

广东省农业技术推广奖申报项目公示

项目名称	特色凉果安全深加工关键技术集成及产业化	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	2014-12-01 至 2017-11-30		
第一完成人	周爱梅	联系方式	13632226925
第一完成单位 联系人	刘雅红	联系方式	13632226925
主要完成单位	1.华南农业大学 2.广东展翠食品股份有限公司		
主要完成人	1.周爱梅(华南农业大学) 2.陈汉民(广东展翠食品股份有限公司) 3.赵力超(华南农业大学) 4.刘欣(华南农业大学) 5.曹庸(华南农业大学) 6.刘晓娟(华南农业大学) 7.陈树喜(广东展翠食品股份有限公司) 8.黄凯信(广东展翠食品股份有限公司) 9.许剑华(广东展翠食品股份有限公司) 10.陈铭辉(广东展翠食品股份有限公司)		

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

传统凉果含硫、含糖及含盐量高，且干燥时间过长、能耗大，同时经常出现甜蜜素、糖精钠、防腐剂和微生物超标等问题，配方也比较单一。这些都导致了凉果市场发展空间受到压缩。因此，研发以我省特色水果为原料的凉果新品种，同时改造凉果传统配方以及对生产工艺进行技术创新，将我省特色水果加工成消费者欢迎的凉果产品，并实现产业化，开发健康、绿色无公害，同时具有保健的功能性食品，具有十分重要的意义。本项目开展以下三方面的技术研究及推广：一是特色凉果加工新工艺新方法的研究。以特色佛手果凉果、双华李凉果为代表，研制凉果现代化安全生产的新工艺、新配方、新技术和新装备，通过脱硫、糖渍、干燥和杀菌新技术的集成使用并结合新配方的开发，使生产出的凉果低糖、低硫，并具有功能性，同时缩短凉果生产的干燥和杀菌时间，达到节能减排效果，并减少传统防腐剂的使用，延长产品保质期，使新产品符合无公害食品标准。二是特色凉果新产品、新配方的研发。项目将开发出的凉果如佛手果、双华李，果肉经打碎胶磨成酱作为原料，应用于糖果生产中，开发植物凝胶糖果。三是改善现有加工车间，为扩大产能，改善现有加工车间，展翠公司组织建设现代化凉果加工车间，车间集太阳能-空气能热泵双源一体式干燥、真空渗糖技术和微波杀菌技术于一体。通过凉果加工建设，使凉果生产能力年达到5800吨。本项目实现了将当地特色水果精深加工并成功产业化生产，并获得知识产权一批，取得良好的科技转化效果和经济效益，促进农业增效和农民增收效果明显。