

[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](#)
[🏠 2016年食品科学与工程学院专利汇总表](#)
当前位置：[首页](#) > [学科科研](#) > [食品科学](#)

## 2016年食品科学与工程学院专利汇总表

发布者： 发表时间：2017-06-23 阅读量： 57

序号	名称	专利人	专利类型
1	一种大米淀粉基可生物降解包装膜及其制备方法	1. 孙术国, 2. 林亲录, 3. 杨涛, 4. 徐友志, 5. 丁玉琴, 6. 罗非	发明专利
2	一种基于量子点快速测定大米谷蛋白含量的方法	1. 孙术国, 2. 林亲录, 3. 杨涛, 4. 徐友志, 5. 丁玉琴, 6. 罗非	发明专利
3	一种发芽糙米的保鲜方法	1. 杨涛	发明专利
4	一种黄曲霉素B1快速检测试纸条及其制备方法与应用	1. 林亲录	发明专利
5	一种珠磨破碎结合酶法从脱脂米糠中提取米糠蛋白的方法	1. 林亲录	发明专利
6	一种寇宏散囊菌发酵型米乳保健饮料及其制备方法	1. 王青云	发明专利
7	冷冻干燥葡萄制备葡萄酒的方法	1. 梁盈	发明专利
8	一种米渣蛋白的糖基化改性方法	1. 梁盈	发明专利
9	一种高压脉冲电场辅助亚临界流体萃取米糠油的方法	1. 吴伟	发明专利
10	一种组织培养法生产富硒大米蛋白的方法	1. 付湘晋	发明专利
11	一种葡萄籽发酵米酒的制备方法	1. 梁盈	发明专利
12	一种磁性四氧化三铁纳米粒子的制备方法	1. 李忠海	发明专利
13	一种锥栗花粉口服液的加工方法	1. 李安平	发明专利
14	从普通油茶叶分离出两种联苯类化合物的方法	1. 曹清明, 2. 曹清明	发明专利
15	一种半卧菊三七凝膏食品的加工方法	1. 李安平	发明专利

16	一种联苯类化合物及其提取方法	1. 曹清明	发明专利
17	一种香豆素类化合物及其提取方法	1. 曹清明	发明专利
18	消减谷物粉末中重金属含量并对废液进行处理的设备	1. 林素录, 2. 徐友志, 3. 白婕, 4. 郭志萍, 5. 杨涛, 6. 吴伟, 7	实用新型专利
19	消减谷物颗粒中重金属含量并对废液进行处理的设备	1. 林素录, 2. 徐友志, 3. 白婕, 4. 郭志萍, 5. 杨涛, 6. 吴伟, 7	实用新型专利
20	氢过氧化蒎烷	李忠海	行业标准

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