附1：评审结果表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **课题名称** | **负责人** | **申报单位** | **项目类型** | **立项建议** |
| 1 | 畜禽鲜骨综合利用的研究 | 左勇 | 四川理工学院 | 肉类加工四川省重点实验室 | 重点项目 |
| 2 | 乳酸菌发酵猪肉干的关键技术研究 | 赵长青 | 四川理工学院 | 重点项目 |
| 3 | 特色兔肉制品工程化加工方法的产业化应用技术研究 | 卓勇贤 | 四川乐山兔产业技术研究院 | 重点项目 |
| 4 | 成华猪的全产业链开发模式研究 | 严梅 | 成都大学 | 重点项目 |
| 5 | 四川蓝雁冷链物流电子商务信息平台建设 | 文光庆 | 四川蓝雁冷链物流有限公司 | 重点项目 |
| 6 | 浸没式真空冷却肠衣改造香肠的微生物生长动态模型模拟及品质变化机理研究 | 冯朝辉 | 四川农业大学 | 重点项目 |
| 7 | 传统肉类川菜调味技术优化研究 | 童光森 | 四川旅游学院 | 重点项目 |
| 8 | 抑菌多肽在肉类保鲜中的应用 | 潘明 | 四川理工学院 | 一般项目 |
| 9 | 鸡肠蛋白水解肽功能特性研究 | 王世宽 | 四川理工学院 | 一般项目 |
| 10 | 四川腊肉中亚硝酸盐含量的调查及工艺改进的研究 | 黄韬睿 | 四川旅游学院 | 一般项目 |
| 11 | 优质低温兔肉制品保鲜技术的研究与开发 | 李 华 | 扬 州 大 学 | 一般项目 |
| 12 | 银耳多糖功能性猪肉火腿肠制品研究 | 张崟 | 成都大学 | 一般项目 |
| 13 | 碳氧血红蛋白对猪肉肠品质及安全性的影响研究 | 漆文胜 | 成都大学 | 一般项目 |
| 14 | 固态发酵改进传统腌腊肉制品中微生物生态群落和蛋白质微结构 | 刘文龙 | 成都大学 | 一般项目 |
| 15 | 现代肉类制品加工技术在兔肉加工中的应用情况研究 | 彭翔东 | 四川乐山兔产业技术研究院 | 一般项目 |
| 16 | 猪皮中胶原多肽的纯化及体外抗氧化活性研究 | 李美良 | 四川农业大学 | 一般项目 |
| 17 | 腊肉酶解物抗氧化性研究 | 黄业传 | 西南科技大学 | 一般项目 |
| 18 | 川菜食品国际化传播路径研究 | 李萍 | 成都大学 | 食品加工四川省高校重点实验室 | 重点项目 |
| 19 | 蓝雁电子商务与冷链物流技术运用 | 文光庆 | 四川蓝雁冷链物流有限公司 | 重点项目 |
| 20 | 中药抑菌防腐配方规律的挖掘分析及应用 | 吴正云 | 四川大学 | 一般项目 |
| 21 | 民间葡萄酒酿造工艺优化技术及产品质量评价体系研究 | 潘声旺 | 成都大学 | 一般项目 |
| 22 | 一种功能性保健酒改善肥胖大鼠糖脂代谢紊乱作用的研究 | 符佳 | 成都大学 | 一般项目 |
| 23 | 面向口腔溃疡易发人群的袋泡茶研发与应用结果调查 | 江澜 | 成都大学 | 一般项目 |
| 24 | 牛肉香精微胶囊化的制备与研究 | 李红梅 | 成都大学 | 一般项目 |