

## 利用克氏原螯虾头酶解制备调味料的方法

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	一种利用克氏原螯虾头酶解制备调味料的方法		200810236029.4	
	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>小龙虾头是小龙虾加工中的主要废弃物。本技术利用生物酶水解方法制备小龙虾风味调味料。本产品技术易于实行，成本低，产品安全可靠。</p> <p>2、创新要点</p> <p>本技术利用酶技术处理小龙虾头，产品风味强，可以作为食品调味料用。</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				

