附件：

拟推荐2015年度四川省科技进步奖候选项目情况

**一、项目名称：**特色兔肉制品工程化关键技术研究与应用

**二、推荐单位：**乐山市科学技术局

**三、项目简介：**

项目根据兔业产业化发展对加工环节技术提升的迫切需求，开展了现代肉制品加工技术在传统兔肉制品加工中的应用研究，传统兔肉制品工程化开发工业化加工关键技术研究，工程化开发实现兔肉制品品质提升和安全可追溯关键技术研究，以及满足兔肉加工工程化的生产基地建设、设施设备配套和产品质量标准与质量控制体系构建等的研究开发工作。

通过项目的研究开发，实现了微乳化均质、非化学滚揉嫩化、无硝低温腌制、无损高温杀菌、栅栏质量控制等现代肉制品加工和质量控制技术在传统特色兔肉产品中的成功应用，以及传统特色兔肉产品的工程化体系构建和机械化加工操作。项目率先在国内开发出适于工程化加工的兔肉干、酱卤兔肉、冷却兔肉和预调理兔肉系列产品，多个产品在国内实现首创，并率先在国内通过绿色、有机、HACCP和出口卫生注册认证，有效解决了传统兔肉制品从原料控制、工艺控制，再到产品质量保证过程中实现兔肉制品现代化加工的诸多关键技术难点，在很大程度上提高了劳动效率，降低了劳动强度，减少了微生物污染和原料损耗等，并提升了产品附加值，对我国整个兔肉加工行业的技术进步和促进兔产业结构的调整起到了重要的推动作用，为全省兔肉加工产业的技术进步提供了强大的科技支撑。

**四、主要完成单位及创新推广贡献：**

|  |  |
| --- | --- |
| **单位名称** | **四川乐山兔产业技术研究院** |
| 排名 | 1 |
| 科技创新推广贡献 | 四川乐山兔产业技术研究院作为本项目的第一完成单位，主要是利用研究院内强大的科技人才优势和前期研究开发的技术集成，重点对项目核心关键技术的推广应用进行了大量的提升、修正、完善和指导，使得项目成果技术达到了可广泛推广应用的成熟度。 |
| **单位名称** | **成都大学肉类加工四川省重点实验室** |
| 排名 | 2 |
| 科技创新推广贡献 | 1、作为项目技术支撑单位，在项目策划、技术研发、专利技术研制和申报、技术应用、推广指导等方面发挥了关键的作用。2、主导技术研发和产品开发，研发出与项目相关的关键技术，开发出系列兔肉制品，获得与项目直接相关的国家发明专利授权。3、指导企业完成技术成果转化，协助企业进行开发产品的规模化加工生产，获得的极为显著的经济和社会效益，带动四川省肉类行业总体积是水平的提升。 |
| **单位名称** | **四川哈哥集团有限公司** |
| 排名 | 3 |
| 科技创新推广贡献 | 四川哈哥集团有限公司作为本项目技术成果的主要推广应用单位，充分发挥其在乐山井研和南充仪陇建立的兔肉加工基地优势，提供强大的研究开发经费；进行大力技术改造，全面推广应用项目创新技术和产业化生产项目新产品，创造了良好的前期推广应用经济效益和显著的社会效益。 |

**五、推广应用情况：**

项目自2008年开始研究开发以来，各项成果陆续呈现。从2010年起即在哈哥集团子公司四川省哈哥兔业有限公司和四川仪陇县哈哥兔业有限公司通过大力实施兔肉加工工程化技术改造，重推项目新技术应用和新产品的工业化生产。目前，已建立起了全国加工规模最大、技术含量最高的兔肉产品工程化加工生产6条；全面应用“特色兔肉产品工程化加工综合配套技术”和“产品质量控制技术”，产业化生了兔肉干系列、香酥兔肉系列、冷却兔肉系列、预调理兔肉系列等四大类40余个兔肉新产品；形成可指导产业化生产，包括工艺配方、工艺流程、控制参数和操作规程等在内的兔肉产品工程化加工综合配套技术5套，建立了包括有机和ISO22000等在内的质量控制体系3套，大大提高了企业兔肉加工技术水平和产品质量综合保障能力；截止2014年底，企业产值年均增量近50%，劳动生产综合效率提升55.66%，过程产品一次性合格提高5.32%，原料损耗降低0.95%，已累计实现产值40.51亿元、销售收入34.25亿元、利润3.35亿元，上缴税金2651.37万元，创造了显著的经济效益，广泛地带动着农民养兔增收。以哈哥加工贮运和产品安全控制技术的示范引领，省内外肉兔企业纷纷切入加工领域，通过技术进步和产品开发促进兔业可持续发展，带来了显著的经济、社会和生态效益。

项目成果已达到可广泛应用的技术成熟度，并可广泛推广应用于传统小家畜家禽肉制品的屠宰分割、精深加工和全程冷链及产品质量控制的工程化生产，应用领域广泛。

**主要应用单位情况**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 应用单位名称 | 应用技术 | 应用的起止时间 | 应用单位联系人/电话 | 应用情况 |
| 四川省哈哥兔业有限公司 | 特色兔肉产品工程化加工综合配套技术；产品质量控制技术；兔肉干、香酥兔肉、冷却兔肉、预调理兔肉等新产品。 | 2010年1月至今 | 彭翔东/13890639855 | 累计实现产值35.72亿元、销售收入30.58亿元、利润总额3.15亿元，上缴税金2360.18万元。 |
| 四川仪陇县哈哥兔业有限公司 | 特色兔肉产品工程化加工综合配套技术；产品质量控制技术；兔肉干、香酥兔肉、冷却兔肉等新产品。 | 2011年1月至今 | 李华学/13679616999 | 累计实现产值4.79亿元、销售收入3.67亿元、利润总额1990.27万元，上缴税金291.19万元。 |

