附件9

**“水稻及大豆加工”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，培育壮大水稻和大豆加工重点企业、支撑水稻和大豆加工产业发展，启动实施“水稻及大豆加工”科技重大专项。

本专项目标是：通过科技创新，开展水稻、大豆精深加工技术与装备创新与创制，解决水稻、大豆加工产业发展的共性关键瓶颈问题；研发一批新产品，发展壮大一批水稻和大豆加工重点企业，提升科技创新对水稻和大豆加工企业、水稻和大豆加工产业发展的可持续支撑能力，促进水稻和大豆加工产业高质量发展。

本专项重点部署4个研究方向，2019年度启动2个研究方向中的2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.高值化稻米适度加工技术创新与产业化**

**1.1：低致敏性全谷物粳米制品创制关键技术及产业化集成**

**研究内容。**以全谷物粳米为原料，开发针对不同月龄婴幼儿的高端、低敏性米糊与米乳系列产品，并进行低敏型米制食品加工及工业化关键技术集成示范；开展以富硒米、富锌米、富维生素米等富营养米功能精准评价及调控技术研究，建立富营养米加工关键技术体系及进行产业化示范，为富营养米功能因子最大程度保留和食味性改善提供科技支撑；开展预熟化调控技术研究，建立长货架期糙米加工、包装、贮藏关键技术标准，解决全谷物食品口感差、食用不方便、加工性能差、色泽不佳、不易储存等共性问题；以米粉和高筋粉为主要原料，对面糊或面团质构特性、蠕变时间、弹性滞后时间等粘弹性体流变学进行研究，解决大米粗加工为主、产业整体经济效益差的问题，研制开发兼顾营养与高品质的学生营养间餐饼、老年营养简餐糕以及全谷物早餐饼等休闲方便食品；开展益生菌发酵、挤压膨化和重组技术研究，有效激发并充分利用稻米糠层和米胚中维生素、膳食纤维等营养成分和酚类等植物活性物质，开发具有预防及辅助治疗慢性病、癌症的营养型全谷物系列食品，实现适合不同人群特点的休闲、营养型全谷物系列食品创制与产业化。

**考核指标。**取得富营养米及其制品加工、低敏型米制品加工、全谷物食品加工关键技术4-6项；申请或授权发明专利4-6项；建立低敏性米糊应用示范线1条；参与制定或修订国家、行业或团体标准1-2项，制定新产品企业标准5-7项、生产技术规范1-2项；研发婴幼儿的高端米乳、低敏性米糊、富硒米、预熟化糙米、学生营养间餐饼、老年营养简餐糕、全谷物早餐饼、全谷物休闲食品等新产品10-12个；预期在项目执行期内实现主营业务收入3.4亿元左右。

**申报要求。**由省内企业牵头或联合省内高校、科研院所申报。

**2.高值化功能型大豆食品加工关键技术及产业化**

**2.1：营养强化功能型豆乳粉系列产品开发及产业化**

**研究内容。**开发冲调型豆乳粉及多肽强化型豆乳风味保持及品质稳定技术；增强豆乳营养保健功能作用，研发高营养低致敏功能性豆乳制品加工关键技术；开发稳定化安全性特色豆乳粉创新技术。突破传统豆乳粉制备工艺，全新开辟以“萌发预处理-弱碱活性水浸泡-适度酶解-均质乳化增溶-联合干燥”为技术主线的植物乳粉制造工艺，实现豆乳液滴纳米化，有效包裹难溶性营养素，开发适宜婴幼儿营养辅食包的基料豆乳粉。

**考核指标。**取得连续密闭蒸煮工艺、风味修饰技术、微射流高压均质及高静压处理技术新技术3-5项；申请或授权发明专利3-5项；建立以“萌发预处理-弱碱活性水浸泡-适度酶解-均质乳化增溶-联合干燥”为技术主线的植物乳粉制造示范生产线1条；参与制定国家、行业、地方和团体标准1-2项，制定新产品企业标准3-5项、生产技术规范2-3项；研发冲调型豆乳粉、多肽强化型豆乳粉及婴幼儿营养辅食基料豆乳粉等新产品6-8个；预期在项目执行期内实现主营业务收入2.5亿元左右。

**申报要求。**由省内企业牵头或联合省内高校、科研院所申报。

# 农村科技处业务咨询电话：0451-82625077