



成果推广

- 西藏自治区1155主推技术
- 院机关处室
- 农业研究所
- 畜牧兽医研究所
- 蔬菜研究所
- 农业质量标准与检测研究所
- 农业资源与环境研究所
- 草业科学研究所
- 水产科学研究所
- 农产品开发与食品科学研究所



农产品开发与食品科学研究所

当前位置: [首页](#) > [成果推广](#) > [农产品开发与食品科学研究所](#) > 正文

青稞产业化关键技术研究

成果类别: 1. 基础理论[]; 2. 技术创新[]; 3. 转化应用[]

获奖情况: 2019年度西藏自治区科学技术奖三等奖

完成单位: 西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所; 中国农业科学院农产品加工研究所; 中国食品发酵工业研究院有限公司; 中国农业大学; 中国科学院成都生物研究所; 西藏白朗县康桑农产品发展有限公司; 桑珠孜区德琴3900庄园有限公司; 西藏达热瓦青稞酒业股份有限公司; 西藏旺达青稞食品有限责任公司

主要完成人: 张玉红; 王凤忠; 薛洁; 周素梅; 郭顺堂; 沈群; 李淑英; 王姗姗; 刘小娇; 李俏; 于佳俊; 朱明霞; 王丽丽; 吕莹; 靳玉龙; 王艳; 白婷; 张晓蒙; 陈辰; 李博

成果简介:

青稞是西藏种植面积最大的粮食作物,青稞安全关乎西藏的安全,被称为“生命粮、政治粮、扶贫粮、致富粮”。针对青稞加工业长期缺乏专用品种,缺乏加工品质分析数据;传统青稞食品种类单一、保质期短、附加值低、产业效益低等瓶颈问题;在科技部、西藏科学技术厅支持下,开展青稞产业化关键技术研究。主要对青稞品种的加工适宜性分析,建立青稞加工品质数据库;开展传统青稞产品品质提升关键技术研究,建立了基于风味导向传统青稞酒质量体系及新型糌粑制粉分级及风味稳定性控制技术;创建青稞粒品质稳定化及柔性脱皮与分级碾削制粉技术;青稞系列产品研发,采用发芽、高压膨化等现代加工技术,开发新型主食、佐餐、休闲、预制、发酵和功能系列产品60余种;形成“飞地经济”扶贫模式,采取“政府推动、企业主导、科技保障、农民收益”的扶贫思路,走“科技+企业+农户”的全新生产模式。通过“扶贫分红+劳务收入+订单收购收益+社会帮扶”的方式开展精准扶贫。

本成果完成重要理论与技术研究8项,开发特色青稞食品60余种,发表论文15篇,联合完成专著1部,获发明专利2项,申请专利20项,制定企业生产技术标准1项,该项目“西藏青稞制粉技术与系列产品开发”、“青稞高原新型发酵产品及关键技术”两项成果获西藏自治区农牧科学院技术创新一、二等奖。技术成果先后在西藏日喀则市4家企业推广应用,累计新增收益2866万元。

[【关闭窗口】](#)