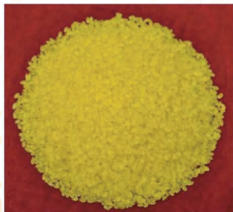





科技成果征集表

参展单位	单位名称(盖章): <u>吉林农业大学</u> 法人代表: <u>冯江</u> 联系电话: <u>0431-84533321</u> 参展联系人: <u>许秀颖</u> 联系电话: <u>13166887882</u> 手机: <u>13166887882</u> 传真: <u>84533319</u> 电子邮件: <u>wangqingbo@jlau.edu.cn</u>
推荐单位	中国粮油学会
技术领域	<input type="checkbox"/> 粮食烘干 <input type="checkbox"/> 粮食清理 <input type="checkbox"/> 粮食储藏 <input checked="" type="checkbox"/> 粮油加工 <input type="checkbox"/> 粮油营养 <input type="checkbox"/> 信息化 <input type="checkbox"/> 粮油质检 <input type="checkbox"/> 物资储备 <input type="checkbox"/> 高效物流 <input type="checkbox"/> 安全生产 <input type="checkbox"/> 其他
展位数量申请及展示形式	<input type="checkbox"/> 展位数量(3*3米, 个) <input type="checkbox"/> 展板(0.9*1.2米) <input checked="" type="checkbox"/> 产品 <input type="checkbox"/> 实物或模型 <input type="checkbox"/> 多媒体 <input type="checkbox"/> 其他
其他说明及展示要求	

技术成果1(必填项):玉米重组米加工技术

技术成熟度	<input type="checkbox"/> 实验室(或样品) <input type="checkbox"/> 小试 <input checked="" type="checkbox"/> 中试 <input type="checkbox"/> 形成产品 <input type="checkbox"/> 其他
成果类型	<input type="checkbox"/> 发明专利 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新装置 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新工艺(新方法、新模式) <input type="checkbox"/> 计算机软件 <input type="checkbox"/> 技术标准 <input type="checkbox"/> 其他
<p>成果简介:</p> <p>针对玉米难以主食化、食用品质差等技术难题,吉林农业大学小麦和玉米深加工国家工程实验室科研创新团队以玉米和杂粮为主要原料,攻克了全营养组配、多级变温挤出、微波与热风联合干燥等关键技术,开发了全营养玉米重组米产品,降低了玉米重组米碎米率,提升了产品膳食纤维含量和蛋白质含量。玉米重组米颗粒完整,色泽亮光,口感较好。本成果已获授权发明专利,刘景圣教授为第一发明人。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>玉米重组米</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>多谷物全营养玉米重组米</p>  </div> </div>	

技术推广分析:

玉米重组米加工技术成熟, 产品营养丰富, 食用品质明显改善。已在吉林省恒昌农业开发有限公司等公司进行产业化应用, 经济效益显著。本成果实现了玉米、杂粮主食化, 与人们常食用的大米实现共煮同熟, 具有非常广阔的应用前景。

合作意向(可多选):

技术转让 技术许可 合作研发 中试试验 技术融资 技术作价入股 其他(请描述)

技术成果2(必填项): 玉米主食专用粉

技术成熟度	<input type="checkbox"/> 实验室(或样品) <input type="checkbox"/> 小试 <input checked="" type="checkbox"/> 中试 <input type="checkbox"/> 形成产品 <input type="checkbox"/> 其他
成果类型	<input type="checkbox"/> 发明专利 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新装置 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新工艺(新方法、新模式) <input type="checkbox"/> 计算机软件 <input type="checkbox"/> 技术标准 <input type="checkbox"/> 其他

成果简介:

玉米主食专用粉是以玉米粉为主要原料, 突破了玉米粉微波辅助生物修饰、质构重组及抗老化等关键技术。微波辅助生物修饰技术, 优化了微波辅助多酶复合改性玉米粉的工艺条件, 显著提高了玉米粉的加工特性, 提高了玉米粉面团的粘度和延展度; 质构重组技术提高了使玉米粉质构特性和加工品质得到显著改善, 且提高蛋白质消化率 20% 以上; 抗老化关键技术的研究, 延缓了产品的老化速度, 降低了無值、结晶度和回生值。开发了适宜加工馒头、饺子等产品的玉米主食专用粉。



玉米主食专用粉



玉米饺子



玉米馒头

技术推广分析:

玉米主食专用粉产品加工技术成熟, 便于操作, 易于被广大消费者接受, 具有非常广阔的市场应用前景。本成果已在长春中之杰食品有限公司进行推广应用, 经济效益显著。

合作意向(可多选):

技术转让 技术许可 合作研发 中试试验 技术融资 技术作价入股 其他(请描述)