

科学研究

科研条件

科研项目

科研成果

您现在的位置：[华中农业大学食品科技学院食品科学与工程科研教学基地](#) >> [科学研究](#) >> [科研项目](#) >> [文章正文](#)

水产加工团队“十五”期间承担的主要科研项目

作者：佚名

文章来源：本站原创

点击数：2582

更新时间：2007-11-21 12:26:13

“十五”期间

- | |
|--|
| (1) 国家重大科技专项课题“食品冰温保鲜新技术研究与开发” |
| (2) 湖北省重大科技攻关项目“水产品的冰温气调保鲜与含气调理食品保鲜技术研究，淡水鱼加工、保鲜与贮运技术” |
| (3) 武汉市农产品加工技术研发与产业化重大专项课题“以低值鱼为原料生产鱼糜制品及风味食品的技术开发” |
| (4) 湖北省重点科技攻关项目课题“鱼米复合制品生产技术研究” |
| (5) 湖北省重点科技攻关项目课题“低盐度风干武昌鱼工业化生产技术研究” |
| (6) 湖北省重点科技攻关项目“功能、健康食品开发与产业化” |
| (7) 湖北福娃集团有限公司委托项目“鱼鲜制品生产技术研究” |
| (8) 武穴市大宋食品有限公司委托课题“特色酱味鱼制品生产技术研究” |
| (9) 潜江尝香思食品有限公司委托课题“尝香思风味鱼系列产品开发” |
| (10) 武汉市智强食品有限公司委托课题“鱼肉布丁生产技术研究” |

中国·湖北·武汉 洪山区狮子山街一号食品科技学院 邮编：430070 Tel: 027-87283007 E-mail: foodteam@163.com

版权所有 食品科学与工程科研教学基地

| [设为首页](#) | [加入收藏](#) | [联系站长](#) | [管理登录](#) |