**低胆固醇鸡蛋干**

以优质新鲜鸡蛋为原料，将鸡蛋进行生物酶解转化处理，再经定模、固化、卤制、脱模、灭菌、包装等工序，浓缩加工成低胆固醇鸡蛋干。该鸡蛋干口感鲜嫩，食用方便；富含蛋白质，营养价值高，可满足不同人群对各种口味和营养的需求。

联系单位：福建师范大学生命科学学院

联系人：章文贤

联系方式：18960862012

**酱香型白酒高温大曲中微生物解析**

中国白酒品种繁多、香型各异、酿造工艺也各有不同。以贵州茅台酒为代表的酱香型白酒广受大众欢迎，但其生产工艺复杂，需要高温制曲、高温堆积、高温发酵、高温馏酒等工艺，其中高温制曲在酱香味物质生成中起关键作用。本技术对福建双龙戏珠酒业有限公司的酱香型白酒高温大曲中微生物组成进行分析，系统解析酱香型白酒大曲中的微生物群落结构和酒体中酱香味物质的变化规律，优化窖内发酵最优工艺参数组合应用于中试和规模化试生产，为酱香型白酒高品质化酿造提供理论依据。该项目科研成果推广应用能提高酱香型白酒的基酒优质品率，进而极大提高企业经济效益。

联系单位：福建师范大学生命科学学院

联系人：李善仁

联系方式：19822791613

**古窑红粬制作新工艺**

“大田红粬制作技艺”是福建省第六批非物质文化遗产。在此基础上，将传统制粬技艺和现代微生物育种和发酵技术相结合，利用大田县建忠村宫边红粬窑群天然温度和湿度环境，培养富含红粬霉菌和酵母等微生物，开发具有高糖化与发酵能力的乌衣红粬、红衣红粬和黄衣红粬,用于酿造优质闽派黄酒（宫边红酒），酒质醇厚、醺香扑鼻、入喉清冽甘甜。

联系单位：福建师范大学生命科学学院

联系人：蒋咏梅

联系方式：13705066136

**全发酵型青梅酒技术**

该项目创新性地开发了高酸低糖水果干型无添加SO2绿色发酵技术，成功解决了青梅不易发酵、酒易老化等问题，该技术开发纯发酵型青梅酒具有味道纯正、酒体果香浓郁，回甘、清爽宜人，绿黄至琥珀色泽、高贵优纯的特点，突出青梅和发酵的风味口感。该产品填补了国内外空白，可实现产业化。发酵青梅酒价值比青梅提高了10倍以上，青梅酒生产可以大大提高附加值。

联系单位：福建省微生物研究所

联系人：吴丽云

联系方式：13950286716

**植物基发酵饮料关键性共性技术开发应用**

以果蔬和药食两用的原料为发酵基质，通过优选组合乳酸菌发酵，在保留（或增加）主要功效功能成分的同时，酸类物质构成得以改变，增加了货架期，减少涩味和异味，改善口感，进而减少或取代为达到所需整体口感而使用添加剂或调味剂等物质，同时增加了益生菌发酵带来的益处。产品具有低糖、酸味柔和等特点，其生产工艺绿色、产品符合清洁标签。该技术应用符合现代健康需求，可以开发中高端发酵饮料，提高附加值。

联系单位：福建省微生物研究所

联系人：吴丽云

联系方式：13950286716

**高组分龙涎酮生产工艺优化研究和应用**

项目对合成龙涎酮的各生产工段进行优化，使用固载型催化剂替换无机酸，将间歇工艺连续化，简化缩合、环化反应操作过程；首次采用结晶工艺处理龙涎酮生产废液，简化废液处理步骤，减少危废物总量，降低后处理成本。

成果已在福建南平龙晟香精香料有限公司产业化，年生产龙涎酮4000吨，实现销售1.2亿，净利1190万，上缴税收210万。

联系单位：福建省微生物研究所

联系人：林斌

联系方式：13635271087

**药物微粉化技术**

药物微粉化技术使药物微粉超细化，减小药物粒径，比表面积增加，溶解速率更快，提高其生物活性。该技术运用到本司红霉素眼膏、醋酸氟轻松乳膏等产品，解决了粒度、分散均质等问题，提高产品质量，产品更具有竞争力，实现产业化。红霉素眼膏产业化后，至今销售达910万元，利润487万元，税收280万元，经济效益、社会效益显著。

