

粮食加工与贮藏类项目

作者：佚名

文章来源：本站原创

点击数：1628

更新时间：2007-11-21 12:24:23

表二：粮食加工与贮藏类项目研究成果

序号	成果名称	应用范围	技术成熟度
1	谷芽类食品开发技术	通过谷物或糙米发芽获得营养丰富的新型食品，增加粮食的附加值。	正在研究，部分投入生产
2	全价营养膨化食品的生产技术	采用湿法挤压膨化技术，生产谷物方便早餐、休闲食品。营养丰富、口感酥脆、成本低	投入生产
3	颗粒状水溶性淀粉生产技术	室温下溶解度85%以上，粘度低、速溶性好、透明度高，可用于流质食品及婴儿、老年食品的开发，以及食品添加剂、医药、化妆品等行业。	正在研究，申请专利1项
4	大米的无沸腾压力蒸煮工艺与营养研究	该技术可用于压力锅、电饭煲等烹饪设备的开发、工艺优化等。利用该工艺蒸煮的米饭品质优良，营养损失少，风味、质构等食味独特，节约能耗。	投入生产
5	新型营养配方方便大米食品生产规范化技术	方便米饭、方便米粉、膨化米饼、膨化米羹等方便食品的生产及原料选择、规范化生产。	完成
6	稻米仓储害虫的综合治理体系与虫害控制的关键技术	采用微波技术进行粮食的储藏保鲜。该技术可用于稻米、小麦等粮食储藏(粮库)、加工企业。储藏期1年，大米品质符合国家标准。	完成，投入生产
7	粮食食品的高温高湿干燥及计算机控制系统	用于粮食及粮食制品、方便食品等的干燥。干燥品质好、节约能耗。	投入生产
8	谷物的微波防虫防霉设备	杀虫率(成虫、虫卵、幼虫)100%，霉菌抑制率>85%，储藏期1年，粮食品质符合国家标准。	完成，部分投入生产，专利2项，通过湖北省科技厅成果鉴定，达到国际先进水平
9	发酵大豆制品生产技术研究	该项目系与大冶华灵集团合作的横向项目，项目现已完成。该项目着眼于解决发酵大豆制品的生产技术中的实际问题，为企业生产直接创造效益。	投入生产
10	超甜玉米产业化配套技术研究横向项目完成	该项目以我校成果超甜玉米“华甜玉1号”为原料，研究开展速冻、真空包装及饮料等系列产品，对推广超甜玉米的外运和后续加工具有实践意义。	投入生产
11	大米健康方便食品的原料选择、品质控制和生产规范化操作	选料选择标准、产品质量评价体系、规范化操作体系、产品质量稳定。通过鉴定。	完成
12	大米健康方便食品生产技术	方便米饭、人造米、方便米粉、米饼、米粥、米羹、膨化食品	完成，部分投入生产
13	鱼米复合制品生产技术	鱼羹、鱼炸、鱼米粉等，营养平衡、风味独特。	完成，部分投入生产
14	新性变性淀粉生产及应用技术	水溶性淀粉；纳米淀粉；淀粉基质吸附剂、絮凝剂、果蔬涂膜保鲜剂等。水溶性好、稳定；吸附性强；具有抑菌功能	正在研究，部分投入生产
15	籼米食品生产及籼米利用	籼米甜酒、米粉、米茶、蒸谷米等	完成
16	大米专用粉生产技术	主要包括复合面窝粉、复合米发糕粉、复合米面包粉、汤圆粉、专用发酵剂等	正在研究，部分投入生产
17	大米的多变量配米技术	包括配米软件；微电脑配料系统，具有营养风味好、成本低的优点	完成
18	大米淀粉、米蛋白加工技术	大米淀粉、大米蛋白的分离	正在研究，部分投入生产

科学研究

科研条件

科研项目

科研成果

19	米糠多糖、多肽加工技术	米糠多糖、米糠多肽的分离提取及其制品	正在研究，部 分投入生产
20	专用变性淀粉加工及应用	用于米粉、汤圆粉、面制品、面包等焙烤制品、酸奶等食品的专用变 性淀粉	正在研究，部 分投入生产

中国·湖北·武汉 洪山区狮子山街一号食品科技学院 邮编：430070 Tel：027-87283007 E-mail:foodteam@163.com

版权所有 食品科学与工程科研教学基地
| 设为首页 | 加入收藏 | 联系站长 | 管理登录 |