

谷朊粉改性及小麦肽的制备技术

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	孔祥珍	职称/职务	副教授	电 话	0510-85329091
	联系人	孔祥珍	职称/职务	副教授	电 话	0510-85329091
	手 机	13915299 381	传 真	0510-853290 91	E-mail	xzkong@jiangnan.edu.cn
成果基本情况	知识产权形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 1 项 2、已授权专利 2 项				
	授权专利情况	项数	专利名称			专利号
		2	一种低脂肪、高蛋白的改性谷朊粉的制备方法			101889626
	授权专利情况	2	一种酶解小麦蛋白制备小麦蛋白源阿片活性肽的方法			101717805
		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 checked="" type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					
成果简介	<p>一、简要综述 国家科技部 863 计划资助项目，经教育部科技成果鉴定为国际领先。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介 谷朊粉又名小麦面筋蛋白、活性面筋粉，是小麦淀粉生产的副产品。项目获得了一种低脂肪、高蛋白的改性谷朊粉的制备方法；采用酶膜耦合连续反应来制备小麦面筋蛋白源肽；研究了小麦面筋蛋白酶解物的制备、功能性质及其阿片活性，并建立了一种酶解小麦蛋白制备小麦蛋白源阿片活性肽的方法。</p> <p>2、创新要点 对蛋白质可控酶解得到高活性的小麦面筋蛋白酶解物；采用酶解-膜分离耦合技术来制备小麦面筋蛋白阿片肽的建立与完善；新型脱盐方法和利用电荷效应进行膜分离技术的确立。</p>					
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 checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				