**重庆市农产品加工专家委员会成果推荐**

 **一、重庆畜牧科学院食品加工研究所**

 **（一）卤鹅标准化生产工艺**

 **成果简介：**该成果整合了卤鹅传统生产工艺与现代生产技术的各自优点，按照卤鹅生产的工艺特点，实现了生产区域模块化，生产工艺流程化，工艺参数固定化，产品质量标准化。对于卤制品的生产工艺由传统工艺项现代生产转变提供了重要的借鉴意义。

 **市场和效益预测：**提升卤鹅产品的生产效率，稳定产品的质量

 **成果转化及合作方式：**技术转让

**是否申请专利：**否

**是否应用到企业：**是

**成果提供者：** 重庆市畜牧科学院食品加工研究所所长、研究员钟正泽，电话：13609403523，邮箱：zhongzz1968@163.com。

 **（二）五香味鸭肉干的制作方法及产品**

 **成果简介：**以鸭胸肉及腿肉为原料，经滚揉、腌制、蒸熟后，再加入拌料得到鲜嫩可口的鸭肉干产品。

 **市场和效益预测：**可以提升鸭肉价值

 **成果转化及合作方式：**技术转让

 **是否申请专利：**是，专利号：201410626358.5

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市畜牧科学院食品加工研究所布丽君，电话：13752825191；邮箱：Bulijun1979@163.com

 **（三）麻辣味鸭肉干的制作方法及产品**

 **成果简介：**以鸭胸肉及腿肉为原料，经滚揉、腌制、蒸熟后，再加入红辣椒等拌料得到色泽诱人、鲜香可口的鸭肉干产品。

 **市场和效益预测：**可以提升鸭肉价值

**成果转化及合作方式：**技术转让

**是否申请专利：**是，专利号：201410623461.4

**是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市畜牧科学院食品加工研究所布丽君，电话：13752825191；邮箱：Bulijun1979@163.com。

 **（四）香脆鹅肝粒及其制备方法**

 **成果简介**：以鹅肝泥、小麦粉、马铃薯淀粉等为主要原料，添加入辅料经混合均匀、省发、熟制后切小块进行烘焙处理得到酥脆可口的产品。

 **市场和效益预测：**可以提升鸭肉价值

 **成果转化及合作方式：**技术转让

 **是否申请专利：**是，专利号：201410850182.1

 **是否应用到企业**：否

 **成果提供者**：重庆市畜牧科学院食品加工研究所布丽君，电话：13752825191；邮箱：Bulijun1979@163.com

 **（五）笑口鹅肝小馒头及其制备方法**

 **成果简介：**以鹅肝泥、马铃薯淀粉、小麦粉、蛋黄、糖粉等为主要原料，添加辅料混合均匀、省发后团成小颗粒，在特定条件下烘烤得到营养美味的产品。

**市场和效益预测：**可以提升鸭肉价值

**成果转化及合作方式**：技术转让

**是否申请专利：**是，专利号：201410850108.X

**是否应用到企业**：否

**成果提供者：**重庆市畜牧科学院食品加工研究所布丽君，电话：13752825191；邮箱：Bulijun1979@163.com

 **（六）卤鹅保鲜方法**

**成果简介：**本成果涉及食品加工领域，特别涉及卤鹅保鲜方法，具体步骤为电解水喷雾杀菌、可食性涂膜保鲜剂杀菌；本保鲜方法不采用任何化学防腐剂，满足了消费者对健康食品的需求；更为重要的是，本保鲜方法在不破坏卤鹅口感、风味和营养价值的前提下，将卤鹅的货架期进一步延长，从而为产品的销量及经济成本提供了基本的保障。

**市场和效益预测：**本方法在不添加化学防腐剂和不经过高强度杀菌的情况下将卤鹅货架期延长至1周，从而可减少由于产品腐败变质对生产商造成的经济损失，间接提高经济效益。

**成果转化及合作方式：**技术合作

 **是否申请专利：**是，专利号：201010234288.0

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市畜牧科学院食品加工研究所张晓春，电话：023-46740754；邮箱：zxcren@163.com

