**2021年第一批开放基金项目立项计划表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **编号** | **姓名** | **单位** | **题目** |
| 21-R-01 | 刘欢 | 中国农业科学院农产品加工研究所 | 加热过程肌球蛋白热解聚吸附羰基风味物质机理解析 |
| 21-R-02 | 郑晓春 | 中国农业科学院农产品加工研究所 | 生鲜肉贮藏过程新鲜度挥发性物质组成及变化规律解析 |
| 21-R-03 | 赵洪文 | 四川省草原科学研究院 | 盐源红骨绵羊肉食用及营养品质研究 |
| 21-R-04 | 张洪 | 成都大学 | 基于区块链的猪肉溯源关键技术研究 |
| 21-R-05 | 万燕 | 成都大学 | 家畜肺产品开发--“"藜好费心”运动能量棒 |
| 21-R-06 | 邱思 | 成都师范学院 | 番石榴提取物提升鸡肉糜脯贮藏品质的研究 |
| 21-R-07 | 王琪 | 宜宾职业技术学院 | 木姜子对传统中式发酵香肠品质的影响 |
| 21-R-08 | 谢松志 | 成都大学 | 抑菌抗氧化包装盒涂层制备及用于生鲜肉制品贮运 |
| 21-R-09 | 杨芳 | 四川旅游学院 | 基于风味成分分析的宫保鸡丁原料识别 |
| 21-R-10 | 段丽丽 | 四川旅游学院 | 低糖红烧肉产品加工工艺及风味研究 |
| 21-R-11 | 戢得蓉 | 四川旅游学院 | 菜籽油基凝胶油在川式香肠中的利用研究 |
| 21-R-12 | 尤香玲 | 四川旅游学院 | 软包装川式红烧牛肉杀菌熟化一体工艺研究 |
| 21-R-13 | 徐向波 | 四川旅游学院 | 陈皮兔丁加工过程的品质变化规律及安全性研究 |
| 21-R-14 | 梁鹏娟 | 四川旅游学院 | 基于现代仪器分析技术快速检测猪肉松品质的研究 |
| 21-R-15 | 徐培 | 四川旅游学院 | 松茸牦牛肉香肠的风味优化模型研究 |
| 21-R-16 | 涂梦婕 | 四川旅游学院 | 预调理糖醋里脊制品贮藏过程对品质影响的研究 |
| 21-R-17 | 胡金祥 | 四川旅游学院 | 一种火锅预调理牛肉的制备及关键技术研究 |
| 21-R-18 | 黄韬睿 | 四川旅游学院 | 以传统工艺为基础的鱼香风味预调理食品研发 |
| 21-R-19 | 张淼 | 四川旅游学院 | 基于仪器分析的原切牛排品质识别模型的建立及其应用研究律及相关性研究 |
| 21-R-20 | 蔡雪梅 | 四川旅游学院 | 川味香肠加工储藏过程中色泽、氨基酸和生物胺动态变化规 |
| 21-R-21 | 朱晓东 | 成都大学 | 钛酸锌/氧化锌复合材料的制备及其对肉类加工废水污染物的降解研究 |
| 21-R-22 | 胡永正 | 西华大学 | 非热技术在茶卤牛肉加工中的应用研究 |
| 21-R-23 | 辜学冬 | 西藏农牧学院 | 基于高通量测序技术分析青藏高原风干牦牛肉中微生物多样性研究 |
| 21-R-24 | 唐春 | 高金实业集团股份有限公司 | 调理肉制品护色及风味质构特征研究 |
| 21-R-25 | 翁德辉 | 高金实业集团股份有限公司 | 传统川菜的风味优化及标准化生产研究 |
| 21-R-26 | 斯学强 | 高金实业集团股份有限公司 | 酱卤肉制品在工业化生产中的标准化研 |
| 21-R-27 | 梁宗余 | 宜宾职业技术学院 | 预调理李庄白肉工业化开发研究 |
| 21-R-28 | 张佳敏 | 成都大学 | 基于微生物发酵的腊肉快速腌制与熟成工艺研究 |
| 21-R-29 | 吉莉莉 | 成都大学 | 传统腌腊肉制品风味模型的研究 |
| 21-R-30 | 白婷 | 成都大学 | 微波复热对调理肉类菜肴风味的影响 |
| 21-R-32 | 侯薄 | 成都大学 | 工业化加工红烧肉储藏过程中的品质变化研究 |
| 21-R-33 | 陈林 | 成都大学 | 冕宁火腿不同加工阶段微生物多样性研究 |
| 21-R-34 | 张锐 | 成都大学 | 四川黑山羊的肉品质与加工性能研究 |
| 21-R-35 | 杨轶浠 | 成都大学 | 贝母提取物在肉品中防腐保鲜的应用研究 |
| 21-R-36 | 吴周林 | 成都大学 | 基于高通量测序对四川藏区风干牦牛肉微生物群落研究 |
| 21-R-37 | 赵志平 | 成都大学 | 四川传统特色腌腊肉制品风味形成及调控机理研究 |