

农作物秸秆制备肉制品抗菌吸附材料

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	徐学明	职称/职务	教授	电 话	0510-85917100
	联系人	杨哪	职称/职务	助教	电 话	0510-85919182
	手 机	13814215 180	传 真	0510-859171 00	E-mail	xmxubest@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 3 项 2、已授权专利 2 项				
	授权专利情况	项数	专利名称		专利号	
		2	一种农作物秸秆制备纤维素多糖类可降解高吸水剂的方法		200710302413.5	
			一种用农作物秸秆制备微晶纤维素的的方法		200910030244.3	
	成果体现形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input checked="" 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、 简要综述</p> <p>获国家科技部 2010 星火计划重点项目支持-玉米秸秆制备冷鲜肉食品保鲜吸水薄膜，项目编号：2008GA691006。</p> <p>二、 具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>利用廉价的农作物秸秆提取纤维素进行功能化改造并制备托盘鲜肉食品保鲜垫，实现货架期延长，维持肉制品良好卖相，有效防止废弃秸秆在焚烧处理时造成的环境污染，为冷鲜肉向乡镇远距离配送提供了可行性参考。</p> <p>2、创新要点</p> <p>技术产品主要改善鲜肉制品包装形式，延长货架期，维持良好卖相；同时实现农作物秸秆合理应用，实现其深加工。</p> <p>3、效益分析</p> <p>根据实际规模和地点，面议。</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				