 **（七）低盐发酵火腿系列产品生产技术**

 **成果简介**：以巴马香猪等地方品种的猪后腿为原料在低温、低盐、益生菌群作用下通过腌制和发酵生产出盐含量低、口感鲜香的发酵火腿，以适应现代社会对低盐膳食的需求。

**市场和效益预测：**可以提升单个猪腿价值3-5倍。

**成果转化及合作方式**：技术转让

**是否申请专利：**否

**是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市畜牧科学院食品加工研究所解华东，电话：13752826993；邮箱：Xiehuadong2004@163.com

 **（八）重庆特色全牛油火锅底料生产技术**

 **成果简介：**本成果涉及一种重庆特色全牛油火锅底料生产技术。采用多种天然调味料为原料，按照科学配比，不添加任何防腐剂、色素，经特殊的风味设计和加工工艺制备的特色调味品，具有麻、辣、鲜、香，好吃不上火等特点，是一种极具重庆风味特色、天然、健康的调味品。本生产技术为重庆传统火锅加工实现现代化生产提供技术保障，具有很好的市场前景。

 **市场和效益预测：**可实现重庆特色火锅底料现代化生产，在保证产品品质及安全性的同时，提高生产效率，从而提高企业的经济效益。

**成果转化及合作方式**：技术合作

 **是否申请专利：** 否

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市畜牧科学院食品加工研究所李睿，电话：15310317806；邮箱：16598867@qq.com

 **二、重庆工商大学**

 **（一）利用花椒籽饼粕酿造酱油的方法及其产品**

 **成果简介：**发明专利：本发明提供了一种酱油，由酱油种曲在花椒籽饼粕中酿造制得。本发明还提供了一种酱油的酿造方法，包括：a）将酱油种曲与包括花椒籽饼粕的发酵基料混合后进行制曲，得到曲料；b）将所述曲料进行发酵，得到酱醅；c）所述酱醅进行后处理，得到酱油。本发明还提供了一种花椒籽饼粕在酿造酱油中的应用。

 **市场和效益预测：**花椒籽饼粕是花椒籽榨油后的残渣，本发明以其作为发酵基料进行酱油的酿造，无需加入焦糖色素即可获得色泽黑红诱人、酱香和椒香浓郁、滋味鲜甜、微麻的酱油，不仅不会影响酱油的风味，而且较为健康。本发明以花椒籽饼粕作为发酵基料酿造酱油，降低了酱油酿造的成本，解决了花椒籽饼粕的再利用难题，减少了资源的浪费。

 **成果转化及合作方式：**专利转让

 **是否申请专利：** 专利已批准

 **是否应用到企业**：是

**成果提供者：**重庆工商大学彭荣，邮箱：47513433@qq.com。

 **（二）食品级“曲拉”干酪素精制技术**

 **成果简介：**该研究成果通过在食品级牦牛“曲拉”酪素的制备过程中添加活性炭来脱色，解决了产品原料本身褐变色泽的影响；其次，通过添加脱脂酶处理，解决了干酪素中脂肪氧化而导致的成品色泽发生褐变，经过工艺优化后生产出的干酪素色泽呈微白色，具有干酪素特有的奶香味，颗粒细小，大大提高干酪素的品质，和为合理利用牧区的“曲拉”提供了广阔的途径，具有重要的经济和社会意义。

 **市场和效益预测：**目前，中国生产工业用干酪素的主要原料是来自青藏高原牧区的“曲拉”（藏语，指奶干渣），主要以营养丰富的牦牛乳生产“曲拉”较多。“曲拉”是牧民将牦牛乳脱脂后，自然发酵使牛乳中主要成分-酪蛋白凝结风干而制成，再经过碱溶、离心、酸沉、脱水干燥，得到的干酪素酪蛋白含量高于80%。用“曲拉”生产的干酪素颜色发黄，由于原料在牧民晾晒的过程中混入杂质，以及“曲拉”在阳光作用下发生各种氧化反应，使得生产的产品为深黄色。与国外用鲜奶生产的干酪素相比，这种干酪素存在溶解黏度高、色泽发黄、无光泽、酸败异味等缺陷，使其在使用、价格、对外出口等方面受到很大限制。针对干酪素生产中出现的色泽品质不良问题，研究了食品级牦牛“曲拉”精制干酪素生产过程中，活性炭脱色以及脂肪酶脱脂对改善干酪素色泽的效果，为提高干酪素的质量提供理论依据，从而为合理利用牧区的“曲拉”提供了广阔的途径，具有重要的经济和社会意义。

