

## 固体蜂蜜生产技术

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	童群义	职称/职务	教授	电 话	0510-85919170
	联系人	童群义	职称/职务	教授	电 话	0510-85919170
	手 机	13861715 020	传 真	0510-859191 70	E-mail	qytong@263.net
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 1 项		
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		1	一种固体蜂蜜的制备方法		200610088068.5	
	成果体现形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input 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 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>2007 年获得国家农业科技成果转化资金支持，项目名称：固体蜂蜜生产与应用技术中试，项目编号：2007GB2C100111。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>由于液体蜂蜜粘度大，使用不方便，因此，将其加工成固体粉末状有利于蜂蜜作为食品添加剂应用于面包、固体饮料、方便食品等。本项目采用滚筒干燥法研制成功固体蜂蜜（或称为蜂蜜干粉），产品流动性好，易与其它物料混匀，遇水能快速溶解，风味好，是一种高档的食品添加剂。</p> <p>2、创新要点</p> <p>解决了蜂蜜干燥过程中粘连、不易干燥等难题。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 500 万元）</p> <p>年产 1000 吨，设备投资 200 万元，总投资约 500 万元。产品生产成本与产品规格有关，不同蜂蜜含量的产品生产成本不同：以含蜂蜜 70% 为例计算（另外的 30% 为淀粉类原料），生产成本：1.2 万元/吨，销售价格：2 万元/吨。年产 1000 吨，总利润为：800 万元/年。</p> <p>4、推广情况</p> <p>已推广盐城花美蜂蜜食品有限公司。</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				