

速溶芦笋粉生产工艺研究及其产业化应用技术开发

联系 方 式	完成单位	食品学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	马淑凤	职称/职务	副高	电 话	13812084641
	联系人	马淑凤	职称/职务	副高	电 话	
	手 机	13812084 641	传 真		E-mail	msf971516@126. com
成 果 基 本 情 况	成果体现形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
	所属领域	<input type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input type="checkbox"/> 其他				
	技术成熟程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他				
成果简介	<p>一、简要综述</p> <p>该项目获得农业部“行业公益性项目”和河北省科技支撑项目支持。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>针对目前国内芦笋副产物直接废弃的现状，本项目瞄准国际前沿，形成了一整套高度集成的速溶芦笋粉加工技术创新和产品创新技术，使得芦笋加工副产物资源得到前所未有的利用，产生良好的经济和社会效益。</p> <p>该项目以芦笋加工副产物为原料，以水为溶剂，经过提取、过滤、浓缩、脱色、脱重金属等工艺，制备出富含多糖、皂苷等生物活性物质的速溶芦笋粉，该产品色泽淡黄、口感好，水溶性高，具有增强免疫力、抗氧化作用等功能，尤其在改善睡眠方面显示出显著效果。目前该产品已经研制成功，并在企业进行产业化生产。</p>					



速溶芦笋粉



速溶芦笋粉生产车间

2、创新要点

(1) 首次以芦笋加工副产物为原料，进行其精深加工，并研发新型功能食品，不仅提高了产品附加值，也有效实现废物利用；

(2) 首次实现芦笋速溶芦笋粉加工技术的产业化应用，建成年产 200 吨速溶芦笋粉生产线 1 套；

(3) 开发具有改善睡眠功能速溶芦笋粉系列产品。

3、效益分析（资金需求总额 600 万元）

我国现有芦笋种植面积 170 万亩，年产量 137.6 万吨，芦笋加工过程中，将有约 100 万吨老茎和笋皮，芦笋种植过程中还会产生大量的芦笋秧。按年处理芦笋废弃物干料 15 万吨计，可生产速溶芦笋粉 3 万吨，按市场 30 万元/吨计算，产值达 84 亿元。预计每吨加工成本 12.5 万元，原料成本 10.5 万元，共计 55 亿元，每年税前毛利润为 29 亿元。显然，本项目具有良好的经济效益；通过本项目可为解决芦笋废弃物难处理、污染环境等问题，具有明显的环境效益；同时，本项目技术可以提高芦笋深加工水平和芦笋种植积极性，增加农民收入，具有显著社会效益。

4、推广情况

该技术已在秦皇岛长胜农业科技发展有限公司投入生产阶段。

合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它
------	------	--