**技术创新需求调查表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 单位信息 | | | | | | |
| 单位名称 | | | | 四川劲椹食品科技有限公司 | 社会统一信用代码 | 91511321590462685Y |
| 联系人 | | | | 秦华林 | 联系电话 | 18081582888 |
| 行政区域 | | | | 四川省（自治区、直辖市）南充市（地）市南部（县） | | |
| 是否在国家高新区内？ | | | | □是 （高新区名称）  ☑否 | | |
| 所属行业 | | | | 食品饮料 | 技术领域 | 提纯 |
| 上一年度  营业总收入 | | | | 1300 （万元） | 人员总数 | 38 （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 | | 从桑葚或紫薯中提取纯化花青素 | | | | |
| 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）  用微生物方法从桑椹、紫署中提取纯度达到99.5%以上的花青素（可口服的花青素）；花色素（花青素）苷元虽为平面型结构，但因以离子形式存在，具有盐的通性，故亲水性较强，水中溶解度较大。花青素的提取多采用水煮提，加酸沉淀的方法，提纯后怎样从实验室延伸到批量化生产（包含工艺流程、关键技术点、设备选型、功能间设置等 | | | | |
| 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）  四川劲椹食品科技有限公司系2009年政府“延伸蚕桑产业链，建设中华果桑之乡”而招商引资的企业，累计投资8000余万元,总资产达3亿元，年可处理各类水果万余吨，年产果酒2000余吨，是西部目前专精于桑椹选育、种植、观光、科研、生产、销售及技术服务为一体的全产业链农业高科技龙头企业；为本项目已经做好如下基础工作：  1、完成桑椹基地2000亩的建设；  2、完成基础实验室的所有配置，获得市级技术中心；  3、完成厂房建设及相关水电气能源方面建设；  4、完成环保方面的基础设施建设。 | | | | |
| 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、天津大学  2、专业提纯科研机构 | | | | |
| 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1万元。（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： 秦华林2019年08月07日 | | | |