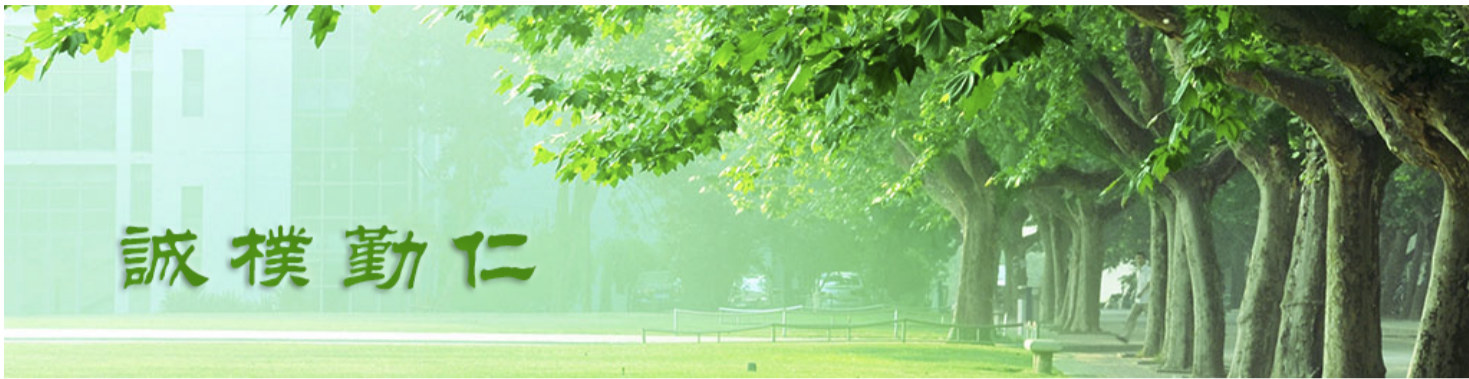




# 肉品加工与质量控制教育部重点实验室

## Key Laboratory of Meat processing and quality control

[首页](#) | 
 [实验室概况](#) | 
 [科研团队](#) | 
 [科学研究](#) | 
 [人才培养](#) | 
 [规章制度](#) | 
 [下载专区](#)



获得奖励

当前位置：获得奖励

- [科研项目](#)
- [授权专利](#)
- [发表论文](#)
- [制定标准](#)
- [代表性成果](#)
- [获得奖励](#)

### 获得奖励情况

2015年02月04日 作者：管理员 阅读次数：1343

序号	获奖名称	等级	授奖部门	年份
1	中式肉制品加工新技术研发与应用	广东省科技进步二等奖	广东省人民政府	2014
2	冷却肉质量安全控制关键技术及装备创新与应用	国家科学技术进步二等奖	中华人民共和国国务院	2013
3	冷却肉质量安全保障关键技术及装备研究与应用	江苏省科学技术进步二等奖	江苏省人民政府	2013
4	冷却肉质量安全保障关键技术及装备研究与应用	中国食品科学技术学会科技创新技术进步一等奖	中国食品科学技术学会	2012
5	生鲜食品气调包装贮藏保鲜机理及工艺装备研究与产业化应用	教育部科学技术进步二等奖	教育部	2011
6	生鲜食品气调保鲜包装技术及装备研究开发与产业化应用	全国商业科技进步一等奖	中国商业联合会	2011
7	冷却猪肉质量安全关键技术创新与应用	中国商业科技进步特等奖	中国商业联合会	2009
8	畜产食品学“三三三”教学质量体系建设与实践	江苏省高等教育成果二等奖	江苏省教育厅	2009
9	传统肉制品品质形成机理及现代化生产研究与示范	教育部高校科技进步一等奖	教育部	2006
10	中国传统肉制品工业化生产研究与示范	全国商业科技进步特等奖	中国商业联合会	2006
11	中国传统肉制品现代加工技术与产业化示范	中国食品工业科技进步一等奖	中国食品工业协会	2005
12	牛肉分级和牛肉制品加工技术研究	全国商业科技进步二等奖	中国商业联合会	2002
13	干腌火腿发酵成熟现代工艺及装备成套技术	教育部科技成果	教育部	2005
14	干腌火腿滚揉腌制工艺及装备成套技术	教育部科技成果	教育部	2005
15	金华火腿内源酶作用机制及风味形成机理研究	教育部科技成果	教育部	2005
16	《畜产品加工学》（第二版）	国家普通高等教育精品教材	教育部	2011
17	《食品包装学》（第三版）	中华农业科教基金优秀教材奖	农业部中华农业科教基金会	2011
18	低温肉制品褪色及腐败微生物控制技术研究	江苏省科学技术进步三等奖	江苏省人民政府	2010
19	600头/小时大型复式隧道脱毛生猪屠宰线	南京市科技进步二等奖	南京市人民政府	2010
20	传统畜禽肉制品加工关键技术与新产品开发	中国轻工业科技优秀奖	中国轻工业联合会	2008
21	禽肉腌腊制品工业化生产研究与示范	全国商业科技进步二等奖	中国商业联合会	2007
22	低温肉制品的综合保鲜技术	中国食品工业科技一等奖	中国食品工业协会	2007
23	基于“西式火腿综合保鲜和微胶囊技术”生产的牛肉火腿	2007年度优秀专利新产品一等奖	南京市人民政府	2007
24	冷却肉加工全程质量控制研究与示范	中国商业科技进步一等奖	中国商业联合会	2006

[返回](#)

友情链接: [相关链接](#)