



2008年4月4日


[首页](#) | [分院简介](#) | [机构设置](#) | [新闻中心](#) | [院地合作](#) | [科研成果](#) | [院士风采](#) | [基层党建](#) | [人事监审](#) | [English](#)

合作动态



海洋所-獐子岛渔业举行院企合作共建座谈会



日本住友化学农业化学业务室
总经理来大连化物所访问



宝钛集团有限公司
中国科学院金属研究所
科研合作签约仪式
金属所与宝钛集团签署科技合作
协议



辽宁省农村科技特派团授旗仪式在清原县举行

合作动态

“ 丹东板栗高值化系列新产品及产业化开发” 项目通过省级新产品投产鉴定

发布时间：2006-12-11

受辽宁省经济委员会委托，中国科学院沈阳分院于2006年12月10日，在丹东市组织专家对SYNTTC组织协调丹东科健食品有限公司、中国科学院沈阳应用生态研究所等单位合作完成的“丹东板栗高值化系列新产品及产业化”项目进行了新产品投产鉴定。

鉴定委员会专家听取了工作报告、技术报告，审查了产品检测报告、查新报告、企业标准、社会经济效益分析报告等材料，所提供的鉴定技术资料完整，数据可靠，形成鉴定意见如下：

1、该项目选用亚成熟期的青板栗，加工成板栗营养饮料；利用板栗青刺锅加工成绿色植物餐饮器物；采用冻干技术将板栗分离后的果渣加工成冻干超细粉。

2、采用酶技术，分离出蛋白质等游离有机物质；抑制板栗刺锅氧化酶的活性，使绿色刺锅在常温、冷冻环境下保鲜、保色；抑制青板栗果过氧化酶活性。利用冻干技术，将分离后的板栗果渣制成板栗超细粉。

3、研究设计了板栗汁生产技术工艺、板栗刺锅为餐饮器物生产技术工艺和用提浆后的板栗果渣生产板栗冻干超微粉生产技术工艺，并实现了小批量生产。

鉴定委员会专家们一致认为，该项目选题准确，为板栗系列产品精深加工搭建了一个新的技术平台，拓宽了板栗资源开发利用的新途径，开创了板栗系列产品开发的新空间。生产单位及合作单位技术力量雄厚、具备自主开发能力。技术资料完备，生产工艺可靠。获得生产食品的相关资质认证，质量管理体系健全，生产设备、检验设备能够满足生产上述产品的要求。技术成熟，工艺先进，成果达到国内领先水平。可以批量生产。

本项目的系列产品开创了丹东板栗精深加工的新途径，并为板栗加工行业积累技术铺垫的示范作用。目前板栗市场的深加工尚未出现多样化的趋势，主要的品种基本以罐头、即食、糖炒栗子、板栗粉为主，利用青板栗加工系列产品属创新技术，延伸了板栗加工时间，并为板栗提浆提供新鲜原料。标志性产品丹东栗汁的面市代表着丹东特产和旅游产品的出现，有很大的市场商机；青板栗刺锅经生物加工为原生态餐饮器皿对日本出口，体现国内板栗资源加工率的提升；板栗冻干超细粉的出现将带动丹东板栗休闲食

品、膨化食品的新产品加工行业发展。三项新产品填补了国内市场的空白。

项目投入第一年可产板栗汁6000吨，实现销售收入5000万元，项目实现规模年可产板栗汁14400吨，年均实现销售收入13200万元。上税税率1000万元，实现利润2000万元。附加值板栗刺锅年产10000万对，可创汇500万美金，冻干板栗超细粉1000吨，创收2000万元，经济效益十分可观。

板栗深加工项目一直是困扰丹东林果产品，特别是板栗发展的难题，丹东板栗高值化系列新产品开发及产业化的实现，突破了长期困扰的“瓶颈”，并及时解决了丹东主要地产“金华”板栗面临砍树换头、更新品种的重大问题，也为丹东板栗精深加工起到了示范带动作用。该项目实现产业化规模后，可直接和间接安排城市下岗职工和农村劳动力近万人，带动林业户5000户以上，种植规模确保150万亩，并有所增加，从而使板栗深加工的系列产品成为东北乃至国内行业产业化的新亮点，将为丹东板栗事业和地方经济发展，以及新农村建设，发展农村特色产业做出重要贡献。

中国科学院沈阳分院 版权所有©2006.04

ICP备案编号：辽ICP备05000863号

mailto:ylju@mail.syb.ac.cn