联系单位：福建省微生物研究所

联系人：陈有钟

联系方式：13959149432

**纳他霉素绿色发酵工艺研究及产业化应用**

通过上游菌种选育和工艺优化提高纳他霉素发酵罐单位产值，结合下游提取纯化工艺的优化，综合提升产品品质、减少溶剂使用量和节约能源。有效提高纳他霉素产能，降低生产成本，增强企业核心竞争力，提高企业利润率，具有显著经济效益。项目建立绿色低碳的新型纳他霉素提取纯化工艺，实现纳他霉素节能、降耗、减污、增效的规模化生产模式，为福建省绿色生物食品添加剂产业生产带来极大的促进作用，产生重大的经济利益以及社会效益，同时增强企业的核心竞争力，对同行业的其他企业起到积极的示范作用。利用高产菌株及新生产工艺之后，实现纳他霉素年产200吨。近2年来，尽管受全球疫情影响，企业产品仍然累计销售达5497.9万元，其中：出口额达到3559.02万元。实现净利润1165.72万元，税收426.91万元。

联系单位：福建省微生物研究所

联系人：周剑

联系方式：18059772369

**文旦柚复合酵素制备关键技术**

本项目利用文旦柚次品制备复合酵素。建立了文旦柚次品复合酵素规范化生产的技术参数，解决了复合酵素发酵规模化及稳定性问题，并在文旦柚果园开展酵素应用示范，效果显著。文旦柚复合酵素的规模化使用，不仅解决了农业废弃物循环利用的问题，且使得文旦柚产品的品相和产量都得到提高，具有重要的生态效益价值。

联系单位：福建省微生物研究所

联系人：严凌斌

联系方式：18065916959

**农用酵素规范化生产及在水稻种植中的应用**

以枇杷次品等果蔬建立规范化农用酵素生产技术，在水稻种植中示范应用。实现农业废弃物高值化再利用，替代水稻种植过程大部分化肥农药，变废为宝，减少化学污染成分，改善土壤理化性质和生物活力，为农产品安全生产提供解决方案，在提高经济效益的同时提升农产品质量、保护土壤、减少环境污染，具有显著的社会和经济效益。

联系单位：福建省微生物研究所

联系人：陈洲琴

联系方式：18649718179

**磁裂解法制备大豆多肽**

磁裂解法是一种用于大豆肽精炼的创新技术。其技术特点包括高效率、低成本和绿色环保。这一技术能够有效分离和纯化大豆肽，提高其纯度和功能性。应用范围广泛，可用于食品、保健品、医药和化妆品等领域。市场前景广阔，随着人们对健康和营养需求的增加，大豆肽作为功能性成分的需求不断增长。技术已部分商业化，但仍有潜力进一步扩展。效益分析显示，磁裂解法可降低生产成本，提高产品质量，增加市场竞争力。要求进一步研发和工业化生产，以满足市场需求。这一技术有望在大豆肽精炼领域实现广泛应用和商业化成功。

联系单位：闽江学院

联系人：陈为健

联系方式：13003820693

**海洋生物制品除腥吸附材料开发**

本研究开发的吸附材料利用先进的化学与材料工程技术，高效地去除海洋生物制品中的腥味。适用于各种海洋生物制品加工行业，如鱼类、贝类和其他海产食品的初加工与深加工。随着消费者对海鲜食品口感和品质的日益提高，该吸附材料有望得到广泛的应用和推广。该技术目前仍处于实验探究阶段，预计该技术将为海洋生物制品加工企业带来一定的经济效益。

