

2022年度广东省农业技术推广奖公示表

| | |
|--|--|
| 项目名称 | 特色凉果安全深加工关键技术集成及产业化 |
| 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(完成单位：华南农业大学，工作单位：华南农业大学) 2.陈汉民(完成单位：广东展翠食品股份有限公司，工作单位：广东展翠食品股份有限公司) 3.刘欣(完成单位：华南农业大学，工作单位：华南农业大学) 4.陈树喜(完成单位：广东展翠食品股份有限公司，工作单位：广东展翠食品股份有限公司) 5.曹庸(完成单位：华南农业大学，工作单位：华南农业大学) 6.赵力超(完成单位：华南农业大学，工作单位：华南农业大学) 7.刘晓娟(完成单位：华南农业大学，工作单位：华南农业大学) 8.黄凯信(完成单位：广东展翠食品股份有限公司，工作单位：广东展翠食品股份有限公司) 9.许剑华(完成单位：广东展翠食品股份有限公司，工作单位：广东展翠食品股份有限公司) 10.陈铭辉(完成单位：广东展翠食品股份有限公司，工作单位：广东展翠食品股份有限公司) 11.王群(完成单位：华南农业大学，工作单位：华南农业大学) 12.张淑芝(完成单位：广东展翠食品股份有限公司，工作单位：广东展翠食品股份有限公司) |
| <p>广式凉果全国闻名，占据全国凉果消费市场的半壁江山，但传统广式凉果存在含硫量超标、糖含量过高、微生物超标、防腐剂用量大等问题，且产品配方和形态单一，致使凉果市场发展空间受到严重压缩。针对上述问题，本项目创新传统凉果的加工工艺、配方和成型方法，开发出低糖、低硫、低防腐剂并具有一定功能特性的凉果新产品，建成现代化凉果加工车间，实现产业化转化。主要成果包括：</p> <p>(1) 创新了传统凉果的加工工艺，生产出高品质凉果新产品</p> <p>以特色佛手果凉果、双华李凉果为代表，创新了传统凉果加工中的脱硫、腌制、渗糖、干燥、杀菌等技术，集成酸烫漂脱硫、超声波辅助腌制、真空渗糖与蒸汽加压和热浸渗糖的组合渗糖、热泵干燥、微波杀菌等技术，并和金银花、甘草等药食同源的中草药配伍，生产出了低糖、低硫并具有一定功能特性的高品质凉果新产品，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，新产品符合无公害食品标准。获得专利干燥技术以及干燥和腌制专利设备。</p> <p>(2) 创新了凉果产品形态和配方，首创果糕型（软糖型）凉果新产品</p> <p>针对传统广式凉果产品形态和配方单一问题，项目将佛手果凉果、双华李凉果果肉经打碎胶磨成酱作为原料，应用于糖果生产中，并添加专利技术制备的精油，开发出系列果糕型（软糖型）凉果新产品，获得专利加工技术和设备，产品为首创。</p> <p>(3) 建设了现代化的凉果加工车间</p> <p>对现有加工车间进行了升级改造，建成了集太阳能-空气能双源一体式热泵干燥、超声波辅助腌制、真空渗糖和微波杀菌等技术于一体的现代化凉果加工车间，凉果年生产能力达5800吨。</p> | |

(4) 项目获得一批知识产权，推广应用经济效益显著

项目发表论文7篇，获授权专利9件。项目产品实现了产业化转化，推广应用经济效益显著，2020-2022年累计新增销售额3.1797亿元。