

抹茶系列功能食品的研发

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	马淑凤	职称/职务	副高	电 话	13812084641
	联系人	马淑凤	职称/职务	副高	电 话	
	手 机	13812084 641	传 真		E-mail	msf971516@126. com
成果基本情况	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 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>该项目获得江苏省“博士柔性进企业”项目和江苏省研究生工作站等支持。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>抹茶是一种茶粉，不同于市场上的普通茶叶粉，它是以优质新鲜茶叶为原料，经过蒸青、碾压、冷却、脱水、复合干燥、组合粉碎等多道工序制作而成的天然蒸青超细微绿茶粉末。抹茶不仅最大程度保留了其原有的茶多酚等活性物质，又能在机体内有效地将活性物质释放，提升了茶叶中活性物质的利用效价。</p> <p>针对目前国内在食品领域应用范围狭窄的现状，本项目瞄准国内烘焙、冷饮、饮料等主要食品加工领域，进行抹茶面包、饼干、冰淇淋以及抹茶奶茶等食品的开发，拓宽了抹茶的应用范围。</p>					



抹茶面包

(具有抹茶的清香味道，口感松软，弹性好)



抹茶奶

(淡绿色，有清新的茶香，口感润滑，体系均一，久置不分层)

2、创新要点

首次以抹茶为原料，进行抹茶面包、抹茶奶、抹茶冰淇淋等食品加工工艺研究。

3、效益分析（资金需求总额 50 万元）

该项目所涉及产品均为市场常见易耗普通食品，其加工设备成本较低，加工技术已经成熟，抹茶的原料价格也不高。因此，该项目是具有投资少、生产效率高、消费量大、投资风险小，回收投资成本快等优点，具有良好的市场前景。

4、推广情况

已协助江苏鑫品茶叶有限公司建立成茶叶功能食品研发中心，进入中试阶段。

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 type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它
------	------	--