

[网站首页](#)[所况简介](#)[专家介绍](#)[新闻动态](#)[科学研究](#)[科技创新](#)[成果转化](#)[党建工作](#)[科研管理平台](#)

所况简介

[本所概况](#)[现任领导](#)[所属机构](#)

本所概况

当前位置 > 网站首页 > 所况简介 > 本所概况

甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所成立于2001年，属公益类科研事业单位，主要从事农产品精深加工、采后处理、贮运保鲜等技术的研究与新产品开发；特色植物资源有效成分分析评价与利用研究；农产品现代贮运工程技术集成示范等工作。拥有“国家果品加工技术研发分中心”和“国家农产品加工业预警甘肃分中心”、“甘肃省农业废弃物资源化利用工程实验室”、“甘肃省果蔬贮藏加工技术创新中心”等研发平台。

研究所已建成农产品加工、农产品贮藏保鲜和现代贮运中试研究三个小区，占地面积10696m²，建筑面积4746m²。现有专业技术人员34人，其中高级职称21人，博士7人，硕士19人，入选国家现代农业产业体系岗位科学家2人，入选“甘肃省千名科技领军人才”1人，入选甘肃省“333”学术技术带头人2人。研究所被中共中央组织部评为“全国先进基层党组织”，2014年，研究所被中组部、中宣部、人力资源社会保障部、科技部等部委联合授予“全国专业技术人才先进集体”荣誉称号。

研究所下设果蔬加工、马铃薯贮藏加工、果蔬保鲜、生物机能、加工原料与质量控制、畜产品加工六个研究室；拥有果蔬加工、生物发酵、采后处理和贮藏保鲜、果蔬太阳能脱水、畜产品加工五个中试车间；装配有果蔬液态发酵、微波-压差膨化、水果采后处理、马铃薯废水废渣综合处理、畜产品加工5条中试生产线；拥有气相色谱仪、半制备液相色谱仪、原子荧光光度仪等实验研究及检测仪器300多台件。先后主持承担国家、省部级等专业研究课题122余项，完成重大科研课题33余项，获省科技进步二等奖9项、三等奖6项，获国家授权专利39项，开发出国家级重点新产品1项，修订国家标准2项，农业行业标准1项，地方标准8项，在国内外学术期刊发表科研论文315篇，其中SCI、中文核心期刊155篇。

近年来主要研究方向为农产品精深加工及贮藏保鲜，研发出苹果白兰地和苹果醋及果醋饮料发酵生产技术、马铃薯贮运保鲜技术、马铃薯主食化技术、苹果采后处理技术、马铃薯薯渣废水饲料化利用技术、高原夏菜采后处理与冷链物流技术、中药材微波杀虫灭霉及低氧无硫仓储技术、果蔬太阳能与湿差脱水技术、果蔬微波-压差膨化技术，开发出苹果白兰地、苹果醋及果醋饮料、马铃薯抑芽防腐剂、马铃薯面条、马铃薯烤馍、苹果酵素、果蔬脆片、黄花菜酱菜等产品。

