

低温及调理肉制品生产技术

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	郇延军	职称/职务		电 话	
	联系人		职称/职务		电 话	
	手 机	13961800 745	传 真		E-mail	
成 果 基 本 情 况	成果体现形式	<input type="checkbox"/> 新技术 <input checked="" 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、具体介绍</p> <p>低温肉制品及调理肉制品最大限度地保持了产品的色、香、味，其加工过程更易于营养及风味的调理，是肉类制品发展的大趋势。该产品包括低渐熟肉制品、低温鲜切制品和低温预调理制品。</p> <p>本研究中心具有成熟的生产工艺及配方，产品多达 50 余种，同时具有相关的工厂或生产车间（线）设计经验，已分别在南通海安、如皋、安徽马鞍山进行了工厂设计，可为企业提供全面的技术服务和技术合作。</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 type="checkbox"/> 技术转让 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它				