



学术动态

当前位置：新闻首页 >> 学术动态 >> 正文

我校教师科研成果实现转化 将油茶粕变成“金疙瘩”

日期：2018-11-19 文字：杨可心

分享到：

金秋十月正是油茶采收季，重庆市秀山土家族苗族自治县的山陵平坝缀满了深红饱满的油茶果，一派丰收景象。如今，这全身都是宝的小小油茶果有了新的附加值。我校林学院的张智教授为秀山县量身定制，依托现代生物技术，让加工茶油后的废料茶粕、茶籽壳摇身变成了“金疙瘩”。

气候温和，降水丰沛的秀山县，拥有种植油茶得天独厚的自然条件。作为我国油茶的主产地，如何把18万亩油茶林变成茶农的致富地，是当地政府一直以来考虑的重要问题。

不久前，由我校食品专业教授、博士生导师张智牵头，我校与重庆市秀山土家族苗族自治县油茶研究院签署正式合作协议，就“油茶开发关键技术研究及产品创制”项目展开全方位合作，助力秀山县茶油产业升级。

过去，茶农只是进行油茶籽加工得到的茶油，而张智教授的团队应用自选菌株产生的酶系，对榨油废料茶粕、茶籽壳进行生物转化，有效提取了油茶多糖、多酚、多肽、黄酮等成分，研发绿色健康食品、绿色生物饲料等系列高附加值产品。

据秀山土家族苗族自治县油茶研究院院长张志峰介绍，本次合作重点围绕秀山油茶产业发展优势，建设油茶高附加值产品产业化示范基地，开展茶油、茶粕、茶籽壳的综合研究。项目一期将进行益生菌油茶膳食纤维、微生物菌肥生产技术转化，预计年处理5万吨茶粕；二期进行油茶粕功能成分提取、茶粕功能型保健品生产技术转化，年处理10万吨茶粕；三期进一步提高产能，年处理茶粕将达到20万吨。该生产线投产后，一期年产值将达到4亿元，带动周边茶农增收，实现科技扶贫；同时对维持合理收购价格、拉动就业也有积极的作用。

目前，张智教授团队已完成了油茶功效成分的实验室研究、油茶功能成分提取的中试生产等工作，并与秀山县完成了“油茶开发关键技术研究及产品创制”项目的技术转让。面积达120亩的生产厂区即将动工建设。

相关专家表示，这项合作不只是简简单单的学术研究成果落地，而是高校利用自身优势，支持国家扶贫战略的有益尝试。张智教授认为，这个项目在取得学术成果之外，更是自己和学生反哺社会，实现理想的途径。“能够利用所学回馈社会，切实帮助少数民族同胞增收致富，我和我的学生们感到十分高兴，这份快乐远比发表论文更强烈和持久。”张智教授说。

日前，《科技日报》以《依托现代生物技术 将油茶粕变成“金疙瘩”》为题报道了我校林学院教授张智用科研成果为经济社会服务的事迹。

推荐内容



我校结构设计
2018-



我校教化将
2018-



我校与交通
2018-



我校代
学校主页

十九大专题

思政专题

两学一做

学习进行时

返回顶部

