

## 特浓豆浆工艺和连续生产技术

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	赵建新	职称/职务	教授/处长	电 话	13606189172
	联系人	范大明	职称/职务	博士	电 话	051085884620
	手 机	13405769 783	传 真	0510859121 55	E-mail	fandm@jiangnan.edu.cn
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				
	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 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>1、项目简介</p> <p>豆浆作为传统东方食品，具有深厚的群众基础，市场前景广阔。但我国豆制品行业整体技术水平落后，产品品质、生产工艺和装备机械均有较大的上升空间；日本技术虽较我国先进，但也仅适用于中小规模生产。本技术以熟浆工艺（带渣煮浆）为基础，确立了蛋白提取率高、风味损失少、豆腥味可控的豆浆生产工艺，开发了连续化的熟制技术、高通量分级分离技术、富含泡沫液相体系的脱气浓缩技术等，解决了长期以来豆浆产业的多项技术难题，为高品质豆浆的推广奠定基础。</p> <p>2、创新要点</p> <p>大豆无需浸泡、全程连续化生产、单线处理能力大；产品口感醇厚；蛋白质含量是普通型豆浆行业标准的 1.5 倍以上，维生素保留率高于同行业 5%，不饱和脂肪酸占脂肪比例较牛奶高 40%，铁质超过牛奶 4 倍以上，致敏性远低于牛奶；高浓度豆浆既可以作为豆浆饮品直接享用，也可以作为星巴克等餐饮行业时尚饮品的牛奶基料替代品。</p> <p>3、效益分析（投资 500 万（日处理 30 吨大豆生产线））</p> <p>日产量 150 吨特浓豆浆生产线，生产成本为 2580 元/吨，根据项目产品的目标市场定位，预计产品出厂价为 5800 元/吨。</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 type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				