**附件3**

技术创新需求调查表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位信息** | | | | | | |
| 单位名称 | | | | 四川省盛祥玫瑰生态农业开发有限公司 | 社会统一信用代码 | 91511325060333173K |
| 联系人 | | | | 杨泽 | 联系电话 | 18808172618 |
| 行政区域 | | | | 四川省（自治区、直辖市）南充市（地）市西充（县） | | |
| 是否在国家高新区内？ | | | | □是 （高新区名称）  🗹否 | | |
| 所属行业 | | | | 农业 | 技术领域 | 农产品加工 |
| 上一年度  营业总收入 | | | | 2000 （万元） | 人员总数 | 60 （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 | | 长保质期玫瑰酱加工关键技术 | | | | |
| 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）  1、食用玫瑰花经过发酵或其他工艺制作成玫瑰花酱、玫瑰蜜酱、黑糖玫瑰等，如何有效地制作及开发适销对路的玫瑰酱产品，口味、形态等符合大众。  2、食用玫瑰酱通过发酵或其他工艺制作成玫瑰酱后，如何储存保鲜，场时间存放颜色也不变，仍然保持鲜酱颜色；如何延长其保质期能使其保值期达到2年以上。  3、加工后的玫瑰酱（玫瑰花酱、玫瑰蜜酱、黑糖玫瑰），如何存放才能使其不褪色、不霉变、不变型，酱与汁不分层，口感纯正，无异味，更能吸引顾客。  4、根据玫瑰酱的不同用途，研发出不同品种的玫瑰酱配方及其加工工艺。 | | | | |
| 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）  公司已经修建好崭新的加工厂房，引进玫瑰花冠茶、花蕾茶、玫瑰酱、纯露等设备及其各种检测设备。工人都是行业内3年以上工龄。 | | | | |
| 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）  期盼专家团队能解决目前公司食用玫瑰酱加工工艺的技术瓶颈，使其提高产量和质量，生产出更适合市场需求的产品。 | | | | |
| 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：杨凌凤 2019 年 8月 12 日 | | | |