


[首页](#)
[学院概况](#)
[师资队伍](#)
[本科生教育](#)
[研究生教育](#)
[学科科研](#)
[党群工作](#)
[学生工作](#)

[食品科学与工程学院应用技术成果一览表](#)

 当前位置：[首页](#) > [学科科研](#) > [食品科学](#)

食品科学与工程学院应用技术成果一览表

发布者： 发表时间：2017-09-26 阅读量： 126

食品科学与工程学院应用技术成果一览表

序号	时间	成果名称	成果简介	技术负责人
1	2017	莲子深加工系列产品（富含抗性淀粉的莲子乳酸菌饮料、虫草子、莲子黄酒）生产技术	莲子因其丰富的营养价值可以作为止血药、润肤剂、利尿剂、发汗剂、抑制真菌和退热剂等药用材料，有益心补肾、健脾补肾、固精安神的作用。但莲子食用不方便，需长时间炖煮。	付湘晋
2	2017	水产品深加工系列产品（生蚝火腿肠、冷冻鱼面、小龙虾虾黄酱）	<p>(1) 生蚝火腿肠产品与生产技术</p> <p>蚝肉营养价值很高，保健功效非常突出，是传统滋补品。但由于内陆地区生蚝价格昂贵、食用不便利等原因，普通人并不能经常消费蚝肉类产品。生蚝的加工产品，如蚝蛋白饮料、蚝肉蛋白粉、冻干蚝等不符合消费者传统消费观念。本发明开发的生蚝火腿肠产品符合人们消费习惯，食用便利，成本低，有巨大市场前景。</p> <p>(2) 小龙虾虾黄酱</p> <p>小龙虾的鲜味主要来源于虾黄，而且小龙虾的虾黄体量远高于其它虾类，在加工虾类产品时，有大量虾黄没有充分利用。</p>	付湘晋
3	2017	一种可消减消化道中有预防消化道肿瘤的产品	<p>活泼碳基化合物（RCCs）、生物胺（BAs）是消化道肿瘤的确切致病因子。目前没有专用于消除消化道内这两类危害物的食品类产品。以本实验室在前期研究中筛选到的具有降解RCCs、BAs活性的益生菌为主要原料，采用微胶囊包埋技术，获得了具有消减消化道内RCCs、BAs活性的新产品。</p>	付湘晋
4	2017	一种对低剂量重金属慢性毒性有营养干预活性产品的生产技术	我国重金属污染情况较严重，大部分人均有受低剂量重金属慢性毒性危害的风险。稻米硒蛋白产品对重金属慢性毒性有营养干预活性，且稻米蛋白是人类最安全的蛋白营养源。本技术采用植物组织培养工程技术方法，把稻米胚作为生物组织反应器，使胚细胞部分脱分化，再通过优化培养条件，促进谷物胚组织细胞合成能结合矿质元素的蛋白、肽类物	

			质, 如金属蛋白、金属螯合肽, 使微量矿质元素硒高营养价值形态(如蛋白结合态、肽结合态)富集。	付湘晋
5	2016	油茶副产物综合利用集成与示范	该成果运用生物技术、工程技术等方法, 利用油茶采后及制油工艺中产生的副产物——果皮和油茶饼粕, 生产生物农药、有机肥料和饲料添加剂等产品。新开发的产品充分利用了油茶副产物中的活性成分和营养成分, 符合现代有机农业生产的需要。	钟海雁
6	2016	年产一千吨优质茶油工业化生产技术	油茶的果实榨取的茶油, 为世界四大主要食用植物油料之一。因其风味佳、油质好、营养价值高, 而深受市场的欢迎和群众的喜爱, 被誉为“东方橄榄油”、“软黄金”等。本项目以油茶主产区基地为依托, 采用先进工艺技术实施油茶籽加工产业化工程, 对生产技术、加工工艺全过程创新, 按照ISO质量管理体系和有机食品管理体系对全过程控制, 实施标准化管理, 创立特色品牌, 占领附加值高的市场份额, 可大大提高我国特色农产品的国际国内市场竞争力, 实现油茶产业和农业经济的超常规、可持续发展。	黄亮

食品科学与工程学院 湖南省长沙市韶山南路498号 邮编: 410004 电话: 0731-85623096

湘ICP备09017705号 湘教QS4_201212_010022 | 信息中心技术支持