

# 《助推计划》高校转化项目登记表

日期：2014年3月28日

编号：QT1412YY

项目名称	咸味香精制备技术	所属领域	<input type="checkbox"/> 先进重大装备 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 其它	
院校名称	上海应用技术学院 (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 checked="" type="checkbox"/> 国际先进 <input 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 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	上海市科技进步奖一等奖	各类基金 资助情况	上海市登山计划国际合作项目资助	
是否具有以下资料	<input type="checkbox"/> 项目可行性报告 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 用户意见 <input type="checkbox"/> 实物样品			
课题组简介：（概述研发优势和成功案例等。）  本课题组成员多年来一直从事香料香精领域的研究工作，是国内专业系统研究香料香精技术领域的学科点，在国内处于比较领先的地位，在国际上也具有一定的影响力。且研究队伍整齐，经验丰富，有非常好的研究基础，已成功开发出一系列咸味香精产品，相关成果已在国内多家企业实施生产。 目前，本课题组已经具备了从事本项目研究相关的硬件和软件条件，以及实验研究与理论研究的平台。研究条件得到了上海市“085工程”基金、上海科委香料香精工程技术中心基金、上海市教委香料香精工程研究中心基金、上海市高校高水平特色发展基金、上海市级香料香精实验教学示范中心基金、上海市教育高地建设基金”等项目的资助，拥有近2000平方米香精制备及表征实验室，以及一批国际先进水平的仪器设备，如：法国 Alphmos-4000 的香气指纹分析仪、美国 Agilent GC7890-MS5795 顶空固相微萃取气相色谱-质谱联用仪、GC-0 气相色谱嗅闻仪、HPLC1200 高效液相色谱、英国 waters UPLC-MS 超高液相色谱质谱联用仪、阈值嗅闻仪等设备和相应的计算机软件与工作平台，为本项目的研究提供了可靠的理论和实验研究支撑。				
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。）  本项目针对我国香精工业的落后状况，对香精制备、香气品质控制和应用中涉及到的关键技术问题进行了研究，取得了一些创新性成果：以天然动物资源（鲜肉和脂肪）为主要原料，通过脂肪控制氧化裂解、酶解、美拉德反应、香精调配等集成技术，开发了制备高品质咸味香精新技术。 项目成果根据中国科学院上海科技查新咨询中心科技项目咨询报告：“该项目综合技术在国内处于领先，达到国际先进水平。已在国内多个知名企业实现了产业化，并取得了显著的经济效益。				

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。）

本项目以天然动物资源（鲜肉和脂肪）为主要原料，通过脂肪控制氧化裂解、酶解、美拉德反应、香精调配等集成技术，开发了制备高品质咸味香精新技术，该技术成果属国内领先、国际先进水平。所开发的高品质咸味香精（鸡肉、猪肉、牛肉等）系列产品与国际知名企业产品质量相当，很好地解决了香精产品香气质量的协调性和稳定性问题，完全可以取代国际大公司的产品，但产品价格要低得多，为我国香精下游企业创造了更多价廉物美的香精产品。

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。）

本项目开发的高品质咸味食用香精产品在肉制品和调味料等食品领域的应用非常广泛。它们可以很好的解决肉制品如火腿肠中香气质量不够自然协调、香气稳定性差等问题，具有广阔的市场前景。

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；
2. 对环保和能源要求，土地或厂房面积要求，所需职工人数；
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；
4. 投资回收期限（年）。

在相关领域企业产业化，不仅解决了我国高品质咸味香精产品长期依赖进口的状况，弥补了国内高端产品和技术严重不足的现状，而且也为企业下游高附加值产品的开发和生产提供了新的思路和途径。该项目产业化投资金额 500 万元，预计投资回收期限 1 年；生产条件需符合相关国家标准的要求；预计投产后三年内产值可达到 500 万元。

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

**注：请另行提供项目照片 1-2 张并标注说明，用于项目推介，像素一般在 1M 以上。**

**上表所填资料必须真实、完整、合法。**

上海市教育委员会科技发展中心联系人：陈松华 电话及传真：021-56627218

邮箱：zhaoshang06@163.com 网址：<http://www.shesd.com.cn>

地址：上海市闸北区宝山路 251 号（甲）508 室 邮编：200071