附件8

**“乳制品与肉类加工”科技重大专项**

**2019年项目申报指南**

(征求意见稿)

为贯彻落实省委、省政府关于大力实施“百千万”工程的决定，培育壮大乳制品和肉类加工重点企业、支撑乳制品和肉类加工产业发展，启动实施“乳制品与肉类”加工科技重大专项。

本专项目标是：通过科技创新，开展乳制品和肉类精深加工技术创制，解决乳制品和肉类加工产业发展的共性关键瓶颈问题，研发一批新产品，发展壮大一批乳制品和肉类加工重点企业，提升科技创新对乳制品和肉类加工企业、乳制品和肉类加工产业的可持续支撑能力，促进乳制品和肉类加工产业高质量发展。

本专项重点部署5个研究方向，2019年度启动3个研究方向中的3个研究任务，实施周期为3年。

申报要求：采取竞争择优的方式申报，申报单位根据指南研究内容面向关键技术问题进行一体化设计，整体申报，申报时研究内容必须涵盖该研究方向（研究任务）下所列的全部内容，并且完成时应完成该研究方向（研究任务）下所有考核指标。每个研究方向由1个单位牵头负责，设1名项目总负责人，参研单位总数不超过4个。同一指南方向下，原则上只支持1项。

**1.婴幼儿乳制品研制及相关产品生产关键技术研究**

**1.1：中国母乳功能成分解析及牛乳基婴幼儿配方奶粉的研制及产业化**

**研究内容。**开展母乳中功能成分的分析及功能解析，建立中国母乳数据库；设计并研制符合中国母乳氨基酸、脂肪酸或磷脂等组成的母乳化婴幼儿配方奶粉；在符合国家法规要求前提下开发接近中国母乳的有机婴幼儿配方奶粉；研究可使用的有机脂肪原料，模拟中国母乳脂肪酸组成以及脂肪结构；通过进行婴儿配方奶粉与母乳对比临床实验并验证其喂养效果，实现产业化，进一步推进我国婴幼儿配方奶粉母乳化的进程。

**考核指标。**通过与母乳对比的临床实验验证婴儿配方奶粉的喂养效果；取得检测母乳样品宏量营养素，母乳中维生素、矿物质含量指标，母乳中蛋白组分、甘油三酯、低聚糖种类与含量的方法及应用关键技术2项；开发产品生命周期管理软件(PLM)1和产品精准配料软件2个；申请或授权发明专利4项以上；参与制定国家、行业、地方及企业标准1项；制定产品生产技术规范6项；开发高端母乳化婴幼儿配方奶粉系列新产品6个，至少3个实现产业化；新增母乳样本2000份，建立样本量超过3000以上的中国母乳数据库；预期在项目执行期内实现主营业务收入20亿元左右。

**申报要求。**由省内企业牵头或联合省内高校、科研院所申报。

1. **功能性乳制品及液态奶组分功能评价、加工特性及关键技术研究**

**2.1：功能性液态奶的研制及产业化**

**研究内容。**进行高活菌数益生菌有机酸奶的研制及产业化开发、有机酸奶加工关键技术及产业化开发、延长巴氏杀菌奶及特色酸奶货架期关键技术研究及产品开发、羊奶除膻技术研究及羊奶液态系列产品开发，开发功能性液态奶新产品，同时对生产无菌牛初乳乳清产品关键技术工艺进行研究，达到可以无菌化添加到牛奶等液态产品中的标准，并开发系列牛初乳乳清产品。

**考核指标。**建立巴氏消毒奶长货架期的产业化控制体系1个；申请或授权发明专利3项以上；制定新产品标准6项，产品生产技术规范1项；开发有机奶新产品、羊奶酸奶新产品、系列牛初乳乳清产品6个以上；预期在项目执行期内实现主营业务收入24.5亿元左右。

**申报要求。**由省内企业牵头或联合省内高校、科研院所申报。

**3.畜禽肉制品加工关键技术及品质控制研究**

**3.1：肉制品品质和风味调控技术研究及新型肉类制品创制与产业化**

**研究内容。**通过加工工艺优化和外源成分添加等手段调控肉制品凝胶品质，形成肉及肉制品凝胶品质控制技术；通过优化加工工艺等调控手段提高肉制品乳化特性，改善肉制品保水性和质构特性；针对肉制品在加工及贮藏过程中风味“失真”和“逸失”问题，研究肉制品风味调控技术，并进行产业化应用；研究低盐、低脂和低硝肉制品关键技术并进行新产品创制；开发具有健康营养、口味独特、方便及时、外观新颖的系列休闲肉类制品，实现产业化生产。

**考核指标。**创建和示范应用风味控制关键技术1项；创建和示范应用低盐、低脂和低硝等功能性肉制品品质提升关键技术1项；申请或授权发明专利4项以上；建立功能和休闲肉类制品应用示范线1条；参与制定国家、行业、地方及企业标准2项；制定新产品标准6项，肉制品乳化和凝胶调控生产技术规范1项；开发低盐、低脂和低硝功能性肉制品新产品5个、系列休闲肉类制品新产品5个；预期在项目执行期内实现主营业务收入2亿元左右。

**申报要求。**由省内企业牵头或联合省内高校、科研院所申报。

# 农村科技处业务咨询电话：0451-82625077