

生鲜面保鲜及生产技术

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	周惠明	职称/职务	教授/院长	电 话	0510-85329037
	联系人	彭伟	职称/职务		电 话	0510-85329037
	手 机	13771541 880	传 真	0510-853290 37	E-mail	pengwei@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 3 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	一种生鲜面的保鲜方法		201010215514.0	
	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" type="checkbox"/> 新工艺 <input 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、 简要综述 本项目自主研发。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、 项目简介 本项目从延长生鲜面货架期的生产瓶颈出发,实现传统高水分面制品的工业化。避免了过去单一使用化学防腐剂等强烈的保鲜手段,利用食品内不同栅栏因子的协同或交互作用使食品体系内的微生物达到稳定,通过同时控制外源污染、降低水分活度、热杀菌及建立不利于微生物生长的环境等各手段的联合作用,特别是通过对促进游离水分结构化关键技术的研究,实现了不添加化学防腐剂的条件下将生鲜面的保质期延长至常温下 2 个月,冷藏 6 个月。</p> <p>2、 创新要点 利用各栅栏因子协同作用,手段温和,效果显著。不添加化学防腐剂即可将生鲜面的保质期延长至满足工业需求。</p> <p>3、 效益分析(资金需求总额 150 万元) 生鲜面加工具有生产投资较小,生产规模灵活,能耗少,对环境无污染,市场需求大,产品周转快等特点。以一条日产量 1000 千克生鲜面生产线计算,目前市场上的生鲜面批发售价:10 元/千克,可获纯利润 4000 多元,年利润 100 万元(1 年生产 250 天计),扩大生产规模后效益更佳。</p> <p>4、 推广情况 技术已经在江苏唯新食品有限公司应用</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				