

加工所主持完成的科技成果获2020年中国食品科学技术学会科技创新一等奖

2020-10-30 11:46 作者: 加工所

2020年10月28日,由中国食品科学技术学会主办的第十七届年会在陕西省西安市举行,大会举行了中国食品科学技术学会科技创新奖颁奖仪式,由加工所果蔬加工创新团队主持完成的科技成果“岭南特色水果高效加工关键技术及产业化”喜获中国食品科学技术学会科技创新奖——技术进步一等奖。

该成果以提升荔枝、龙眼、菠萝等岭南特色的热带亚热带水果加工技术水平,实现特色水果减损增值为目标,通过对我国主栽荔枝品种进行品质评价、建立了荔枝汁品质评价数学模型、筛选出适宜制汁的品种;研创出荔枝、龙眼原料前处理技术及装备;创建了二甲基二碳酸盐(DMDC)协同乳酸链球菌素

(Nisin)杀菌等非热加工技术体系;发明了结冰-解冻浓缩、DMDC保护高真空浓缩和真空微波浓缩等高效节能的果汁浓缩技术,果酒发酵前处理、快速澄清及鉴伪技术;建立了果干高效、节能、提质干燥新工艺、构建了亚热带特色水果新型果干制品质量安全控制技术体系,共发表论文79篇、其中SCI论文12篇、EI和国家级学报14篇;获授权专利33件、其中发明专利27件、实用新型专利6件;鉴定成果4项;开发新产品17个。项目应用推广期间,主要应用单位近三年累计新增销售额19.23亿元、新增利润1.85亿元。培育成省级著名商标2个,省级农业产业化龙头企业3个,相关产品出口至欧美、日韩、东南亚等10多个国家,产生了显著的经济和社会效益。



为表彰 2020 年度中国食品科学技术学会科技创新奖——
技术进步奖获得者，特颁发此证书。

项目名称：岭南特色水果高效加工关键技术及产业化

奖励等级：一等奖

主要完成单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所 仲恺农业工程学院
合浦果香园食品有限公司 广州市从化顺昌源绿色食品有限公司

主要完成人：肖更生 安可婧 程丽娜 徐玉娟 吴继军 余元善 温靖 王琴 宁进辉 卫高利

中国食品科学技术学会

2020年10月

证书号：2020-J-13



主办单位：广东省农业科学院 协办单位：南方新闻网

本网站由广东省农业科学院版权所有，未经授权禁止复制或建立镜像

广东南方网络信息科技有限公司负责制作维护

粤ICP备16101261号

