

苦荞芽茶袋泡固体饮料的开发

联系方式	完成单位	粮食发酵工艺与技术国家工程实验室				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	陈正行	职称/职务	教授/主任	电 话	0510-85913615
	联系人	陈正行	职称/职务	教授	电 话	0510-85913615
	手 机	13606198100	传 真	0510-85913615	E-mail	zxchen2007@126.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 1 项 2、已授权专利 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		1	一种利用无机盐胁迫萌发苦荞种子的方法		201110301483	
	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 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、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>利用金属盐离子胁迫萌发苦荞种子，以提高种子中总黄酮和 D-手性肌醇含量同时消除胰蛋白酶抑制活性有效提高蛋白质消化率。采用萌发后苦荞经干燥、粉碎、烘烤等工艺，制成具有独特风味和丰富功能性成分的苦荞芽袋泡固体饮料。</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  <pre> graph TD A[苦荞种子] --> B[清理] B --> C[浸种] C --> D[萌发] D --> E[干燥] E --> F[粉碎] F --> G[热处理] G --> H[香味配料] H --> I[包装] I --> J[灭菌] J --> K[成品] </pre> </div> <p style="text-align: center;">袋泡式苦荞芽茶固体饮料工艺流程</p> <p>2、创新要点</p> <p>采用硫酸铝溶液浸种，胁迫萌发苦荞种子，富集功能性成分并同时消除抗营养因子。</p> <p>3、效益分析（资金需求总额 300 万元）</p> <p>开发了胁迫萌发的工艺和新的产品，市场前景广阔。</p> <p>4、推广情况</p> <p>正在市场推介和效果验证阶段。</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 type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				