**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**

**2020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2020年的研究重点，主要围绕现代畜禽屠宰分割、冷鲜预调理肉制品加工，四川传统特色腌腊、酱卤肉制品现代化工业加工，特色川菜肉类菜肴工业化加工，以及畜禽屠宰大宗副产物综合利用基础和应用技术研究。申报课题围绕以下指南范围确定。

**一、申报课题指南**

1.冷保鲜预调理方便肉制品调理及贮运过程中腐败菌、致病菌污染控制研究，保鲜调理肉制品质构和风味的保持技术研究，调理肉制品基于不中断冷控、功能性气调保鲜以延长保质期和确保产品优质安全技术研究。

2.腊肠、腊肉、酱卤等传统肉制品风味调控研究，腌腊、酱卤加工贮藏中有害微生物及残留物、过度氧化哈败与风味弱化调控技术研究，腌腊制品智能控制气候模拟风干发酵技术研究，酱卤肉制品卤制标准化和安全可控技术研究。

3.特色川菜肉类菜肴风味形成及衰减机制研究，热杀菌风衰减调控、天然赋香增味研究，基于低温、高温杀菌的质量安全控制技术研究，回锅肉、红烧肉、咸烧白、酱卤肘子、方便火锅等精品川菜工业化技术研究。

4.畜禽屠宰大宗副产物骨、血等的回收、保鲜研究，应用生物发酵、酶解、超微乳化、副产联产等现代技术提高副产利用率和附加值研究，副产提取高效联产和节能减排技术研究，大宗副产物应用于开发营养和风味产品技术研究。

**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：

（1）自筹经费项目，项目经费由项目单位自行筹集，成果要求为1篇核心期刊正刊非综述性论文。

（2）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、专利申报费等。成果要求为1篇核心期刊正刊非综述性论文，或受理1个发明专利或2个实用新型专利。

（3）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、专利申报费等。成果要求为2篇核心期刊正刊非综述性论文，或受理2个发明专利或4个实用新型专利。

（4）委托项目，项目由实验室提出，资助金额、支出范围和成果要求由实验室确定。

**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**

二〇二〇年三月二十日