

蜂蜜固态化关键技术装备

联系 方 式	完成单位	机械工程				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	崔政伟	职称/职务	教授	电 话	0510-85910390
	联系人	崔政伟	职称/职务	教授	电 话	0510-85910390
	手 机		传 真		E-mail	cuizhengwei.sytu @yahoo.com.cn
成 果 基 本 情 况	知识产权 形式	<input type="checkbox"/> 发明专利 <input checked="" type="checkbox"/> 实用新型专利 <input type="checkbox"/> 外观设计专利 <input type="checkbox"/> 其他				
	专利状况	1、申请专利 6 项 2、已授权专利 4 项				
	授权专利 情况	项数	专利名称		专利号	
		其中 1 项	固体蜂蜜糖果及其制造 方法		201010531194.X	
	成果体现 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input checked="" type="checkbox"/> 新产品 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 新装备 <input type="checkbox"/> 农业、生物新品种 <input type="checkbox"/> 矿产新品种 <input type="checkbox"/> 其他应用技术				
	所属领域	<input checked="" type="checkbox"/> 电子信息 <input type="checkbox"/> 能源环保 <input type="checkbox"/> 装备制造 <input type="checkbox"/> 生物技术与新医药 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input checked="" type="checkbox"/> 其他_____				
技术成熟 程度	<input type="checkbox"/> 研制阶段 <input type="checkbox"/> 试生产阶段 <input type="checkbox"/> 小批量生产阶段 <input checked="" type="checkbox"/> 批量生产阶段 <input type="checkbox"/> 其他_____					
成果简介	<p>一、简要综述</p> <p>2011 年通过安徽省农委和科技厅鉴定。核心技术获江苏省科技进步一等奖。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p>自古以来蜂蜜就是上等的天然食品，它不仅具有独特的甜美风味，而且有丰富的营养和优越的生理保健功能，自古就作为朝贡珍品。然而蜂蜜</p>					

的高粘度，使其携带和食用都很不方便。

项目采用自研的快速低温脱水高新技术和设备，最大限度地保留了原蜜的有效成分和风味，将液态蜂蜜制成糖果的形式，极大地方便了其食用和携带。



低温快速脱水



产品包装

2、创新要点

实现高粘度物料的快速低温脱水技术及其最终水分的准确控制技术；克服果糖的粘牙性；产品实现抗高温形变。

指标：蜂蜜的含量大于 90%，不改变蜂蜜的原有的风味、口感和营养。创新：产品为国内外首创。

3、效益分析

2010 年开始在皖南大鹏天然产物有限公司实施产业化，2011 年实现产值约二千万元，利税五百多万。

4、推广情况（已推广企业）

技术在江苏、安徽、新疆等省市得到推广应用，在皖南大鹏天然产物有限公司实现产业化。

合作需求	合作方式	<input type="checkbox"/> 自主开发生产产品 <input type="checkbox"/> 技术入股与合作 <input type="checkbox"/> 技术转让 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 其它
------	------	--