**烹饪科学四川省高等学校重点实验室2020年开放基金**

**拟立项名单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **项目名称** | **申报单位** | **负责人** | **项目类别** |
| 1 | 用于冷冻食品中抗氧化剂高效识别和检测的仿生微纳传感器研究 | 信阳师范学院 | 甘甜 | 重点项目 |
| 2 | 松茸火锅菌汤熬制过程中营养物质溶出与风味物质变化规律的研究 | 四川旅游学院 | 许程剑 | 重点项目 |
| 3 | 家常蔬菜在烹饪加工中营养成分的变化研究 | 合肥学院 | 王储炎 | 重点项目 |
| 4 | 中式烹饪对虾类蛋白结构变化及生物利用率的影响 | 韩山师范学院 | 王军 | 重点项目 |
| 5 | 风味螺旋藻藻酱的工艺研究 | 山东科技大学 | 纪蓓 | 重点项目 |
| 6 | 狮子头工业化生产中营养因子、嫩度和挥发性风味物质调控研究 | 扬州大学 | 朱文政 | 一般项目 |
| 7 | 软包装预调理红烧川西藏区牦牛酸醡肉杀菌工艺优化与货架期预测研究 | 四川旅游学院 | 丁捷 | 一般项目 |
| 8 | 基于物联网的回锅肉智能生产平台的关键技术研究 | 岭南师范学院 | 李叶龙 | 一般项目 |
| 9 | 郫县豆瓣加工过程中蚕豆苷含量变化研究 | 四川旅游学院 | 乔明锋 | 一般项目 |
| 10 | 牛肉冰温熟成工艺及关键技术研究 | 哈尔滨商业大学 | 甄仌 | 一般项目 |
| 11 | 低盐辣椒酱系列调味品加工技术研究 | 成都大学 | 詹毅 | 一般项目 |
| 12 | 基于万能蒸烤箱的葱酥鱼制作工艺改良研究 | 四川旅游学院 | 欧阳灿 | 一般项目 |
| 13 | 不同肥瘦比例烤羊肉串在口腔加工过程中香气释放规律及影响机制的研究 | 渤海大学 | 张明成 | 一般项目 |
| 14 | 德国烹饪一体机在传统川菜制作中的应用及其与传统烹饪手段制作川菜的品质对比研究 | 四川旅游学院 | 李燮昕 | 一般项目 |
| 15 | 川味大豆蛋白-淀粉基人造仿真鸭肉工艺研发 | 吉林农业科技学院 | 魏登 | 一般项目 |
| 16 | 预调理糖醋脆皮鱼加工工艺改良优化的研究 | 四川旅游学院 | 袁灿 | 一般项目 |
| 17 | 速冻调制藕夹鱼糜标准化生产技术和贮藏技术研究 | 扬州大学 | 陈志炎 | 一般项目 |
| 18 | 川味荞麦保健鱼面的研发 | 成都大学 | 李婧 | 一般项目 |
| 19 | 生姜提取液对腌渍毛肚发制及储藏的作用研究 | 四川旅游学院 | 董平 | 一般项目 |
| 20 | 火锅底料可食性包装袋的开发与应用研究 | 安徽师范大学 | 鲍士宝 | 一般项目 |
| 21 | 煎制过程中牛排品质的变化研究及其品质量化评价体系的建立 | 四川旅游学院 | 张振宇 | 一般项目 |
| 22 | 气质膨化涨发技术关键点控制及方法研究 | 江苏旅游职业学院 | 闵二虎 | 一般项目 |
| 23 | 预制调理畜禽肉川菜菜肴工业化关键技术研发 | 河南科技学院 | 康壮丽 | 一般项目 |
| 24 | 复合生物防腐剂对川味豆汤酱汁的应用研究 | 四川旅游学院 | 乔兴 | 一般项目 |
| 25 | 烧饼夹里脊冷冻产品开发关键技术及产业化 | 安徽科技学院 | 刘颜 | 一般项目 |
| 26 | 川式传统小酥肉工业化生产的工艺优化研究 | 四川旅游学院 | 刘阳 | 一般项目 |
| 27 | 中国对虾预制调理食品加工关键技术与新产品开发 | 岭南师范学院 | 任彬 | 一般项目 |
| 28 | 一种杂粮预调理发酵烤肉腌制料的研究 | 四川旅游学院 | 彭毅秦 | 后期资助 |
| 29 | 酱卤肉制品定量卤制加工工艺研究 | 四川旅游学院 | 顾思远 | 后期资助 |
| 30 | 怪味鸡丝预制调理产品开发及贮藏技术研究 | 四川旅游学院 | 段丽丽 | 后期资助 |
| 31 | 膨化杂粮糍粑及其冷冻半成品的研制 | 四川旅游学院 | 尤香玲 | 后期资助 |