



## 南海所“一种微冻啤酒鲈鱼调理食品加工方法”获国家发明专利授权

2021-05-28 15:42:04 来源: 南海水产研究所

日前, 由中国水产科学研究院南海水产研究所吴燕燕、朱小静、李来好等发明的“一种微冻啤酒鲈鱼调理食品加工方法”获得国家发明专利授权, 专利号为ZL201610872003. 3。

该发明的微冻啤酒鲈鱼调理食品加工方法, 包括脱腥杀菌处理、啤酒调味、风干、含气包装、微冻保鲜贮藏等处理步骤; 工艺简单, 生产成本低, 能耗小, 对环境无污染, 且产品质量稳定。

上一条: 南海所编制的《深圳市大鹏湾海域国家级海洋牧场示范区人工鱼礁建设项目具体实施方案》通过评审

下一条: 黄海水产研究所“中渔科102”号调查船起航开展渔业资源调查与近岸产卵场调查

### 科学研究

学术委员会

科研进展

科研成果

科技支撑

数据服务

产业专题



