食品行业有特殊的应用。现今，鱼明胶主要应用于酒类饮料的澄清及化妆品中。</p> <p>2、创新要点</p> <p>鱼明胶安全，粘度大，无应用的宗教限制，应用前景广阔。</p> <p>本工艺技术可针对不同原料稍作调整，即可制备出高品质的鱼类明胶产品。</p> <p>3、效益分析</p> <p>投资可参考相同产量明胶企业投资。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input checked="" 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				