 **成果转化及合作方式**：技术合作或转让

 **是否申请专利：**正在申请专利，已受理

 **是否应用到企业**：是

**成果提供者：**重庆工商大学常海军，邮箱：Changhj909@163.com

 三、**重庆师范大学**

 **（一）肽兄牌蛇肽酒**

 **成果简介：**利用毒蛇研发而成的功效酒。比普通白酒有特色。产品标准已经获得。投资即可生产上市。

 **市场和效益预测：**市场广阔、效益可观

 **成果转化及合作方式：**协商多种形式

 **是否申请专利：**已获得国家发明专利授权

**是否应用到企业：**否

 **成果提供者**：教育部活性物质生物技术工程研究中心教授余晓东,电话：15902359973;邮箱：yxd@cqnu.edu.cn

 **(二)蛇肉营养粉**

 **成果简介：**利用多种毒蛇肌肉研发而成。可作为医学营养补充剂，也可作为家用营养补充。正在申请产品标准备案。

市场和效益预测：市场广阔、效益可观

 **成果转化及合作方式：**协商多种形式

 **是否申请专利：** 正在申请国家发明专利

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**教育部活性物质生物技术工程研究中心教授余晓东,电话：15902359973;邮箱：yxd@cqnu.edu.cn

 **(三)眼镜蛇室内高密度帐式无冬眠养殖技术**

 **成果简介：**已经在重庆实发展数家养殖户，希望寻求更大资本投资眼镜蛇养殖与加工。

 **市场和效益预测**：市场广阔、效益可观

 **成果转化及合作方式：**协商多种形式

 **是否申请专利：**否

**是否应用到企业：**是

 **成果提供者**：教育部活性物质生物技术工程研究中心教授余晓东,电话：15902359973;邮箱：yxd@cqnu.edu.cn

 **(四)木瓜果酒**

 **成果简介：**市科技扶贫项目产业化成果。具软化血管、抗衰老等功能。要求有场地市场和效益预测：功能性饮料酒。仅有很大市场前景

 **成果转化及合作方式**：技术转让或合作生产

 **是否申请专利：** 准备申请

**是否应用到企业：**是

 **成果提供者：**重庆师范大学蔡志华,电话：13808357536

 **(五)鹿血酒**

 **成果简介：**市科委攻关项目产业化。具有增强免疫力、抗疲劳等功效。

 **市场和效益预测**：主要针对高管消费群体

 **成果转化及合作方式：**技术转让或合作生产

 **是否申请专利：** 准备申请

**是否应用到企业：**是

**成果提供者：**重庆师范大学蔡志华,电话：13808357536

 **(六)发酵果酒饮料**

 **成果简介：**自研发项目，已经完成中试

 **市场和效益预测**：具有很好市场前景

 **成果转化及合作方式：**技术转让或合作生产

 **是否申请专利：**准备申请

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆师范大学蔡志华,电话：13808357536

 **四、重庆第二师范大学**

 **(一)牦牛酸乳分离乳酸菌的应用**

 **成果简介：**牦牛酸乳分离乳酸菌的利用：

 1.可供保健食品开发（乳酸菌片、乳酸菌粉等）；

 2.高品质发酵食品乳酸菌发酵剂；

 3.发酵食品（泡菜等）发酵过程中抑制“生花”微生物；

 已建成1000株以上保存菌种的菌种库，已有8株乳酸菌进行专利保藏，4株乳酸菌进行发明专利申请，前期研究表明牦牛酸乳分离乳酸菌具有较好的抗胃酸、抗胆盐效果，对便秘、结肠炎、胃炎有一定的预防作用。

 **市场和效益预测：**可供高品质产品开发，具有国际水平

 **成果转化及合作方式：**具体商议

 **是否申请专利：**专利保存菌种：

 1.植物乳杆菌 YS-1 保藏号：CCTCC M 2016747

 2.植物乳杆菌 YS-2 保藏号：CCTCC M 2016748

 3.植物乳杆菌 YS-3 保藏号：CCTCC M 2016749

 4.植物乳杆菌 YS-4 保藏号：CCTCC M 2016750

 5.发酵乳杆菌 Suo 保藏号：CCTCC M2013511

 6.发酵乳杆菌 Lee 保藏号：CCTCC M2013512

 7.发酵乳杆菌 Zhao 保藏号：CCTCC M2013513

 8.干酪乳杆菌 Qian 保藏号：CCTCC M2013514

  **申请中专利：**

 1. 一种可预防胃溃疡的发酵乳杆菌Lactobacillus fermentum strain suo及其用途[P]. 重庆：CN105132328A,2015-12-09.

