

传统发酵食品工艺机理解析与优化

联系方式	完成单位	药学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	许正宏	职称/职务	教授	电 话	0510-85918206
	联系人	耿燕	职称/职务	校聘副教授	电 话	0510-85326883
	手 机	13584184 284	传 真	0510-859182 06	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 6 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	CN1018994 一株高产 3-羟基丁酮的地衣芽孢杆菌 MEL09 的筛选及应用		201010166969.8	
	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 style="padding-left: 2em;">获国家“十一五”支撑计划重点课题。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p style="padding-left: 2em;">通过国家“十一五”科技支撑计划、863 计划、国家自然科学基金、江苏省自然科学基金及镇江市科技支撑计划的资助,解析我国优势传统发酵食品---如镇江香醋的功能性组份及其成因,探寻我国传统多菌种混合发</p>					

醇过程中微生物群落结构与功能之间的关系，进而进行其功能优化调控。



恒顺醋厂功能性微生物强化实验

2、创新要点

以原位分离出的功能微生物进行“生物强化”，调控产酸、产酯、改善产品品质、提高原料利用率、缩短发酵周期。



醋酸发酵过程中主要功能性微生物

3、效益分析

通过“生物强化”新技术，取得显著降低食醋发酵周期（25%以上）及提高成品产率（10%以上）的效果。

4、推广情况

先后与江苏恒顺集团、安徽恒裕酿造有限公司、湖北灵乡食品有限公司等多家食醋酿造企业合作。目前与泸州老窖合作开展国窖 1573 窖池酿造微生物多样性研究。

合作需求	合作方式	<input checked="" type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input checked="" type="checkbox"/> 技术转让	<input checked="" type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务	<input type="checkbox"/> 其它
------	------	--	---	-----------------------------

