技术创新需求调查表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **单位信息** | | | | | | |
| 单位名称 | | | | 营山椒宝宝花椒有限责任公司 | 社会统一信用代码 | 91511322MA688JA55B |
| 联系人 | | | | 龙上林 | 联系电话 | 18882317666 |
| 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 | | | | 农业 | 技术领域 |  |
| 上一年度  营业总收入 | | | | （万元） | 人员总数 | 30（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 | | 去除花椒油苦味的关键技术或方法 | | | | |
| 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 | 如何去除花椒油中的苦味？  花椒原浆油是我司的具有核心竞争力的产品，在餐饮端市场及下游调味品厂家市场上供不应求，也是江津名菜花椒鸡的专用调料，市场上目前的花椒油大多为稀释后的花椒油，几乎没有原浆油销售，原浆油的特点是原汁原味，高浓缩，“只需一滴，麻香四溢”，因此，我司正聘请西南地区最好的设计单位以“椒宝宝”品牌为载体，设计包装，准备将此产品推向家庭端市场。然而，这款产品有一个技难点，我们尚未攻破，即在冷榨过程中，偶尔会出现苦味的现象，若能妥善解决这一问题，将让我司在冷榨花椒油领域走在全国前列且对我司扩大此项业务有巨大的推动作用，因此，特申请解决此问题。 | | | | |
| 现有  基础 | 我公司拥有国内先进的花椒检测设备及全自动深加工生产线，公司位于营山县国际工业港食品工业园区内，占地40亩，总投资5000万元，拥有烘干花椒、保鲜花椒、花椒油、花椒高精专精深加工产品等4个国内一流的全自动生产车间。 | | | | |
| 产学研合作要求 | 简要  描述 | 寻求能我司解决上述问题的技术团队。 | | | | |
| 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：龙上林2019 年 08 月 15 日 | | | |