**附件3**

技术创新需求调查表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位信息** | | | | | | |
| 单位名称 | | | | 四川省通宝食品有限公司 | 社会统一信用代码 | 915113227597044726 |
| 联系人 | | | | 廖治君 | 联系电话 | 15228112999 |
| 行政区域 | | | | 四川省（自治区、直辖市）南充市（地）市营山（县） | | |
| 是否在国家高新区内？ | | | | □是 （高新区名称）  ☑否 | | |
| 所属行业 | | | | 农副产品加工 | 技术领域 | 食品加工 |
| 上一年度  营业总收入 | | | | 500（万元） | 人员总数 | 36（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 | | 营山凉面物理灭菌关键技术及保质期验证 | | | | |
| 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）  营山凉面加工中灭菌技术、灭菌设备遴选、产品实验过程中微生物及其关键质量指标检测，包装设计及品牌策划等  营山凉面属营山特色农副产品，历史悠久，近年更是风靡全国，中央电视龙业频道专题报道营山万人吃凉面盛况，我公司投入人力物力及研发团队对其研发，志在将这一地方特色农副产品研发成速食工业特色食品，已有基本生产工艺技术，厂房设施齐备，该产品初步成型，成本低廉，味道鲜美。现存在保质期短，检验设备及杀菌设备欠缺，检验技术和基础验证保质期无法解决。  需解决产品灭菌及验证保质期问题，包装品牌及包装设计问题 | | | | |
| 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）  已拥有基本生产工艺及方向性技术，产品研发属实验初始阶段，已投入资金近120多万元解决生产车间、感官、理化、微生物检验基本检验设备，灭菌设备，产品品牌包装设计等市场调研，拥有市级技术中心。 | | | | |
| 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）  希望与在川农业及食品相关研究所和高校合作研发解决保质期及灭绝产品膨胀变软问题 | | | | |
| 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：廖治君 2019 年 8月 9日 | | | |