

# 《助推计划》高校转化项目登记表

日期：2014年3月13日

编号：CL1414HY

项目名称	<b>生物调节保鲜包装（袋）技术</b>	所属领域	<input type="checkbox"/> 先进重大装备 <input checked="" type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新能源 <input type="checkbox"/> 生物医药 <input type="checkbox"/> 电子信息制造 <input type="checkbox"/> 新能源汽车 <input type="checkbox"/> 海洋工程装备 <input type="checkbox"/> 软件和信息服务 <input type="checkbox"/> 民用航空制造 <input type="checkbox"/> 其它
院校名称	上海海洋大学  (盖章)		
项目成熟度	<input type="checkbox"/> 已实现产业化，产品供不应求 <input checked="" type="checkbox"/> 已实现小批量生产，产品有市场需求 <input type="checkbox"/> 已通过中试鉴定 <input type="checkbox"/> 处在中试阶段		
技术水平	<input type="checkbox"/> 国际领先 <input type="checkbox"/> 国际先进 <input checked="" type="checkbox"/> 国内先进 <input type="checkbox"/> 一般水平		
推广范围	<input type="checkbox"/> 国际推广 <input checked="" type="checkbox"/> 国内推广 <input checked="" type="checkbox"/> 区域推广 <input type="checkbox"/> 特定地区推广		
知识产权状态	<input type="checkbox"/> 授权国外有效发明专利 <input checked="" type="checkbox"/> 授权国内有效发明专利 <input type="checkbox"/> 国内有效实用新型专利 <input type="checkbox"/> 其它知识产权		
项目获奖情况	各类基金 资助情况		
是否具有以下资料	<input checked="" type="checkbox"/> 项目可行性报告 <input type="checkbox"/> 查新报告 <input type="checkbox"/> 鉴定证书 <input checked="" type="checkbox"/> 检测报告 <input type="checkbox"/> 认定证书 <input checked="" type="checkbox"/> 用户意见 <input checked="" type="checkbox"/> 实物样品		
课题组简介：（概述研发优势和成功案例等。） 本课题组主要从事包装工程理论研究、包装新材料新技术理论及其开发、食品包装机械及保鲜包装技术研发。拥有包装材料成膜设备及各类相关性能测试仪器。课题组带头人先后完成省部级科研项目10余项，发表包装学术论文200多篇，出版学术著作10部，获省部科技进步奖6项。成熟科研成果有：“阻隔性包装材料高温高压高湿测试技术”；“豆制品场化非真空常温保鲜包装”；“银鱼护色包装技术”。			
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。） 利用生物调节保鲜包装（袋）技术可大大延长鲜切果蔬的货架期，保持果蔬新鲜度。 将新鲜果蔬（如：笋，土豆，苹果等），肉制品清洗后，去皮（也可不去），切割（丝，片等），净化处理，用自行研制的生物调节包装包装后，能在25℃以下的常温下保鲜10天，已在实验室得到可靠验证。 生物调节保鲜包装（袋）技术，是一种单向呼吸材料制成的包装袋，将常用的塑料包装薄膜进行改性。这种塑料包装薄膜成分主要为塑料聚合物。根据包装产品呼吸强度把包装袋一面设计为透气性比较好，另一面阻隔性好，如果阻隔性太好会使氧气和氨气（腐败气体）也阻止在包装内，从而导致包装内的肉品质腐烂，因此只需对包装材料部分进行改性。通过改性使塑料包装薄膜具有对不同气体实现选择性的保留或抑制，改性目的是，最大限度地阻隔N <sub>2</sub> ，而让O <sub>2</sub> 和食品内部产生的氨气透过而排出，最终达到保鲜保色的效果。 该项目是针对新鲜果蔬制品切割后易失重、腐烂等难题，采用先进的工艺得到的生物调节包装袋，达到保鲜效果，为家庭，餐饮，酒店，饭店和相关用户提高卫生，安全的鲜切果蔬成品。			

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。）

将改性后的聚合物进行复合，得到了功能性的气体透过选择包装膜。具有良好的封合性和保鲜效果。试验表明，气体选择功能塑料包装具有很好的保鲜效果，主要是其包装薄膜最大限度地保留（阻碍）氮气，氮气具有保鲜护色的作用。该包装技术与材料可促进大众使用与家庭推广，解决了千家万户家庭果蔬保鲜难题。该包装可大大降低包装成本，同时更加利于市场应用与推广。

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。）

适应了生活快节奏，餐饮产品加工专业化的社会发展需求，具有广阔的市场，可大大促进社会和果蔬农业的发展。

经济和社会性效益：

如入 100 万可实现年产值 1000 万以上的生产规模。

12 个月便可收回投资，无任何环保污染问题。

可解决城市人口就业和减少城市垃圾。

合作要求：1. 合作方式、对合作方及合作价格的要求。

转让技术或参股，转让费每省一家，上海 2-3 家，转让费 30-100 万元。



应用实例图：生物调节保鲜包装（袋）用于生鲜金针菇的保鲜