

昔日餐桌废弃物 今日妙手变“黄金”

武大教授杜予民将小龙虾虾壳变废为宝

用小龙虾制作的油焖大虾是湖北人餐桌上的“宠物菜”，在北京等地也备受欢迎。一只小龙虾有70%(虾头和虾壳)会被当作废弃物扔掉。资源与环境科学学院杜予民教授利用新技术，可将虾壳变成近百种生物医用产品和精细产品，使其附加值提高10-100倍。

近日，杜予民教授等人上书省政府和武汉市政府，建言依托高新技术，开发废弃的小龙虾虾头和虾壳，打造“小龙虾及甲壳素深加工衍生高附加值产业链”。省委书记罗清泉获悉后批示“要采取有效措施推动小龙虾产业的深度开发”。

据了解，2007年，湖北省小龙虾养殖面积已超过130万亩，年产量突破14万吨，农民养殖收益超过12亿元。目前，对该产业的发展仅仅局限于产业链的低端，即种苗繁育、养殖生产、出口虾仁、餐饮消费等。而据测算，按照低端发展模式，14万吨小龙虾产生的废弃物近10万吨，占小龙虾总量的70%，不仅造成大量资源浪费，而且带来严重环境污染。

再生资源与环境专家杜予民教授从事甲壳素研究20余年，是我国甲壳素研究的首席专家。目前，他的团队在该领域的基础研究水平和应用开发在国内处于领先地位，某些方面的研究和开发与国际先进水平同步，拥有甲壳素和壳聚糖方面的数十项发明专利和关键核心技术。其主持的“壳聚糖改性与组装的分子设计及其功能化应用研究”项目获2007年湖北省自然科学一等奖。杜予民带领团队，通过对废弃的虾头、虾壳深度开发，提炼出甲壳素与壳聚糖，虾壳、虾头变成了高附加值的医药品、保健食品、化妆品、生物农药以及伤口止血棉、人造皮肤、新型药物载体等近百种生物医用产品，有些衍生品的附加值将比原来提高10至100倍，有望转化增值的直接效益超过数百亿元，且将新增就业岗位近10万个。

知名企业闻讯后，纷纷和杜予民教授洽谈投资生产事宜。据介绍，目前，投资方和生产基地的选定已初具意向。

链接：龙虾壳暗藏“生命第六要素”

虾壳和虾头里其富含地球上第二大再生资源甲壳素，而甲壳素可以分解出“人体第六生命要素”：壳聚糖。

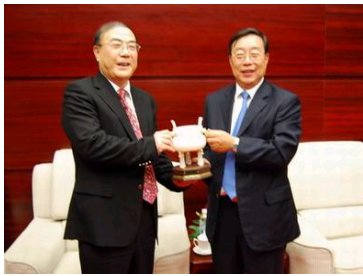
据专家介绍，甲壳素及其衍生物在食品、化工、医药、农业、材料、环保等领域具有十分重要的应用价值。壳聚糖，在农业上可以促进种子发育，提高植物抗菌



教育部原副部长周远清...



收获感动，放飞激情—...



校长刘经南率团参加深...



第八届马克思主义论坛...



【中国教育报】朱英国...

力，做地膜材料；在医药方面可用于制造降解缝合材料、人造皮肤、止血剂、抗凝血剂、伤口愈合促进剂；在日用化工上可用于制造洗发香波、头发调理剂、固发剂、牙膏添加剂等。

相关评论

发表后需经管理员审核

现有评论0个

发表评论：

评论人 (留空则为匿名发表)

评论内容：

选择显示颜色 限制为100个汉字

-- 友情链接 --



管理员登陆

老版入口

©2007 武汉大学党委宣传部 版权所有

电子信箱: [wlxzs@whu.edu.cn](mailto:wlxxs@whu.edu.cn) 新闻热线: 027-68754665

通讯地址: 湖北省武汉市武昌珞珈山 传真: 68754665 邮编: 430072

技术支持: 武汉天下电子发展有限公司 TEL: 027-87652889