

[微博微信](#) | [English](#) | [公务邮箱](#) | [加入收藏](#)

站内搜索

当前位置: [科技部门户](#) > [新闻中心](#) > [科技动态](#) > [科技部工作](#)

【字体: [大](#) [中](#) [小](#)】

国家重点研发计划“传统酿造食品制造关键技术与装备开发”项目启动会在京召开

日期: 2016年11月28日

来源: 科技部

2016年10月19日,中国农村技术开发中心在北京组织召开国家重点研发计划“传统酿造食品制造关键技术与装备开发”项目启动会。中国农村技术开发中心星火与信息处有关同志,项目牵头单位北京工商大学校长孙宝国院士及科技处处长何明珂教授,中国农业大学胡小松教授、北京食品科学研究院院长王守伟教授级高工、中国酒业协会副理事长刘秀华教授级高工、中国调味品协会专家技术委员会秘书长吴鸣教授级高工等项目特邀专家以及项目、课题负责人、科研财务助理等60余人参加了会议。

“传统酿造食品制造关键技术与装备开发”项目由北京工商大学食品学院郑福平教授牵头,由国内21家高等院校、科研院所和传统酿造食品领军企业共同承担,包括江南大学、中国农业大学、天津科技大学、湖北工业大学、西北农林科技大学等高校,中国食品发酵工业研究院、中国科学院成都生物研究所、山东省食品发酵工业研究设计院、北京食品科学研究院、四川省食品发酵工业研究设计院等科研院所,以及贵州茅台酒股份有限公司、宜宾五粮液股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、河北衡水老白干酒业股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司、江苏恒顺醋业股份有限公司、肇庆洛克流体技术有限公司等行业龙头企业,项目科研团队聚集了我国传统酿造食品领域一流研发力量。

会上北京工商大学科技处处长何明珂教授首先代表项目承担单位致词,介绍了北京工商大学项目团队在本领域的研究基础,强调了本项目对于国计民生的重要性,并表示北京工商大学将从人、财、物各方面为本项目的顺利开展给予大力支持,并希望项目在各合作单位的齐心协力下,能够圆满完成任务书约定的各项研发内容,力争取得突破性的研究成果。

中国农村技术开发中心星火与信息处专项主管于双民同志结合中央财政科技计划管理改革进展情况、承担重点专项管理专业机构改建情况,重点从食品专项总体布局、总体进展情况和下一步工作安排三个方面详细介绍了食品专项管理有关要求,强调指出项目单位要在课题实施、经费下拨、预算执行等各方面严格管理,希望项目能够通过五年的研发工作,取得可喜的成果。

项目负责人郑福平教授代表项目组从项目内容、实施方案、实施机制、经费执行要求等方面进行了项目总体情况汇报;五个课题的负责人分别就传统食品风味与品质调控、微生物菌种资源挖掘与评价、传统白酒现代化生产技术与装备集成开发、黄酒及葡萄酒酿造关键技术与智能化装备研究和

传统酿造调味食品品质控制关键技术研究及产业化示范等课题研究内容以及课题内部管理、财务制度、风险防控方面的制度进行了汇报。

与会专家对项目的立项给予了积极的评价,对研究内容、研究方案、研究思路和研究方法及预期取得的成果等方面给予了积极肯定,并提出了很多建设性意见,如:希望通过项目研究,使我国传统酿造食品在酿造微生物、风味组成、健康有益或有害因子、生产设备智能化等方面获得突破,从风味导向和健康导向的角度系统研究我国传统酿造食品中的科学问题,为我国传统酿造食品加油助力;在做好研究、开发工作的同时,传承传统酿造食品优秀文化;希望通过项目研发工作加强我国传统酿造食品中微生物的功能性研究,从机理层面揭示传统食品的酿造本质;在研究过程中注重酿造生产过程中的智能化设备的开发等。与会专家指出,项目的设立充分体现了国家对我国传统酿造食品的重视,鼓励项目组在项目实施过程中要解放思想、拓宽思路,加强沟通交流,相互尊重、借鉴和学习,期望在项目完成后形成有标志性的成果。在下午进行的项目财务管理工作培训中,财务专家祝秋红高级会计师对项目财务管理制度进行了系统的培训,对项目实施过程中可能出现的各种财务问题进行了详细的解答,并与项目中各单位负责财务的人员进行了相关技术交流,取得了良好的效果。

打印本页

关闭窗口



版权所有: 中华人民共和国科学技术部

地址: 北京市复兴路乙15号 | 邮编: 100862 | [地理位置图](#) | [ICP备案序号: 京ICP备05022684](#)