

功能性大豆蛋白的制备

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	华欲飞	职称/职务	教授	电 话	0510-85917812
	联系人	华欲飞	职称/职务	教授	电 话	0510-85917812
	手 机	13812509 250	传 真	0510-859178 12	E-mail	yfhua@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 5 项 2、已授权专利 3 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		3	一种豆粕经过加热处理的大豆蛋白的制备方法		1757301A	
			一种对大豆蛋白凝胶质构性质的控制方法		1951206A	
			一种通过过渡态大豆蛋白的酶改性制备低凝胶性高分散性大豆蛋白的方法		200710021257.5	
	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 type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					

<p>成果简介</p>	<p>一、简要综述</p> <p>国家“十一五”科技攻关、国家自然科学基金资助，获教育部科学技术进步奖一等奖。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>项目包括以过渡态调控的醇法大豆浓缩蛋白改性技术研究(剪切均质改性、高温改性、碱法改性、酶法改性等)；凝胶型、乳化型、分散型大豆蛋白的制备技术研究；最终获得大豆蛋白改性及功能性蛋白系列产品的技术。</p> <p>2、创新要点</p> <p>通过研究过渡态大豆蛋白聚集性质、控制技术 & 结构修饰与分子重组改性技术，获得具有期望功能性的系列蛋白产品的技术。</p> <p>2、推广情况</p> <p>已推山东谷神生物科技有限公司。</p>	
<p>合作需求</p>	<p>合作方式</p>	<p><input type="checkbox"/>自主开发生产产品 <input type="checkbox"/>技术入股与合作</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>技术转让 <input checked="" type="checkbox"/>技术服务 <input type="checkbox"/>其它</p>