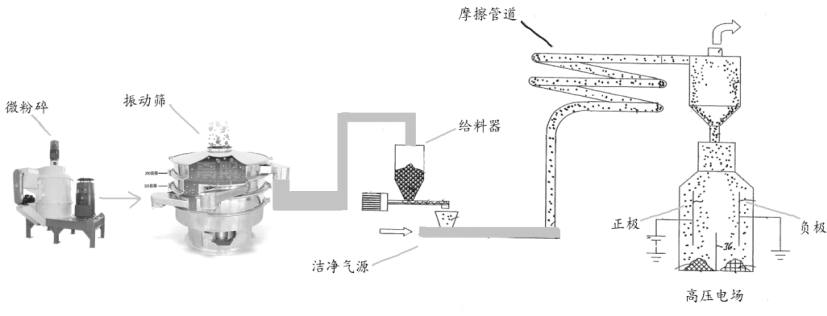


## 小麦麸皮糊粉层干法分离生产技术

联系方式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号		邮 编	214122	
	成果完成人	陈正行	职称/职务	教授/主任	电 话	0510-85913615
	联系人	陈正行	职称/职务	教授	电 话	0510-85913615
	手 机	13606198 100	传 真	0510-859136 15	E-mail	zxchen2007@12 6.com
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	小麦糊粉层的干法分离技术			
	成果体现形式	<input checked="" 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 checked="" 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					
成果简介	<p>一、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>以麦麸为原料，经初步破碎，去淀粉，剥离麸皮结构层，在一定条件下赋予麦麸粉体电量，利用高压电场将不同组分的麦麸结构有效分离，经过超细粉碎，包装灭菌，获取富集麦麸营养价值的麦麸糊粉，用于制造糊粉层产品和食品配料。</p>					
	 <p style="text-align: center;">小麦糊粉生产工艺图</p> <p>该流程图展示了小麦糊粉的生产工艺。从左侧开始，原料经过“微粉碎”和“振动筛”处理。随后，物料进入“给料器”，并受到“洁净气源”的吹送。物料随后进入一个“摩擦管道”，最后进入一个“高压电场”装置，该装置包含“正极”和“负极”。</p>					
合作需求	<p>2、创新要点</p> <p>国内首次采用干法工艺分离获取小麦糊粉新产品，产品营养富集性好，工艺先进，成本低，无污染，产品质量稳定。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 1000 万元）</p> <p>每吨利润在 3000 元以上，是国内糊粉加工的突破，开发了新的产品和工艺，市场前景广阔。</p> <p>4、推广情况：正在市场推广中。</p>					
	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				