学院食品营养与健康团队惠腾博士参与项目荣获中国食品工业协会科学技术奖一等奖

2023年11月29日 17:17 作者：惠腾 点击：[175]

11月24日，由南京农业大学、扬州大学、四川农业大学等主要完成单位历时10余年研究完成的“肉制品制造定向控制关键技术及产业化应用”项目，荣获中国食品工业协会科学技术奖一等奖。四川农业大学为第三完成单位，学院食品营养与健康团队惠腾博士为第三完成人。

我国是肉类生产大国，肉类产量约占世界总量的25%，在国民经济中占重要地位，但传统肉制品制造存在诸多瓶颈问题，严重制约产业发展。该成果建立了高效灵敏的杂环胺类化合物检测方法，为探明传统肉制品加工过程中有害物质杂环胺类化合物的形成规律和减控技术奠定基础；研建了色泽风味控制技术，实现了传统肉制品加工中美拉德反应定向控制；创制了有害物减控技术，解决了传统肉制品加工过程中的健康隐患，实现传统肉制品健康与美味两者兼得；阐明了传统肉制品加工过程中传热传质过程，实现热力场智能控制，为传统肉制品绿色制造提供设备支撑。

该项目研究成果为传统肉制品绿色智能制造的应用推广做了重要支撑，经教育部成果鉴定，核心技术达国际领先水平。

上一条：食品学院成功举办2022-2023年度学风建设总结表彰大会 下一条：食品学院教师受邀参加教育部高等学校食品科学与工程类专业教学指导委员会2023年第二次会议并作主题报告

【关闭】

四川农业大学食品学院版权所有·知行工作室 Design.

地址：雅安市雨城区新康路46号第 综合行政楼 党委办公室：0835-2882172 行政办公室：0835-2882187