

## 系列微生物多糖发酵生产技术

联系方式	完成单位	生物工程学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号	邮 编	214122		
	成果完成人	詹晓北	职称/职务	教授	电 话	0510-85918299
	联系人	詹晓北	职称/职务	教授	电 话	0510-85918299
	手 机		传 真		E-mail	xbzhan@gmail.com
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 2 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	一种结冷胶的节能生产方法		201110094715.4	
			一种微生物多糖威兰胶的生产方法		200810018721.X	
	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" type="checkbox"/> 新工艺 <input 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 checked="" type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input 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>本项目得到国家863计划资助，获得中国食品科技学会科技创新奖。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>微生物多糖高产菌株（黄原胶、结冷胶、热凝胶、威兰胶等）            发酵工艺优化及控制            高粘度发酵关键技术及装备            生产线整体设计            清洁及节能生产技术            相关技术获得中国专利授权，具有自主知识产权</p> <p>2、创新要点</p> <p>相关技术获得中国专利授权，具有自主知识产权。微生物多糖生产工艺达到国际先进水平。</p> <p>3、效益分析</p> <p>本产品广泛应用于各种食品、饲料添加剂、保健食品、医药，也可直接开发成保健食品。产品所有原料、辅助材料、资源充足、易于购买，原、辅材料供应有可靠保障。该项目的产品有较为广阔的销售市场。该技术已取得一定经济效益。</p> <p>4、推广情况</p> <p>已转让相关企业。</p>					
合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input checked="" 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				