 2. 一种可预防胃溃疡的发酵乳杆菌Lactobacillus fermentum strain Lee及其用途[P]. 重庆：CN105132330A,2015-12-09.

 3. 一种可调节肠道运动、预防便秘的发酵乳杆菌Lactobacillus fermentum strain suo及其用途[P]. 重庆：CN104498383A,2015-04-08

 4. 一种可调节肠道运动、预防便秘的发酵乳杆菌Lactobacillus fermentum zhao及其用途[P]. 重庆：CN104531549A,2015-04-22.

 5. 干酪乳杆菌Lactobacillus casei strain Qian工作发酵剂制品及其肠道调节食疗用途[P]. 重庆：CN104651272A,2015-05-27

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者**：重庆第二师范学院赵欣，电话：18223491919；邮箱：zhaoxin@cque.edu.cn

 **五、重庆科技学院生物与制药工程技术研究院**

 **（一）金线莲茶**

 **成果简介：**金线莲是我国传统的名贵药材，其性平，味甘，以全株入药，具有“药王”、“金草”、“神药”和“乌人参”等美称。金线莲富含氨基酸、维生素、糖类、有机酸、生物碱、微量元素、黄酮等成分，具有消肿解毒、止痛、镇咳、清热退火、滋养强壮、润肺保肝等功效，在治疗肺病、肝炎、肾炎、风湿性关节炎、糖尿病、高血压及神经衰弱等症状方面具有独特辅助疗效。

 **市场和效益预测：**金线莲是一种名贵稀缺中药材，自明代开始，就在国际市场上享有极高的声誉，又被称为"中国传奇似的珍宝"。金线莲的价格分为干品和鲜品两种，一般来说优质的金线莲干品价格在2万元/斤以上，可谓是可遇不可求;而金线莲的鲜品价格在两千元/斤。目前亩产达到30-40kg。

 **成果转化及合作方式：**技术入股

 **是否申请专利：** 否

 **是否应用到企业：**是

 **成果提供者：**重庆科技学院生物与制药工程技术研究院戴传云，电话：13638336506

 **（二）食品精深加工技术（速溶技术、崩解技术）**

 **成果简介：**重庆科技学院生物与制药技术研究院建有一条先进的固体制剂生产线，包括湿法制粒、挤出滚圆、离心造粒、多功能流化床等制备设备，同时拥有HPLC、GC、LC-MS等在内的先进检测设备，目前拥有固体饮料、口崩片等加工技术。

 **市场和效益预测**：食品加工已经由传统的腌制、干制、罐藏等传统技术转向利用现代生物、制药等技术，提高食品营养、利用率和转化率等方向。

 **成果转化及合作方式：**技术入股

 **是否申请专利：**否

**是否应用到企业：**是

 **成果提供者：**重庆科技学院生物与制药工程技术研究院戴传云，电话：13638336506

 **（三）果蔬酵素（桑椹酵素、铁皮石斛酵素等）**

 **成果简介：**重庆科技学院拥有重庆市重点实验室-工业发酵微生物实验室，实验室建有一直包括22名博士在内的高技术队伍。实验室长期致力于生物资源的综合利用和精深加工，目前拥有各种果蔬酵素的发酵技术。酵素是在各种有益微生物的作用下，将果蔬中的大分子分解成能够被人体利用的小分子，同时产生一些有益的代谢产物，它具有预防心脑血管，改善便秘、提高免疫功能和抗癌作用。

 **市场和效益预测：**市场潜力巨大

**成果转化及合作方式：**技术入股

 **是否申请专利：**否

 **是否应用到企业**：是

 **成果提供者**：重庆科技学院生物与制药工程技术研究院戴传云，电话：13638336506

 **（四）11种纯净配方的化妆品（早安洁面泡泡、3分钟面膜、元气排排水、营养滑滑乳、隔离霜、BB液、午后时光能力喷雾等）**

 **成果简介：**随着消费者越来越重视他们吃的食物，他们现在也非常注重用在皮肤上的化妆品，化妆品原料不会只停留在皮肤表面，他们往往会渗透到皮肤里。研究表明，我们的身体每年会吸收高达400g的化妆品，现如今的消费者越来越希望拥有安全且健康的配方。重庆科技学院生物与制药工程技术研究院研发的11个“纯净配方”至少含有90-95%的纯净植物成分，具有创新的质地和高效的功能。大多数能满足不含尼泊金酯、矿物油、乙醇、人工色素、化妆品过敏原。

