附件1

2023年度巴彦淖尔市“揭榜挂帅”项目榜单

巴彦淖尔市科学技术局

2023年10月

**一、项目名称：发酵蔬菜发酵工艺优化技术研究**

**需求单位：内蒙古培尧食品有限公司**

**项目需求：**

为提升我市发酵蔬菜（芥菜、黄瓜、韭菜花）的深加工技术水平，解决发酵蔬菜产品亚硝酸盐含量高、发酵过程存在不稳定性等难题，开展发酵蔬菜发酵工艺优化技术研究，进一步提升发酵蔬菜产品品质，为我市蔬菜产品深加工探索出一条现代化、工业化的发展之路。

**预期目标：**

（1）建立发酵蔬菜发酵工艺与品质之间的关联，确定最佳的发酵工艺，获得数字化控制模型1个。

（2）开展发酵蔬菜护色、保脆、保存性能等相关研究，开发发酵蔬菜配料配方2-3个，发酵蔬菜新产品2-3个，产品要求口感清脆，抗氧化能力强、产品货架期长。

（3）筛选出可有效降解亚硝酸盐的乳酸菌/发酵剂，使得产品亚硝酸盐含量低于5 mg/kg。

（4）申请专利1-2项。

**实施期限：2**年

**资金投入总金额：**100万元

**二、项目名称：南瓜籽冷榨食用油关键技术攻关及南瓜籽粉蛋白产品开发**

**需求单位：内蒙古蒙鑫晨泰农业科技开发有限公司**

**项目需求：**

针对目前我市南瓜籽高效化加工专用技术缺乏，产品附加值不高，综合资源利用率低等突出问题，研究开发南瓜籽油超临界萃取工艺，充分保持油脂中营养成分的活性因子，并开发适用的南瓜籽蛋白粉产品。

**预期目标：**

（1）研究开发南瓜籽油超临界萃取工艺，使得油脂品质中维生素E的保留率高于传统工艺（20-80mg/100g）的10%以上，亚麻酸的保留率高于传统工艺（0.7%-1.1%）的11%以上。

（2）以脱脂南瓜籽为原料制取南瓜籽蛋白粉，总蛋白保留率达到85%以上，产品中蛋白含量达到60%以上。

（3）挖掘南瓜籽蛋白的功能性质，开发2种以上南瓜籽蛋白粉休闲即食食品。

**实施期限：2**年

**资金投入总金额：60**万元

**三、项目名称：高山冷凉酵素白菜发酵技术及有害物质生物消减研究**

**需求单位：内蒙古绿兆源食品有限责任公司**

**项目需求：**

巴彦淖尔市乌拉特后旗山前冲积扇地带地处北纬41°，海拔约1000-1400米，昼夜温差较大（10-15℃），当地种植的白菜属于典型的高山冷凉蔬菜。麦后复种白菜种植面积大、存量高，由于缺少高附加值深加工工艺，造成农民和企业增收困难。拟通过开展高山冷凉酵素白菜发酵技术及有害物质生物消减研究，开发口感好、功能好的高端酵素白菜产品，提升产品的科技含量和附加值，促进农民和企业实现增收。

**预期目标：**

（1）从菌种配伍和发酵工艺两个维度，优化高山冷凉酵素白菜发酵工艺，研制高活性复合发酵剂，建立发酵工艺1套，申请专利1项。

（2）采用电子鼻和电子舌头结合感官评价法，建立酵素白菜和汤汁的评价体系，获得口感好的配伍配方1个。

（3）以益生元和乳清粉作为菌种生长强化剂，建立生物消减工艺，使得酵素白菜产品酸度不低于0.5%，亚硝酸盐含量低于5 mg/kg。

**实施期限：2**年

**资金投入总金额：100**万元

**四、项目名称：肉羊分割低值产物综合利用关键技术研究与产品开发**

**需求单位：内蒙古草原晶鑫食品有限公司**

**项目需求：**

针对巴彦淖尔市肉羊屠宰过程中产生的羊内脏（心、肝等）、羊腩等低值部分，开展腊羊肉、预制菜高值化利用研究。采用传统酱卤等加工技术对羊心、羊肝进行预制菜等产品的开发，同时采用低盐腌制结合绿色熏制技术将羊腩加工成腊羊肉，通过研究突破能迅速形成产品并进入市场，解决我市农畜产品加工难、产业链短和产品相对单一的问题，为肉羊预制菜产业开发起到引领和示范作用。

**预期目标：**

1. 建立不同品种肉羊屠宰后低值产物羊肝、羊心、羊腩的蛋白质、油脂、氨基酸等营养成分数据表。
2. 研究开发麻辣、香辣等复合酱卤配料4个。
3. 研究开发羊心、羊肝酱卤预制产品4个，产品出品率高于70%。

（4）开发腊羊肉加工工艺1套，开发腊羊肉产品1个。

（5）申请发明专利2项，发表论文3篇，制定产品标准4项。

**实施期限：2年**

**资金投入总金额：**100万元