

广东省农业技术推广奖申报项目公示

项目名称	粤式风味禽肉产品加工关键技术及副产物高值化利用技术推广应用	申报等级	二等奖
第一完成单位	华南农业大学	主管部门	广东省农业农村厅
起止时间	2012-12-01 至 2022-12-31		
第一完成人	宋贤良	联系方式	13535352696
第一完成单位联系人	刘雅红	联系方式	13535352696
主要完成单位	<ol style="list-style-type: none"> 1.华南农业大学 2.广东好味来食品有限公司 3.广东正一品生物科技股份有限公司 4.广东雅和生物科技有限公司 5.广东温氏佳味食品有限公司 6.广东和盛丰禽类屠宰有限公司 7.广东省农业科学院水稻研究所 		
主要完成人	<ol style="list-style-type: none"> 1.宋贤良(华南农业大学) 2.司徒文贝(华南农业大学) 3.肖昕(广东省农科院水稻研究所) 4.吴少烈(广东好味来食品有限公司) 5.黄苇(华南农业大学) 6.王晓明(广东温氏佳味食品有限公司) 7.吴伟雄(广东和盛丰禽类屠宰有限公司) 8.杨家友(广东雅和生物科技有限公司) 9.陈佩(华南农业大学) 10.郭卓钊(广东正一品生物科技股份有限公司) 11.罗树灿(华南农业大学) 12.冷山蒲(广东好味来食品有限公司) 13.黎海彬(广东雅和生物科技有限公司) 14.叶盛英(华南农业大学) 		

注：申报一等奖限报主要完成单位12个，主要完成人20人；二等奖限报主要完成单位8个，主要完成人16人；三等奖限报主要完成单位4个，主要完成人10人。本表双面打印

项目简介

粤式风味禽肉产品是具有浓郁地方特色的传统食品，风味独特，深受广大消费者喜爱。项目针对粤式风味禽肉产品工业化生产过程中存在原料预处理和产品杀菌方式不恰当、初卤和复卤的卤汁风味差异大、加工副产物缺乏有效利用等关键共性问题进行技术攻关，组建了由1家高校、1家科研院所和5家龙头企业组成的推广与技术服务团队，产学研协同研发熟化和多渠道宣传推广下列主要成果：1) 实施了禽肉原料快速解冻和超声波辅助恒温动态循环腌制新技术，解决了冷冻禽肉原料自然解冻时间长、传统盐水静置腌制品质不稳定及易滋生微生物等问题。2) 采用“物理-化学联合”中低温杀菌技术，解决了因高温高压杀菌造成肉质损伤和营养流失的问题，有效延长了产品的保质期。3) 采用加工用卤汁定量标准化技术。通过调香调味平台设计，优化卤汁配方，辅以酶解、真空浓缩、定量复配等，形成了一套完整的粤式风味禽肉制品的卤汁定量标准化技术。4) 开发了以抗氧化和微胶囊包埋为技术支撑的粤式风味禽肉制品的护色稳定技术，解决了产品色泽不稳定的问题。5) 采用现代分离净化技术和生物酶解技术，获得了以卤汁分离鸡油、碎骨肉和废弃卤汁等加工副产物为原料的粉末鸡油脂和盐焗风味营养调味粉的制备新技术，实现了粤式风味禽肉制品加工副产物的高值化利用。项目获授权发明专利6件，授权实用新型专利1件，发表学术论文11篇。培养硕士研究生5名，解决就业1500余人。项目研发成果已在广东好味来食品有限公司、广东正一品生物科技股份有限公司等省内9家龙头企业进行产业化应用推广示范，产品销售遍布全国各地及东南亚等地区。近三年提质增效禽肉制品及副产物高值化利用生产技术推广规模达18.33万吨，新增销售额10.49亿元，新增利润1.65亿元，经济和社会效益显著。明显推动了行业的技术进步，为我省农业提质增效，促进乡村振兴作出了积极贡献。