

欢迎您访问本站点

本站是渤海大学下属单位站点，今天是：2020年11月17日。

生鲜农产品贮藏加工及安全控制技术国家地方联合工程研究中心

国家鱼糜及鱼糜制品加工技术研发分中心

[首页](#) [学院简介](#) [研究方向](#) [师资队伍](#) [科学研究](#) [技术成果](#) [教学成果](#) [开放基金](#) [规章制度](#) [研究生培养](#) [人才招聘](#)

技术成果

可转让的技术成果

您现在的位置：[首页](#)>>[技术成果](#)>>[可转让的技术成果](#)>>内容

可供转让的技术与成果一览表

序号	类别	名称
1	水产品类	鱿鱼制品安全生产技术
2	水产品类	秘鲁鱿鱼头、足、耳加工技术
3	水产品类	鱿鱼内脏加工技术
4	水产品类	鱿鱼猪肉松的加工
5	水产品类	调味鱿鱼的加工
6	水产品类	鱿鱼冷冻调理食品的加工
7	水产品类	鱿鱼软骨综合利用技术
8	水产品类	鱿鱼眼提取透明质酸
9	水产品类	鱿鱼复合海鲜软罐头加工技术
10	水产品类	鱿鱼海鲜肠加工技术
11	水产品类	秘鲁鱿鱼鱼糜加工及去怪味技术

12	水产品类	鱼糜制品保鲜技术
13	水产品类	鱼贝虾类保鲜技术
14	水产品类	水产品下脚料综合利用技术
15	水产品类	东海海参（光参）加工技术
16	水产品类	冷冻虾仁无磷保水剂和抗冻剂
17	水产品类	休闲水产品开发技术
18	水产品类	海带食品研制
19	水产品类	微藻油微波辅助提取技术
20	水产品类	小球藻功能成分连续提取技术
21	水产品类	小球藻破壁及藻油脱色技术
22	果蔬类	水果保鲜技术
23	果蔬类	水果加工技术
24	果蔬类	蔬菜保鲜和加工技术
25	果蔬类	膳食纤维、维生素和矿物质补充冲剂生产技术
26	果蔬类	食用菌肉干生产技术
27	果蔬类	木耳深加工技术
28	果蔬类	鲜切有机配餐蔬菜
29	果蔬类	四川风味香辣酱加工技术
30	果蔬类	风味果蔬膨化食品
31	果蔬类	果蔬储藏技术
32	果蔬类	金针菇深加工技术
33	果蔬类	高级有机果蔬真空充氮包装技术
34	果蔬类	果蔬高压脉冲处理保鲜技术
35	果蔬类	果蔬臭氧处理保鲜技术
36	果蔬类	系列小包装即食菜加工技术
37	粮油类	各种风味冷冻炒饭

38	粮油类	适合不同人群的营养方便早餐粉生产技术
39	粮油类	杏仁综合加工利用技术
40	粮油类	玉米蛋白粉中类胡萝卜素的提取及精制
41	粮油类	大豆果胶类多糖的制备及应用技术
42	粮油类	大豆蛋白-大豆果胶抑菌膜材料的制备技术
43	粮油类	米糠综合利用加工技术
44	粮油类	糙米精选新工艺
45	粮油类	糙米稳定化与功能化耦合技术
46	粮油类	淀粉超吸水剂制备技术
47	粮油类	去除有害因子的豆奶粉
48	肉品类	畜禽福利屠宰与劣质肉控制技术
49	肉品类	冷鲜肉保水减损技术
50	肉品类	冷鲜肉包装保鲜技术
51	肉品类	肉类食用品质评价技术
52	肉品类	速冻调理菜肴加工技术
53	肉品类	特色烧鸡加工工艺与技术
54	肉品类	盐水鸭加工工艺与技术
55	肉品类	肉类熟食综合保鲜技术
56	肉品类	乳化香肠保油保水技术
57	肉品类	肉类天然抗氧化技术
58	肉品类	酱卤休闲肉制品加工技术
59	肉品类	肠类制品加工技术
60	肉品类	熏烤油炸制品安全加工技术
61	肉品类	腌腊肉制品现代化加工技术
62	肉品类	肉与肉制品质量安全标准
63	肉品类	肉类加工厂设计

64	饮料和酒类	饮料加工技术
65	饮料和酒类	冷饮加工技术
66	饮料和酒类	解决饮料沉淀技术
67	饮料和酒类	系列含乳儿童饮料生产技术
68	饮料和酒类	系列保鲜奶生产技术
69	饮料和酒类	系列营养豆奶
70	饮料和酒类	方便型咸豆浆
71	饮料和酒类	系列营养冰淇淋
72	饮料和酒类	红树莓乳饮料技术
73	饮料和酒类	各种酒类生产技术
74	食品添加剂和保健食品类	以食品大分子为基质的脂肪替代品制备技术
75	食品添加剂和保健食品类	氢化大豆卵磷脂生产工艺
76	食品添加剂和保健食品类	耐高温微胶囊化香精
77	食品添加剂和保健食品类	微胶囊化营养强化剂
78	食品添加剂和保健食品类	紫苏多糖的提取纯化及结构鉴定技术
79	食品添加剂和保健食品类	孕妇保健食品
80	食品添加剂和保健食品类	更年期妇女保健食品
81	食品添加剂和保健食品类	产妇营养面条
82	其它类	生物有机无机三元复混肥造粒后生物菌剂保活
83	其它类	微生物在养殖方面的应用技术即微生态饲料添加剂
84	其它类	高效复合发酵菌种发酵蔬菜
85	其它类	冷冻红辣椒出口检验技术

辽宁省高校重大科技平台

地址：锦州市松山新区科技路19号渤海大学食品科技楼 | 电话：0416-3400870

