

富硝天然肉制品配料及天然肉制品生产技术

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	郁延军	职称/职务	电 话	
	联系人		职称/职务	电 话	
	手 机	13961800745	传 真	E-mail	
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 项			
	申请专利 情况	项数	专利名称	专利号	
		1	一种利用芹菜叶生产富含亚硝酸盐和黄酮类物质食品配料的方法	201110127017.X	
	成果体现形式	<input 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 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、具体介绍</p> <p>天然肉制品是一种不添加任何合成添加剂或无机成分的肉制品。本项技术利用芹菜叶经微生物转化,生产出了富含亚硝酸盐和黄酮类物质的天然配料,可应用于肉制品生产,具有护色、防腐和消除自由基的作用。</p> <p>该天然配料生产时,利用生产净菜时的下脚料(芹菜叶)为原料,是一项环保型新技术。</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			