**技术创新需求调查表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位信息** | | | | | | |
| 单位名称 | | | | 南充永华食品有限公司 | 社会统一信用代码 | 91511322673547975E |
| 联系人 | | | | 唐华全 | 联系电话 | 0817-8578999 |
| 行政区域 | | | | 四川省南充市营山县 | | |
| 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 | 农副产品加工 |
| 上一年度  营业总收入 | | | | 4040（万元） | 人员总数 | 89（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 | | 营山凉面工厂化生产保质、保鲜技术 | | | | |
| 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 | “营山凉面”工厂化生产保质、保鲜工艺及调料包工艺研究、优化、提高产品保鲜及保质时间。  “营山凉面”是营山县当地一百多年的传统文化凉菜小吃，其制作流程：一是用面粉加上食用碱制作出面条（圆型，Φ2-3mm），再把面条煮熟摊凉，加上菜油使其润滑、不粘连。二是将摊凉后的凉面和九成熟的豆芽菜以3:1比例分装在碗（或保鲜袋）中，再配上包括酱油、醋、香油、特制辣椒油、白糖、花椒粉、味精、葱花、小颗粒大头菜、蒜泥等在内的调料浇在凉面上拌匀即可食用。  该产品的技术需求是：对现有的“营山凉面”产品及调料包工艺研究、优化、提高产品保鲜时间及质量，一是研究“营山凉面”产品保鲜保质达到10-15日，降低能耗、成本15%；二是研究“营山凉面”产品辅料--熟豆芽、葱花保鲜保质达到10-15日；三是研究“营山凉面”产品配料包（包括酱油、醋、香油、特制辣椒油、白糖、花椒粉、味精、葱花、小颗粒大头菜、蒜泥等）保鲜保质达到10-15日。最终实现该产品工厂式批量生产销售。 | | | | |
| 现有  基础 | 公司位于营山县三星工业集中区，占地面积7696㎡，建有标准化生产车间及物资储存仓库4000多㎡，装配了四条现代化流水生产线，公司总投资3200余万元，现有员工89人，其生产、储存、检测等设备齐全。公司主要生产地方特产“思依”牌“营山红油”调味油系列、红油豆瓣系列、风味豆豉系列、豆腐制品系列等产品，具有年生产豆瓣4000吨、豆腐制品2000吨、豆豉2000吨、调味油2000吨，可实现年销售产值9000余万元的生产能力。各系列产品现均获得QS质量安全生产许可和ISO9001-2008国际质量管理体系认证。企业获得“四川省农业产业化经营重点龙头企业”、“四川放心粮油进农村进社区示范加工企业”、“省级农产品加工示范企业”、“南充市农业产业化重点龙头企业”,公司生产的“酱类和思依红油”系列产品获得四川省第十一届“四川名牌”产品、思依牌商标获“四川省著名商标”。  现已有“香辣型、麻辣型”营山红油生产厂房面积1500㎡，生产线一条，生产设备和产品质量检测设备基本具备。 | | | | |
| 产学研合作要求 | 简要  描述 | 希望与川内外食品加工研究专业类的高等院校和科研院所有研究成果的专家及团队开展产学研合作，共建创新载体。 | | | | |
| 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：唐华全2019年8月14日 | | | |