《助推计划》高校转化项目登记表

日期 : 编号:QT1307HY

项目名称	系列农产品开发的研究	所属领域	□ 先进重大装备 □ 新材料 □ 新能源 □ 生物医药 □ 电子信息制造 □ 新能源源汽车 □ 海洋工程装备 □ 软件和信息服务 □ 民用航空制造 ■其它
院校名称	上海海洋大学 (盖章)		
项目成熟度			· 心小批量生产,产品有市场需求 P试阶段
技术水平	□ 国际领先 □ 国际先进 ■ 国	内先进	□一般水平
推广范围	□ 国际推广 ■ 国内推广 □ 区域推广 □ 特定地区推广		
知识产权状态			国内有效发明专利 印识产权
项目获奖情况		各类基 资助情	
是否具有以下 □ 项目可行性报告 □ 查新报告 □ 鉴定证书 □检测报告 □ 认定证书 资料 □ 用户意见			
课题组简介:(概述研发优势和成功案例等。)			
课题组长期从事农产品加工方面的研究,研究成果有 10 余项,主要有"粉丝生产工艺及成套设备的			
研制"、"小型软包装风味鸡生产线的研究"、"风味鹅肉制品加工工艺的研究"、"中国梨成熟、流通及贮			
藏特性的研究"、"同江市外向型农业科技产业化试验示范的研究"、"防癌的乳饮料研究"、"微波			
甜玉米软罐头研制"、"采用现代技术对大连地区特色水果进行保鲜研究"等。			
主编及副主编的教材或著作有《功能性食品》、《食品添加剂制备与应用技术》、《食品工艺学概论》、			
《现代营养学》、《食品化学》、《实用食品加工技术》等。			
发表相关论文主要有:			
胡梅(研究生), 钟耀广 *等.中国主要虾类产品出口国的技术贸易壁垒分析.湖北农业科学(CSCD),2009			
李珺(研究生), 钟耀广 *等. 肉味香精制备的研究进展. 食品工业科技(CSCD), 2009			
钟耀广,刘长江. 我国功能性食品存在的问题及展望. 食品研究与开发(中文核心),2009,30(2):166-168			
李珺(研究生), 钟耀广* , 刘长江. 超滤膜技术在香菇多糖提取中的应用. 北方园艺(中文核心), 2009, (1): 123-125			
Mei Hu, Yaoguang Zhong *, Xichang Wang. Analysis of the Standards on Shrimp Products Exports Between China and CAC. Agricultural Food Products Science and Technology, 2009, 3 (2): 36-39			

李珺(研究生), **钟耀广***, 刘长江. 香菇多糖的分离纯化方法研究进展. 北方园艺(中文核心), 2008, (12):

84-85

钟耀广, 刘长江, 徐照清. 螺旋藻色素稳定性的研究. 农产食品科技, 2008, 2(4): 27-29

李珺(研究生), **钟耀广***, 刘长江. 香菇多糖生物活性的应用与研究进展. 现代农业科技, 2008, (23): 116-117

万惠萍,叶淑红,陈丽,曹方,于榕,穆野,**钟耀广**.壳聚糖膜在黄瓜保鲜中的应用.大连工业大学学报,2008,27(2):110-112

胡梅(研究生),钟耀广*. 灵芝多糖的研究进展. 科学决策, 2008, 12

Yaoguang Zhong, Changjiang Liu, Nan Lin. Studies on Isolation, Purification and Structure of Lentinan. The 14th World Congress of Food Science and Technology. 2008, 10

