

米伴侣生产技术

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	张晖	职称/职务	教授	电 话	0510-85919101
	联系人	王立	职称/职务	副教授	电 话	0510-85329099
	手 机	13812098 241	传 真	0510-853290 99	E-mail	wl0519@163.co m
成果基本情况	成果体现形式	<input 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 checked="" 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、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p> 五谷杂粮和杂豆营养价值较高、但蒸煮不易熟,本项目将杂粮和杂豆进行预糊化处理后干燥,在保留杂粮和杂豆外观品质的基础上,提高了他们的糊化度,经过营养复配后制成米伴侣的形式,可以直接加入到要蒸煮的米饭和粥中,在与大米同时蒸煮后,得到营养价值较高的米饭和粥,同时杂粮和杂豆又具有软糯的口感,可以解决由于普通大米加工精度过高导致营养物质缺乏、添加杂粮和杂豆又不易煮熟的问题。</p> <p>2、创新要点</p> <p> (1) 杂粮和杂豆的预糊化技术;</p> <p> (2) 低温干燥和营养物质保持技术;</p> <p> (3) 多谷物营养复配技术。</p> <p>3、效益分析(资金需求总额 1000 万元)</p> <p> 年加工 1000 吨米伴侣的生产线,总设备投资 300 万元,销售价格 15 元/Kg,总销售收入 1500 万元,原材料投入 8 元/kg,共计 800 万元,其他成本 100 万元,年利润 600 万元(税前),当年可收回投资。</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 checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				