

水产品加工

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	过世东	职称/职务	教授	电 话	0510-85329036
	联系人		职称/职务		电 话	
	手 机	13961829 160	传 真	0510-853290 36	E-mail	guosd@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 5 项 2、已授权专利 5 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		5	一种利用淡水鱼骨制备明胶的方法		200710191260.1	
			一种低脂肪鱼骨休闲食品的制备方法		200710191259.9	
			一种液熏鮰鱼软罐头的制备方法		200810235216.0	
			一种淡水龙虾虾糜的制备方法		200810236030.7	
	一种利用克氏原螯虾头酶解制备调味料的方法		200810236029.4			
成果体现形式	<input checked="" 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 checked="" 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 获 2010 年中国粮油学会科技进步一等奖、2008 年中国轻工联合会科技进步二等奖</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、 项目简介 项目适用于水产品加工及水产品加工废弃物再利用，产品在成本、产品市场、资源利用率、环保等方面具有良好的社会效益和经济效益。</p> <p>2、 创新要点 采用新型工艺提高产品附加值，增加水产品加工新产品</p> <p>3、 效益分析 社会效益与企业经济效益共存</p>					
合作需求	合作方式	<input checked="" 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				