**六、主要完成人情况表：**

| **姓名** | **排名** | **技术职称** | **工作单位** | **对本项目技术创造性贡献** | **曾获科技奖励情况** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 王 卫 | 1 | 教授 | 成都大学 | 1、作为项目主持，进行项目策划和全程实施指导，主导技术研发和应用。2、主导“一种富含生物活性钙等矿物质的肉制品的加工方法”等6项国家发明专利申报，并获得授权。通过技术研究和集成编写和出版了《兔肉制品加工及保鲜贮运关键技术》著作1部，参与编写出版了《兔标准化规模养殖图册》1部；发表论文6篇。3、带领研究团队开发20余种兔肉制品，指导企业技术应用和产品产业化开发，获得了良好的经济、社会和生态效益。 | 1、2007年在“传统肉制品现代化技术改造及产业化示范”项目中获得四川省科技进步二等奖，排名第一，证书编号2007-2-0316；2、2009年在“优质安全冷鲜肉寄给及贮运技术研究”项目中获得四川省科技进步二等奖，排名第一，证书编号2009-2-0308；3、2011年在“现代肉类加工关键技术研究与应用”项目中获得四川省科技进步二等奖，排名第一，证书编号2011-2-0202。 |
| 荣笠棚 | 2 | 工程师 | 四川乐山兔产业技术研究院 | 作为本项目的主要研究开发人员，主要负责产业化示范基地建设和示范应用。使项目技术成果得到了较好的前期推广应用和技术熟化，创造出良好的经济效益和显著的社会效益。在项目研究开发过程中获得外观设计专利授权12项；发表论文2篇。 | 2015年在“特色兔肉制品工程化关键技术研究与应用”项目中获得乐山市科技进步一等奖，排名第三，证书编号：141033。 |
| 刘达玉 | 3 | 教授 | 成都大学 | 1、作为项目参与人之一，参与技术完善和和成果总结；2、参与预调理白汤锅类肉制品加工技术等研发，并在企业推广应用，取得良好经济效益。 | 1、2009年在优质安全冷鲜肉寄给及贮运技术研究项目中获得四川省科技进步二等奖，排名第3，证书编号2009-2-0308；2、2011年在现代肉类加工关键技术研究与应用项目中获得四川省科技进步二等奖，排名第5，证书编号2011-2-0202。3、2015年在“特色兔肉制品工程化关键技术研究与应用”项目中获得乐山市科技进步一等奖，排名第四，证书编号：141034。 |
| 卓勇贤 | 4 | 高级工程师 | 四川乐山兔产业技术研究院 | 作为本项目的主要研究开发人员，主要负责兔肉产品开发和质量控制体系建设研究。开发和改良提升兔肉产品40余个，在推广应用企业在全国率先同时实现了绿色食品、有机产品、ISO22000和出口卫生注册认证；在研究开发过程中发表论文2篇；参与编写出版《兔标准化规模养殖图册》1部。 | 2015年在“特色兔肉制品工程化关键技术研究与应用”项目中获得乐山市科技进步一等奖，排名第五，证书编号：141035。 |
| 张佳敏 | 5 | 讲师 | 成都大学 | 作为项目主研人员之一，全程参与项目的实施，技术研发和应用。参与了肉制品加工技术研发和富含生物活性钙等矿物质肉制品的加工技术等专利的集成和应用；在研究开发过程中发表论文2篇；参与编写出版《兔标准化规模养殖图册》1部。 | 1、2011年在“现代肉类加工关键技术研究与应用”项目中获得四川省科技进步二等奖，排名第4，证书编号2011-2-0202。2、2015年在本项目中获得乐山市科技进步一等奖，排名第六，证书编号：141036。 |
| 漆金春 | 6 | 畜牧师 | 四川哈哥集团有限公司 | 作为本项目的主要研究开发人员，主要参与项目产业化示范基地建设和工程化加工技术的示范应用。按照项目成果技术要求，在哈哥兔业建立起了国内领先水平的兔肉产品工程化加工基地，生产技术水平达到国内领先，创造出良好的经济效益和显著的社会效益。 | 无 |
| 袁佑君 | 7 | 经济师 | 四川乐山兔产业技术研究院 | 作为本项目的主要研究开发人员，主要负责项目技术中试和产业化试生产的研究开发工作。对项目成果核心关键技术及相关技术参数，在技术中试和产业化试生产过程中进行了全部验证，并对项目技术的进一步提升提出了诸多关键性的建议。 | 无 |
| 唐仁勇 | 8 | 副教授 | 成都大学 | 作为项目主研人员之一，主要参与项目的技术研发和应用指导。参与了肉制品加工技术研发和富含生物活性钙等矿物质肉制品的加工技术等专利的集成和应用。 | 无 |