 **市场和效益预测：**打破传统、市场潜力巨大

 **成果转化及合作方式：**技术入股

 **是否申请专利：**否

 **是否应用到企业：**是

 **成果提供者：**重庆科技学院生物与制药工程技术研究院戴传云，电话：13638336506

  **六、重庆食品工业研究所**

 **（一）挤压与超微粉碎在线处理豆渣与加工膳食纤维的技术研发**

 **成果简介：**本项目从食品安全、工厂实用性、技术先进性等方面综合考虑，开发螺杆挤压-超微粉碎（干法超细生产工艺），进一步研发了胶体磨研磨-高压均质挤压-喷雾干燥（湿法超细生产工艺）生产大豆膳食纤维粉的工艺技术。本项目研发的技术，系挤压与超微粉碎技术等技术集成应用，及时处理鲜豆渣并一步加工出多功能大豆膳食纤维的技术与工艺，将膳食纤维的制备与膳食纤维改性两大步骤融为一个过程，整个过程全部采用物理处理方式，避免了外加物残留等造成的安全性或改变原有成分组成等问题，并无副产物产生，实现资源利用与环境保护一步完成，操作简便，便于应用。

 **市场和效益预测：**超细豆渣膳食纤维粉具有良好的乳化性、持水性、膨胀性与增稠性。产品应用领域广泛：作为食品添加剂，可用于焙烤制品、肉制品、草莓饮料、果汁、热奶、番茄酱、面条、调味料、干汤料、谷物制品快餐小吃等；作为食品原料可生产高纤膳食纤维食品，如豆渣膳食纤维咀嚼片、豆渣蔬菜片、高纤维油炸豆渣脆片、高膳食纤维早餐谷物食品、高膳食纤维饼干等；作为功能性食品原料应用于预防高血脂症、高血糖症、肥胖症等方面的保健食品的生产中；作为食用化工原料，可应用于可降解食用膜的生产等等。

 **成果转化及合作方式：**以技术入股方式转化

 **是否申请专利：**否

**是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆食品工业研究所祝义伟，电话：13212319845；邮箱: 108928148@qq.com

 **（二）姜油树脂微胶囊开发**

 **成果简介：**本项目本着以工艺步骤少，提取质量高，成囊效果好，能耗及生产费用低，无有机溶剂残留，设备投资较少等为目的，经过生姜加工品种选择、乳化剂的优选、囊材及成囊工艺条件的优选、主要工序工艺条件的优选及工艺参数的确定、产品质量标准研究、产品稳定性考察及保质期的确定等内容的研究，经实验室研究和中试放大试验两个阶段的研究，开发出了双水相萃取生姜中姜油树脂的同时制备姜油树脂微胶囊的新技术，确立了从生姜中一步制备姜油树脂微胶囊的新工艺。本项目所制备的产品为姜油树脂微胶囊，具有如下特点：（1）在干燥状态下产品稳定；（2）良好的结晶性与不吸湿性；（3）具超微结构，呈分子状，分散效果好，易于吸收；（4）包合是一种物理过程，不发生化学反应，使芯材仍保持原有性质和作用；（5）芯材释放慢，控释效果好。

 **市场和效益预测：**可在高档调味品、香精香料、功能性食品、现代工程食品、中药制剂等各个方面应用，具有良好的应用前景。

 **成果转化及合作方式：**以技术入股方式转化

 **是否申请专利：**是

**是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆食品工业研究所祝义伟，电话：13212319845；邮箱: 108928148@qq.com

 **（三）近红外光谱快速检测酸奶质量安全理化指标成分**

 **成果简介：**如何快速、准确且经济地测定酸奶中脂肪、非脂乳固体、蛋白质和酸度的含量成为一项重要课题。而如果同一样品在同一台仪器同时测定上述4个项目，就更具有快捷、准确、经济和实时等实际意义。与常规方法相比，近红外光谱法具有测试准确度高、测试速度快、对样品无损害等特点。本项目通过对100多组酸奶样品的蛋白质、脂肪、非脂乳固体和酸度等指标进行含量检测，并扫描其近红外光谱图，通过最小二乘法建立了定量分析模型，最终开发了利用傅立叶变换近红外光谱法检测酸奶中蛋白质、脂肪、非脂乳固体和酸度的含量的方法。