钟耀广, 林楠, 王淑琴, 刘长江. 香菇多糖的抗氧化性能与抑菌作用研究. 食品科技(中文核心), 2007, 32(7): 141-144

钟耀广, 刘长江, 林楠, 王淑琴. 食用菌活性成分研究现状.食品研究与开发(中文核心), 2007, 28(10): 170-172

钟耀广, 刘长江, 林楠. 香菇多糖 Le-Ⅱ-2 的分离纯化及其性质研究. 北方园艺(中文核心), 2007, (10): 214-215

林楠(研究生),**钟耀广***,王淑琴,刘长江.多糖结构分析方法研究进展.农产食品科技,2007,1(1):34-36

林楠(研究生),**钟耀广***,王淑琴,刘长江.香菇多糖的研究进展.食品研究与开发(中文核心),2007,28(5):174-176

燕航(研究生),**钟耀广***,王淑琴,刘长江.硫酸酯化香菇多糖的制备及光谱分析.北方园艺(中文核心), 2007,(3):46-48

燕航(研究生),钟耀广*.影响香菇多糖提取的因素研究.现代食品科技,2006,22(2):179-180

燕航,钟耀广*,王淑琴,刘长江.香菇子实体多糖分离纯化的研究.食品研究与开发,2006,27(8):61-63 燕航(研究生),钟耀广*,王淑琴,刘长江.硫酸酯化香菇多糖衍生物制备的研究.化学与生物工程,2006,23(3):44-45,62

钟耀广. 朱蓓薇樱桃果实采后生理及保鲜研究. 北方园艺, 2004, (2):67-68

钟耀广. 木瓜蛋白酶水解螺旋藻蛋白的研究. 食品科学, 2004, 25(9): 135-136

钟耀广. 樱桃果实采后化学保鲜剂保鲜法. 山西果树, 2004, (3): 56-56

项目简介:(项目背景、政策导向、应用领域和服务对象、项目进展情况、成熟程度以及项目预计产业化周期、项目鉴定或产品检测报告的结论性表述。如是生物医药项目,写明是否具有临床批文和药证等文件。)

发达国家的农产品加工产值是农业产值的3 倍以上,加工程度一般在90%以上。美国的农产品产后产值是3.7:1.0,而中国仅为2.1:1.0。国外农产品加工业在制造业中所占比重较大,荷兰为13%,加拿大为13.6%,美国为9.1%。

我国农产品大部分为初级加工,资源利用率偏低,产品附加值少。本项目以香菇、黑木耳等食用菌为原料,配方独特,研发出食品调味料等系列产品,极大地提高了农产品的附加值,有益于我国农产品加工业的发展,属于我国"三农"政策的支持对象。通过农产品的精深加工,可以充分利用原料,提高利用率,具有广阔的市场前景。

项目目前处于中试阶段,技术较为成熟,预计产业化周期3年左右。

技术特点:(项目的技术特征和优势,可与国内或国际现有技术进行比较。)

该项目投资少、见效快,产生的废弃物少,有利于环保,操作简单、易于控制。

与国内外其他产品比较,本项目开发的系列产品营养丰富,风味独特,成本低,技术相对成熟。

市场前景:(市场规模、市场占有率、市场进入壁垒、市场竞争等状况。)

作为精深加工的系列农产品,市场前景广阔。该产品以香菇、黑木耳等食用菌为原料,生产调味品等系列农产品,配方独特。

据调查,目前我国农产品精深加工能力不足,农产品浪费十分严重,农民增产不增收,苦不堪言。通过对食用菌等农产品精深加工,提高了企业利润及市场竞争能力。产品若能出口,将为我国带来大量外汇。

经济和社会性效益:

- 1.该项目产业化最低投资金额,包括研发投资,生产资料投资,流动资金等; 最低投资金额:200万元。
- 2.对环保和能源要求,土地或厂房面积要求,所需职工人数; 该项目废物少,有利于环保。可对现有厂房进行改造,职工人数视生产规模而定。
- 3.根据最低投资,预期投产后三年内能达到的年产值、年销售值、年利润: 预期投产后三年内能达到的年产值500万元,年利润:100万元。
- 4. 投资回收期限 (年): 4-5年。

本项目开发的系列农产品附加值大,税后利润高,市场前景广阔。

合作要求:1.合作方式、对合作方及合作价格的要求。

技术转让:20万元