**技术创新需求调查表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位信息** | | | | | | |
| 单位名称 | | | | 四川兴凯丰密封件制造有限公司 | 社会统一信用代码 | 91511321560711150K |
| 联系人 | | | | 李辛 | 联系电话 | 13649058482 |
| 行政区域 | | | | 四川省南充市南部县 | | |
| 是否在国家高新区内？ | | | | □是 （高新区名称）  ☑否 | | |
| 所属行业 | | | | 制造业 | 技术领域 | 机械制造及面点工艺 |
| 上一年度  营业总收入 | | | | 400 （万元） | 人员总数 | 28 （人） |
| 高新技术企业认定 | | | | ☑是□否 | 科技型中小企业备案 | ☑是□否 |
| 需求名称 | | 食品(面点)机械的工艺改进技术 | | | | |
| 技术创新需求情况说明 | 需求类别 | ☑技术研发（关键、核心技术）  ☑产品研发（产品升级、新产品研发）  ☑技术改造（设备、研发生产条件）  □技术配套（技术、产品等配套合作） | | | | |
| 需求  内容 | （包括主要技术、条件、成熟度、成本等指标）  目前，我国面食品行业（如包子、馒头）的生产仍处于最原始的手工生产阶段，市面上不是没有生产效率更高的食品机械设备，而是这些设备生产的产品（包子，馒头）达不到传统手工制作的口感。究其原因，是机械输送（螺旋绞龙）会伤面筋，糊化、水化面团。如何解决机械输送发酵面团（如包子，馒头）对面筋损伤，面团水化等技术难题，达到手工口感。 | | | | |
| 现有  基础 | （已经开展的工作、所处阶段、投入资金和人力、仪器设备、生产条件等）  四川兴凯丰密封件制造有限公司是生产特种密封件的国家高新技术企业，已有二十余年的生产历史。经政府招商，落户四川南部县河西工业园，投资2000余万元，征地三十余亩，建设标准化厂房15000㎡，办公楼、技术中心2400㎡，宿舍楼2000㎡，购置模具加工数控设备、加工中心、数控车铣、磨、镗、线切割等设备80余台（套），专用设备缠绕机、模压机、硫化机等50余台（套）。现有员工28余人，其中技术人员10余人。公司在保持密封件产品的基础上，走持续创新的发展道路。  公司长期为郑州三全、思念、成都龙凤食品等企业的设备供应商提供汤圆机、月饼机、水饺等食品机械的核心部件，具备生产食品机械的生产条件和技术实力。 我公司于2010年开始自行研发包子机，目前，已研发生产出MBBZ--I型（工厂型）和MBBZ--II型（门店型）包子机，现已少量上市销售。公司已获得发明专利一件，实用新型专利四件，外观专利一件。 | | | | |
| 产学研合作要求 | 简要  描述 | （希望与哪类高校、科研院所开展产学研合作，共建创新载体，以及对专家及团队所属领域和水平的要求）  希望与四川大学、西华西华大学等有食品机械专业和面点工艺专业的院校，以及相关专家教授，长期合作共建研发试验团队，为推动我国传统加工行业产业升级扫除障碍，为企业、合作者、客户增加经济效益和社会效益。 | | | | |
| 合作  方式 | □技术转让 □技术入股 ☑联合开发 □委托研发  ☑委托团队、专家长期技术服务 ☑共建新研发、生产实体 | | | | |
| 其他需求 | □技术转移 □研发费用加计扣除 □知识产权 □科技金融  □检验检测 □质量体系 □行业政策 □科技政策 □招标采购  □产品/服务市场占有率分析 □市场前景分析 □企业发展战略咨询 □其他 | | | | | |
| **管理信息** | | | | | | |
| 同意公开  需求信息 | | | □是 □否  ☑部分公开（说明） | | | |
| 同意接受  专家服务 | | | ☑是  □否 | | | |
| 同意参与解决方案筛选评价 | | | ☑是  □否 | | | |
| 同意出资奖励优秀解决方案 | | | ☑是，金额万元。（奖金仅用作鼓励挑战者，不作为技术转让、技术许可或其他独占性合作的前提条件）  □否  法人代表：李辛 2019 年 8月 9日 | | | |