 **市场和效益预测：**在酸奶检测中，测量蛋白质、脂肪、非脂乳固体和酸度常用的方法是化学方法，以此来鉴定其品质。化学方法虽然较准确，但是测定过程繁锁、操作复杂、用时较长，不能及时反馈结果以调整生产工艺过程，此方法为酸奶品质的快速、无损检测提供了新的检测方法与技术。

**成果转化及合作方式：**以技术入股方式转化

 **是否申请专利：** 否

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆食品工业研究所祝义伟，电话：13212319845；邮箱: 108928148@qq.com

 **（四）猕猴桃深加工技术及其微胶囊开发**

 **成果简介：**本项目采用微胶囊技术对猕猴桃进行深加工，经过猕猴桃品种的基本检测分析、微胶囊囊材选择、微囊化方法及辅料选择、微细化与均质、干燥方法、产品质量分析等内容的研究，使得果汁与果肉得以微胶囊化，开发研制出猕猴桃果汁微胶囊和果肉微胶囊。产品具有以下主要功能：（1）改善加工制品的色泽和保持原果风味；（2）保护VC、VE等敏感性物质；（3）改善膳食纤维的口感，改善其物化性能和提高生理活性；（4）提高产品的耐贮性、使用方便性和应用广泛性。

 **市场和效益预测：**本技术应用于猕猴桃等果品加工业，使许多传统的工艺过程得到简化，极大推动了食品工业由低级初加工向高级深加工产业的转变。目前利用本项目技术可开发出新型食品，如粉末国体饮料，新型果酱、沙拉，新型风味剂、营养补充剂（维生素、氨基酸、膳食纤维），广泛用于食品加工、餐饮业中。

**成果转化及合作方式：**以技术入股方式转化

 **是否申请专利：** 否

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆食品工业研究所祝义伟，电话：13212319845；邮箱: 108928148@qq.com

 **（五）香菇副产物增值化加工关键技术及产品开发**

 **成果简介：**本研究建立了基于酶法处理、超微粉碎处理和喷雾干燥集成的加工香菇副产物的技术方法，开发制备香菇超微精粉的新工艺，产出符合有关国家食品安全标准的香菇超微精粉。

 **市场和效益预测：**作为天然食材精细加工产品，本产品既可单独食用，也可作为营养补充剂、风味剂等广泛用于各类普通食品与饮料，还可用于功能食品、特殊营养膳食等各个方面。例如可用来制作汤料、饮料等液态食品，风味营养酱、风味酸奶、风味馅料等半固态食品，风味饼干、面包、蛋糕、挂面等固态食品等等。

**成果转化及合作方式**：以技术入股方式转化

 **是否申请专利：** 否

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆食品工业研究所祝义伟，电话：13212319845；邮箱: 108928148@qq.com

 **七、重庆市农业科学院农产品贮藏加工研究所**

  **（一）一种荞麦茶及其制备方法**

  **成果简介：**本成果提供了一种荞麦茶及其制备方法，其特征在于原料包括荞麦全株。本发明采用颗粒茶新工艺技术，以绿茶末茶和荞麦的仁、壳、茎、叶、花为主要原料，采用独特的“辅助磨碎、滚动紧圆”造粒工艺，不需添加任何黏结剂；原料均天然、健康，未有任何添加剂。本发明荞麦茶兼具外型、色泽、口感、嗅觉、耐冲泡多方面优点，其外型紧结圆实均匀、色泽墨绿光润、内质鲜香醇厚、茶汤黄绿明亮，茶香四溢且持久。

 **市场和效益预测：**充分利用了荞麦资源，利用荞麦全株加工的荞麦茶，适合于工业化生产。

 **成果转化合作方式：**技术转让

 **是否申请专利：**是

 **是否应用到企业：**否

**成果提供者：**重庆市农业科学院农产品贮藏加工研究所副研究员张玲，电话：18983692769；邮箱：jannyful@tom.com

 **（二）发酵型血橙果酒生产工艺**

  **成果简介：**本成果通过对破碎制浆护色、酶解、糖度调节、发酵前护色、果酒发酵、过滤、冷激、低温后熟护色、调配护色等工艺参数优化，生产出一种发酵型血橙果酒。该工艺生产成本低，转化率高，且可充分保持其固有色泽、香型。采用该工艺制得的血橙果酒营养丰富、具有浓郁的血橙风味及清淡的酒香味，甜酸适度，口感柔和，风味协调，且保持了血橙中丰富的花色苷、黄烷酮、维生素、多糖等多活性成分，是集营养、保健、食疗等功能为一体的新型果酒。

