

潮州市 2023 年重点领域研发计划揭榜挂帅制项目榜单

项目名称：佛手保鲜和深加工关键技术研究

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

解析佛手采后品质变化规律，研发佛手鲜果贮藏保鲜关键技术；研究分析微生物发酵和腌制加工过程对佛手护胃功效的影响，提供科学合理的浓缩佛手果汁加工技术方案，并以浓缩佛手果汁为重要特征原料，开发出新一代佛手果大健康休闲食品，推动食品产业健康发展。

1. 佛手保鲜技术研究；
2. 佛手原汁和佛手香黄浓缩汁发酵技术研究；
3. 微生物发酵和腌制加工过程对佛手护胃功效的影响研究；
4. 佛手护胃健康食品开发。

（二）需要解决的技术问题

1. 佛手果采后品质变化规律和保鲜技术的探究；
2. 佛手果汁发酵技术的优化；
3. 佛手果汁护胃功效的评价和浓缩佛手果汁加工技术方案的建立。

（三）需要达到的效果

1. 明确佛手果采后品质变化规律并提供相应保鲜关键技术；
2. 建立养胃功效较佳浓缩佛手果汁加工技术方案；
3. 开发标准化的浓缩佛手果汁并应用到新一代大健康食品的开发、生产中，实现较好的经济社会效益。

三、核心指标

（一）技术指标参数

1. 明确佛手果采后品质变化规律，提供佛手鲜果贮藏保鲜技术方案 1 项；
2. 明确传统腌制加工工艺和现代微生物发酵过程对佛手果汁护胃功效的影响，形成 1 项浓缩佛手果汁加工技术方案；
3. 新产品的技术要求。产品除符合国家有关标准的要求外，还需达到以下要求：新产品佛手果汁含量不低于 5%（按佛手果原汁计）。

（二）成果指标

1. 研发出具有养胃功效的浓缩佛手果汁，并开发出佛手果精深加工新产品不少于 2 个；
2. 申请发明专利不少于 1 项；
3. 申请实用新型专利不少于 1 项；
4. 项目产业化要求。项目需对不少于 2 项佛手果精深加工产品进行产业化，产品类型需属于糖果、饼干、膨化、饮料类食品，揭榜方需协助建立相应产品的生产技术指引。

（三）经济社会效益

企业实现新增销售收入不少于 1200 万元，新增利税不少于 150 万。

四、揭榜方要求

（一）技术团队长期从事岭南特色水果加工技术研究，有省级以上科研平台，技术服务和成果转化经验丰富。

（二）技术团队拥有丰富的特色果蔬精深加工经验，对药食同源植物研究有一定技术基础，相关科研经验与业绩比较突出。

（三）团队负责人承担过市级以上科研项目。

五、项目研发总投入

120 万元