**肉类加工四川省重点实验室**

**四川省肉类食品质量提升与安全控制技术工程实验室**

**食品加工与应用四川省高校重点实验室**

**2019年度开放基金课题指南**

肉类加工四川省重点实验室、四川省肉类食品质量提升与安全控制技术工程实验室和食品加工与应用四川省高校重点实验室2019年的研究重点，主要是围绕肉类产品精深加工、副产物综合利用、产品质量与安全控制、储运配送及其相关领域开展技术研究和产品开发。申报课题围绕以下指南范围确定。

**一、申报课题指南**

1、生物发酵、质构调整、功能性包装、冷链调控、智能控制等现代技术提升传统肉制品品质及安全性研究

2、生猪、家禽（鸡、鸭或鹅）、草食（牛、羊或兔）肉制品及水产制品加工技术研究及产品开发。

3、肉制品天然抑菌防腐剂、川菜肉类菜肴调味品开发，预调理肉制品及川菜肉类菜肴工业化技术研究。

**二、开放基金项目要求**

（1）只能选择申报指南限定的项目范围予以申报；

（2）成果形成要求：论文或著作均需注明肉类加工四川省重点实验室开放基金项目第一资助及项目编号，重点实验室至少作为第二单位，专利等成果重点实验室单位至少排名第二。

（3）立项项目分以下几种：

自筹经费项目：项目经费由项目单位自行筹集。

一般项目：予以不高于5000元的经费资助，用于发表论文版面费等。成果要求：1-2篇核心期刊正刊非综述性论文。

重点项目：予以不高于10000元的经费资助，用于实验材料、发表论文版面费等。成果要求：2-3篇核心期刊正刊非综述性论文,或1篇SCI非综述性论文。

委托项目：项目由实验室提出，资助金额和支出范围由实验室确定。

**肉类加工四川省重点实验室**

**四川省肉类食品质量提升与安全控制技术工程实验室**

**食品加工四川省高校重点实验室**

二〇一九年三月二十九日