**技术创新需求调查表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位信息** | | | | | | |
| 单位名称 | | | | 阆中市阆味香食品有限公司 | 社会统一信用代码 | 9151138119900828 |
| 联系人 | | | | 郑月佳 | 联系电话 | 17340386016 |
| 行政区域 | | | | 四川省南充市阆中 | | |
| 是否在国家高新区内？ | | | | □是 （高新区名称）  ☑否 | | |
| 所属行业 | | | | 农产品加工 | 技术领域 | 农业和食品加工 |
| 上一年度  营业总收入 | | | | 500（万元） | 人员总数 | 20 （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 | | 泡菜产品的防褐变技术 | | | | |
| 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 | 阆味香泡菜是由传承了三代的老师傅所教授，泡菜在制作上讲究浸泡，精华在各类蔬菜通过密闭环境内的浸泡，生成泡菜独有的风味和口感，依赖优良的泡渍液。液龄越长，乳酸菌越丰富，积淀的风味物质越多，泡菜越香醇。注重发扬老传统得到了产酸快、降亚硝酸盐[能力](http://www.wiki8.com/nengli_117732/)强的做法，从而生成泡菜独有的风味和口感。  但现在泡菜的护色技术有瓶颈，现在采用的护色技术是 添加冰醋酸 冰乙酸，柠檬酸、D异-抗坏血酸钠 来进行包色，并添加柠檬黄来进行护色，但是效果不好，容易2个月左右的成品颜色开始褐变，汤水开始变浑浊。  有没什么办法可以延长护色期。 | | | | |
| 现有  基础 | 阆中市阆味香食品有限公司位于阆中市沙溪办事处金鼓村，建筑面积3000m2，拟购置洗菜机、真空包装机、杀菌检测机等主要设备10套，建年产4000吨的真空包装腌制生产线2条，腌制池30个及配套污水处理设备等. | | | | |
| 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）  1、都可以合作  2、希望能解决泡菜褐变的问题，由于现在泡菜的保质期较短，，严重影响货架期，有没什么办法可以真正延长护色期。希望专家及团队所属领域和水平是行业前茅。 | | | | |
| 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： 郑月佳  2019年 8月 10 日 | | | |