

潮州市 2023 年重点领域研发计划揭榜挂帅制项目榜单

（专家拟定）

项目名称：新型卤烤禽肉制品的关键技术研究及产业化

一、技术领域

现代农业与食品

二、研究内容

（一）项目实施主要内容

针对卤烤禽肉制品生产中存在添加剂和调味料使用过量、微生物超标、口感差等问题，项目重点开展卤烤禽肉制品品质提升的关键技术研究，并实现禽肉制品的营养健康与安全的新产品创制及产业化。

（二）需要解决的技术问题

（1）卤汁生物制备技术及定量配方的研究：

选用适合消费者的食材和调料，通过生物技术的应用，研究确定科学合理的定量配方和先进技术。

（2）基于营养减损的栅栏因子抑菌及高温高压的双控杀菌技术研究：

通过筛选调控肉制品加工过程中关键的“栅栏因子”，采用合适的抑菌剂和新型杀菌技术，抑制微生物的生长和繁殖，确保各加工环节上产品的营养及安全质量。

（3）天然安全稳定护色技术研究

开发天然安全稳定的护色剂，并结合微胶囊化或微乳化包埋技术等，提高肉制品色泽的稳定性及感官质量。

（三）需要达到的效果

该项目主要通过对禽肉制品进行技术创新，解决营养改进、食品安全、口感质量保持、工艺改进和市场需求等方面的问题，以推动该产业的发展和升级，提高产品的质量和安全性，满足消费者的需求，实现可持续发展。

三、核心指标

（一）技术指标参数

1. 明确卤汁定量配方，研发营养安全酶解生物技术 1 套。
2. 研究基于营养减损的杀菌技术 1 套。
3. 开发天然安全稳定的护色剂 1 种及护色技术 1 套。
4. 研制的产品指标符合以下要求：
 - （1） 蛋白质：每 100g 的干基含量 $\geq 25\%$ ；
 - （2） 亚硝酸盐：不得检出；
 - （3） 黄曲霉毒素：不得检出；
 - （4） 菌落总数及大肠菌群符合国家标准。

（二）成果指标

1. 申报发明专利 2 件；
2. 发表研究论文 2 篇；
3. 开发新产品 1 个。

（三）经济社会效益

项目预计实现累计新增销售收入 300 万元，新增利税 35 万元。

四、揭榜方要求

（一）揭榜方为国内高等院校、研发机构，优先支持具有产学研合作基础，有较好的科技平台条件和人才条件。

（二）揭榜方具备前期技术基础，支持在禽肉制品风味与营养功能、杀菌技术、肉质护色技术等方面具有扎实的研究基础的高校揭榜参与项目实施。

五、项目研发总投入

186 万元