**2020年第二批开放基金项目计划表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目编号** | **项目名称** | **项目**  **负责人** | **申报单位** |
| 20-R-22 | 复配生物防腐剂在低温牦牛肉保鲜中的应用研究 | 乔 兴 | 四川旅游学院 |
| 20-R-23 | 咸烧白加工和储藏过程中的品质变化研究 | 董 平 | 四川旅游学院 |
| 20-R-24 | 预调理肉类菜肴复合调味料标准化关键技术研究与产品开发 | 杜弘坤 | 四川味滋美食品科技有限公司、眉山市彭山串根香食品有限公司 |
| 20-R-25 | 预调理肉类菜肴风味及质量控制研究 | 李晓燕 | 四川大学锦城学院 |
| 20-R-26 | 气调包装技术在生鲜羊肉保鲜的应用与优化改良 | 张 锐 | 成都大学 |
| 20-R-27 | 天然植物提取物在肉制品中抗氧化、抑菌防腐的应用研究 | 杨轶浠 | 成都大学 |
| 20-R-28 | 餐厨废油的净化处理及其油脂的回收再利用 | 赵 虔 | 成都大学 |
| 20-R-29 | 肉类屠宰加工行业废水深度处理综合技术评价及污染防治对策研究 | 周 洋 | 成都大学 |
| 20-R-30 | 蛋白质与脂肪互作对烤肉特征醛类物质吸附机制研究 | 刘 欢 | 中国农业科学院农产品加工研究所 |
| 20-R-31 | 肉品新鲜度荧光特征标志物确证研究 | 郑晓春 | 中国农业科学院农产品加工研究所 |
| 20-R-32 | 类球红细菌粗提物对四川浅发酵腊肠脂肪氧化的影响研究 | 聂 鑫 | 成都医学院 |
| 20-R-33 | 现代技术提升传统腊肉品质技术研究 | 唐 春 | 高金实业集团股份有限公司 |
| 20-R-34 | 家常肉类菜肴预调理工业化技术研究 | 翁德辉 | 高金实业集团股份有限公司 |
| 20-R-35 | 浅发酵工艺对传统肉制品风味的影响研究 | 崔钊伟 | 四川铁骑力士实业有限公司 |