 **市场和效益预测：**可充分利用血橙资源，提升种植效益，同时投资少，加工成本低。

 **成果转化合作方式：**技术转让

  **是否申请专利：**是

 **是否应用到企业：**是

  **成果提供者：**重庆市农业科学院农产品贮藏加工研究所研究员曾顺德，电话：18983692767；邮箱：870176127@qq.com

 **（三）一种开袋即食的食用菌加工方法**

  **成果简介：**本成果通过杀青、预煮、脱水、调味、包装和杀菌等加工方法，生产出一种开袋即食食用菌休闲食品。既保持了食用菌原有的营养物质、植物膳食纤维的食用功效及外形特征，又赋予了产品色、香、味俱全，且含油量低，食之无油腻感。使季节性强、难于保鲜、风味独到、营养全面、保健功能强的食用菌，能够成为新一代时尚、独具特色风味、方便即食的食用菌产品。

  **市场和效益预测：**可充分利用食用菌种植资源，提升种植效益，同时投资少，加工成本低。

 **成果转化合作方式：**技术转让

  **是否申请专利：**是

  **是否应用到企业：**是

 **成果提供者：**重庆市农业科学院农产品贮藏加工研究所研究员曾顺德，电话：18983692767，邮箱：870176127@qq.com

 **（四）一种快速复水蚕豆花的制备方法**

 **成果简介：**本成果公开了一种快速复水蚕豆花的制备方法，包括品种筛选，摊放，原料处理，添加复水剂，干燥，复水等步骤。利用本发明的方法将废弃的蚕豆花制成耐贮存、食用方便的干制蚕豆花，可增加蚕豆种植效益。本发明的快速复水蚕豆花制作工艺简单，食用方便，营养和保健成分含量高，具有较强的应用价值。

  **市场和效益预测：**可充分利用蚕豆种植资源，提升种植效益，同时投资少，加工成本低。

 **成果转化合作方式：**技术转让

 **是否申请专利：**是

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市农业科学院农产品贮藏加工研究所副研究员张玲，电话：18983692769；邮箱：jannyful@tom.com

 **（五）一种冻融稳定型糯玉米淀粉及其制备方法与应用**

 **成果简介：**本成果提供一种冻融稳定型糯玉米淀粉及其制备方法与应用，该方法包括如下步骤：1）调浆：糯玉米淀粉为原料，将其投入反应罐，再加入水，调配得到淀粉乳；2）化学改性：向淀粉乳中添加反应剂环氧丙烷、Na OH、Na2SO4，搅拌料液；3）物理改性：向反应罐中加入磷酸盐和尿素，搅拌混匀；4）洗涤：向淀粉乳中加入水，离心洗涤，去除淀粉乳中的磷酸盐； 5）离心脱水；6）干燥，制得所述冻融稳定型糯玉米淀粉。

 **市场和效益预测：**本成果对糯玉米淀粉进行改性处理，使其有利于食品加工，食品的功能性质得到明显改善，进而使其被充分应用于食品工业领域。

 **成果转化合作方式：**技术转让

  **是否申请专利：**否

  **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市农业科学院农产品贮藏加工研究所研究员高飞虎，电话：18983693013；邮箱：475340822@qq.com

  **（六）一种糯玉米淀粉生产中的玉米浸泡方法**

 **成果简介：**本发明提供一种糯玉米淀粉生产中的玉米浸泡方法，包括如下步骤： 1）一次浸泡：以糯玉米为原料，加入水、乳酸和复合酶，浸泡； 2）糯玉米脱胚：对浸泡后的糯玉米进行破碎脱胚； 3）二次浸泡：向破碎脱胚后的糯玉米中加入水、复合蛋白酶，静置浸泡，浸泡结束后进入淀粉生产工序。

 **市场和效益预测：**本成果可有效提高糯玉米浸泡效率，缩短浸泡时间，采用安全浸泡剂，浸泡过程中不添加亚硫酸，无SO2污染，同时提高了糯玉米淀粉的得率。

 **成果转化合作方式：**技术转让

  **是否申请专利：**否

 **是否应用到企业：**否

 **成果提供者：**重庆市农业科学院农产品贮藏加工研究所研究员高飞虎，电话：18983693013；邮箱：475340822@qq.com