

传统发酵食品工艺机理解析与优化

联系 方 式	完成单位	药学院				
	通讯地址	江苏省无锡市蠡湖大道 1800 号			邮 编	214122
	成果完成人	许正宏	职称/职务	教授	电 话	0510-85918206
	联系人	耿燕	职称/职务	校聘副教授	电 话	0510-85326883
	手 机	13584184 284	传 真	0510-859182 06	E-mail	
成 果 基 本 情 况	知识产权 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 发明专利 <input 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 1 项				
	授权专利 情况	项数	专利名称		专利号	
		1	CN1018994 一株高产 3-羟基丁酮的地衣芽孢杆菌 MEL09 的筛选及应用		201010166969.8	
	成果体现 形式	<input checked="" type="checkbox"/> 新技术 <input type="checkbox"/> 新工艺 <input 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 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 checked="" type="checkbox"/> 农业食品科技 <input type="checkbox"/> 海洋技术 <input 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 style="padding-left: 20px;">获国家“十一五”支撑计划重点课题。</p> <p>二、具体介绍</p> <p>1、项目简介</p> <p style="padding-left: 20px;">通过国家“十一五”科技支撑计划、863 计划、国家自然科学基金、江苏省自然科学基金及镇江市科技支撑计划的资助,解析我国优势传统发</p>					

酵食品---如镇江香醋的功能性组份及其成因,探寻我国传统多菌种混合发酵过程中微生物群落结构与功能之间的关系,进而进行其功能优化调控。



恒顺醋厂功能性微生物强化实验

2、创新要点

以原位分离出的功能微生物进行“生物强化”,调控产酸、产酯、改善产品品质、提高原料利用率、缩短发酵周期。



醋酸发酵过程中主要功能性微生物

3、效益分析

通过“生物强化”新技术,取得显著降低食醋发酵周期(25%以上)及提高成品产率(10%以上)的效果。

4、推广情况

先后与江苏恒顺集团、安徽恒裕酿造有限公司、湖北灵乡食品有限公司等多家食醋酿造企业合作。目前与泸州老窖合作开展国窖 1573 窖池酿造微生物多样性研究。

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

