

液熏鮰鱼软罐头的制备方法

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	过世东	职称/职务	教授	电 话	13961829160
	联系人	过世东	职称/职务	教授	电 话	13961829160
	手 机	13961829 160	传 真		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 1 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	一种液熏鮰鱼软罐头的制备方法		200810235216.0	
	成果体现形式	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 试生产阶段 <input 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 2010 年中国粮油学会科技进步一等奖、2008 年中国轻工联合会科技进步二等奖</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>我国淡水鱼加工以鱼糜、腊制产品销售为主，鱼肉类产品多以低水份活度的干制品为主。本产品以液熏为主要调味技术，在保持鱼肉质构口感的基础上，制备高水分活度的易于即食的鱼肉类制品，为鱼类加工提供新技术。</p> <p>2、创新要点</p> <p>本技术以液熏技术代替传统烟熏技术，在保持传统风味的同时，有效降低的传统技术中的致癌成分。</p> <p>3、效益分析</p> <p>投资可以面议。</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				