



# 新疆大学

## 科研处



[主页](#) | [科研概况](#) | [通知公告](#) | [规章制度](#) | [工作职责](#) | [科研动态](#) | [学术交流](#) | [下载中心](#) | [科研平台](#) | [科研项目](#) | [科研成果](#) | [在线留言](#)

当前位置: [主页](#) > [科研成果](#) >

## 我校《新型葡萄保鲜产品的研究与推广应用》成果荣获高等学校

时间: 2011-07-08 11:54 来源: 未知 作者: admin 点击: 次

我校在科学研究奖励方面又取得了新的成绩,由新疆大学牵头,乌鲁木齐市格瑞德保鲜科技责任公司、新疆巨合科技有限责任公司参与,共同合作完成的《新型葡萄保鲜产品的研究与推广应用》荣获高等学校科学研究优秀成果奖科学技术进步奖(推广类)二等奖,这是我校“十五”以来首次获得该奖项,不仅体现了我校科技成果的水平,也是我校产学研合作的硕果,该成果是由我校化学化工学院王吉德教授主持完成的,成员有吴斌、王奇利、胡正才、钟梅等四位科技人员。该奖项是由教育部面向全国高等学校设立的,旨在鼓励在推动科学技术进步中做出突出贡献的科技工作者和单位,充分调动高等学校广大科技人员进行科技创新和推动科技进步的积极性,加速我国教育和科学技术事业的发展为目的。

《新型葡萄保鲜产品的研究与推广应用》的研究领域属“果蔬贮藏与加工”和“精细化学品化学”两个交叉学科方向,研究成果包含了SO<sub>2</sub>保鲜气体缓慢释放技术,双重保鲜气体释放技术,长效葡萄保鲜技术,SO<sub>2</sub>保鲜剂连续自动复合技术和ClO<sub>2</sub>保鲜气体的快速检测方法等五方面的内容。该成果在原有的长效葡萄保鲜纸,ClO<sub>2</sub>葡萄保鲜剂等多项葡萄保鲜产品的基础上,采用微晶包缓释原理研发出了释缓型葡萄保鲜垫和红提葡萄运输型保鲜纸,克服了以往产品中SO<sub>2</sub>残留量大、药效难于控制、有色葡萄褪色等的各种不足,进一步提高了葡萄采后的保鲜品质,并降低了葡萄采后果肉中的SO<sub>2</sub>残留量,特别是保鲜贮藏4个月后的鲜食葡萄中SO<sub>2</sub>残留量小于10 mg/Kg,达到美国FDA及欧洲鲜食葡萄进出口SO<sub>2</sub>残留量检验标准。

新疆现年产鲜食葡萄150万吨,每年外运葡萄达40万吨,贮藏量每年在5万吨左右,特别是近几年高品质的红提葡萄的大量上市,对葡萄的贮藏和运输中的保鲜技术有了更高的要求。《新型葡萄保鲜产品的研究与推广应用》促进了葡萄保鲜技术的发展,带动了新疆葡萄种植业的发展,加快葡萄的优质化、规模化、品牌化和特色产业化的步伐,对农业丰产增收起到了积极的促进作用。同时,《新型葡萄保鲜产品的研究与推广应用》加快了乌鲁木齐市格瑞德保鲜科技责任公司和新疆巨合科技有限责任公司发展的步伐,这两个公司作为高新企业在新疆保鲜产业方面已经占有了一席之地。

《新型葡萄保鲜产品的研究与推广应用》获得的殊荣离不开学校科技工作者的努力,离不开上级科技主管部门的扶持,更离不开学校的支持和关怀,“十一五”以来,学校党委高度重视科学研究工作,不断加强对科学研究的支持力度,特别是2007年新疆大学第五届科学研究工作会议的胜利召开,为学校科学研究的发展注入了新的活力和动力,将科学研究工作提升到了一个新的层次,明确了学校今后的科学研究工作是以紧密外绕自治区新型工业化优势和资源转化战略为主攻方向,以提高科技创新能力,不断增强社会服务能力为最终目标。通过这几年的发展,我校科学研究工作取得了持续快速的发展,科学研究事业上了新的台阶,在这个大好契机下,希望从事科研工作的教师们积极走出校园,继续加强与企业合作,扩大科研合作领域和深度,通过产学研结合,产出更多实用性、代表性的成果,全面提高学校的社会服务能力和对社会的贡献度。

综合成果科

栏目列表

推荐内容

热点内容

- 2010年自治区高校科研计划
- 2010年新疆大学出版专著一
- 2009—2010年乌鲁木齐市科技
- 2009年新疆大学出版专著一
- 2010年自治区科技进步奖获
- 我校《新型葡萄保鲜产品
- 2011年优秀学术著作出版基
- 我校信息科学与工程学院
- 新疆大学职称评定科研业
- 2008年新疆大学出版专著一

上一篇: 2011年优秀学术著作出版基金资助一览表(第二批)

下一篇: 我校信息科学与工程学院吾守尔·斯拉木教授荣获首届新疆十大优秀科技人物殊荣

新疆大学科研处版权所有

地址:新疆乌鲁木齐市胜利路14号 电话:8583280 邮政编码:830046

技术支持 掌心软件