



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

## 所属机构

当前位置 &gt; 网站首页 &gt; 所况简介 &gt; 所属机构 &gt; 正文

## 果蔬加工研究室

时间: 2020年09月18日 16:48 来源: 作者: 点击: 369

【字体: 小中大】

## 一、职能定位

围绕我省现代丝路寒旱农业、戈壁农业和循环农业及构建的“牛羊菜果薯药”六大优势产业中特色大宗果品、蔬菜和丰富的“甘味”农产品资源,开展高值化果蔬干燥、纯天然休闲果蔬脆片生产、果蔬生物发酵加工(果酒、果醋、水果蒸馏酒、水果白兰地、果蔬食用酵素、果蔬益生菌发酵制品)、罐藏果蔬品质提升、“药食同源”类复合果蔬食品等果蔬精深加工新技术、新工艺、新装备(合作)、新产品研发及工程化产业技术服务,着力促进特色果品和蔬菜产业兴旺,助力乡村振兴。

## 二、研究方向

- 1.果蔬加工中营养品质形成、变化规律与调控研究;
- 2.果蔬加工新技术、新工艺和新产品的工程化技术集成;
- 3.果蔬现代生物发酵加工关键技术创新研究;
- 4.果蔬营养健康与功能食品创制;
- 5.果蔬加工制品中危害物的识别、形成原因分析与控制。

## 三、人员构成

康三江主任/研究员/国家现代农业产业技术体系苹果产品加工岗位专家

张霁红 副主任/副研究员

张芳 副研究员

张海燕 副研究员

曾朝珍 副研究员

袁晶 助理研究员

宋娟 助理研究员

慕钰文 助理研究员/博士

## 四、团队产出

“十三五”以来,果蔬加工研究室先后承担国家现代农业产业技术体系苹果产品加工岗位科学家任务、国家自然科学基金项目、省生物技术专项等各类科研项目近30项;完成验收各类科研项目16项,完成省级科技成果登记13项;发表科研论文50余篇(其中SCI论文2篇);出版《苹果现代生物发酵加工技术》学术专著1部(科学出版社);科研成果获奖4项,其中省科技进步奖二等奖1项,中国酒业协会科学技术进步奖一等奖1项,中国商业联合会科学技术奖三等奖2项;申请国家发明专利约20项,获授权国家发明专利2项;制订、备案企业标准3项。

## 五、联系方式

联系电话: 0931-7781216

邮箱: 348470572@qq.com

上一篇: 果蔬保鲜研究室

下一篇: 加工原料与质量控制研究室