联系单位：闽江学院

联系人：杨杰

联系方式：18959516569

**抑菌防臭涤纶/粘胶混纺纱**

本项目成果开发了兼具抑菌和防臭特性的混纺纱，创新性地引入“减少握持打击，柔性梳理”和“柔顺牵伸”的生产方法，解决抑菌除臭纤维混纺纱产业化存在的“卡脖子”关键技术难题。通过科技成果转化，突破了抑菌防臭混纺纱的研发关键技术并在福建省棉纺龙头企业福建长源纺织有限公司实现了产业化。抑菌防臭纱线产品在当今社会具有重要的应用价值，尤其在公共卫生和医疗领域中。抑菌防臭混纺纱的研发不仅可以显著提升产品附加值，广泛应用于产业用纺织品、服装用纺织品以及家用纺织品领域，促进相关产业链协同发展，提升关联企业的经济效益。研发抑菌防臭混纺纱实现了纱线产品的性能升级，减少后道工艺的特殊整理和助剂使用，节能减排，有利于环境保护。研发抑茵防臭混纺纱，可有效实现抑菌除臭面料领域的技术突破，显著增强纺纱行业核心竞争力，通过产品研发、技术推广，推动轻纺产业提质增效。

联系单位：闽江学院

联系人：柯惠珍

联系方式：15880012857

**米糠中不饱和脂肪酸的利用**

米糠中不饱和脂肪酸的利用提炼米糠中的油脂成分，以合适工艺，在不破坏原有营养成分的基础上，提高其不饱和脂肪酸的含量，尝试获得适合高血脂人群食用的油品，同时提高米糠的利用率，该成果还未完成，还在优化期间。

联系单位：闽江学院

联系人：陈毅挺

联系方式：13215005310

海产品加工新技术

参与福建蓝海食品科技有限公司海藻加工的生产工艺过程，对加工过程中的清洗、加工及包装等过程存在的问题进行了探讨，并在原有工艺的基础上，尝试用新技术和新方法进行小部分产品的处理，并对结果进行比较。

联系单位：闽江学院

联系人：林红梅

联系方式：13290813662

联系人：张建汉

联系方式：18065856583

**一种即食富硒豆腐皮制备技术**

以全天然豆腐皮（腐竹）为原料，加入富硒食用菌菌粉，经软化切块、包浆强化、二次烘焙、蒸汽回软调味、真空包装、灭菌制得即食富硒豆腐皮，本发明属于豆腐皮深加工技术领域，深加工技术进行工业化生产，将传统餐桌营养食品制备成已成为传统餐桌营养食品产业发展的延伸需求。该技术已在清流嵩溪镇等13个乡镇推广，带动全县豆腐皮产业年增收2000多万元

联系单位：三明学院

联系人：兰爱珍

联系方式：13015683808

**石斛酱香酒**

石斛被誉为仙草，石斛酱香酒依据中医药理论研制，按照科学比例以及严苛的酿造工艺，在不破坏酱香酒的特质下保留石斛功效，酱香融合协调、优雅醇厚、饮后不上头、不口渴。目前石斛酱香酒已成功上市，团队现诚征福建地区代理，可与相关企业合作开展新品开发。

联系单位：华侨大学医学院

联系人：徐先祥

联系方式：18965526138

**优良果酒酿造菌株选育与双效发酵生物降酸技术**

针对枇杷、山葡萄、蓝莓等福建特色果品，选育出能降解苹果酸的降酸型酿酒酵母及高耐受SO2的植物乳杆菌，研发了果酒双效发酵生物降酸、抗氧化预警和控制、仿橡木桶陈酿等关键技术和装备，研制山葡萄酒、枇杷酒、蓝莓酒等优质果酒系列产品；获省科技进步奖二等奖、省专利奖二等奖各1项，在省内80%以上果酒加工企业推广应用。

联系单位：福建省农业科学院农产品加工研究所

联系人：李维新

联系方式：13665013215

**大宗经济海藻生物脱腥与深加工关键技术**

针对福建省大宗经济海藻腥味重、多元高值化利用水平低等产业技术问题，研发了海藻原料周年鲜贮清洁化加工及海藻冷除菌联合生物脱腥等多元化高值化加工技术体系，可实现无损品质减少主要腥味成分50%以上，保持海带产品货架期质构90%以上，研发出海藻预制菜及休闲食品系列，获2023年度福建省科技进步奖三等奖1项。

联系单位：福建省农业科学院农产品加工研究所

联系人：林晓姿

联系方式：13905004367

**红曲黄酒优良菌株选育与酿造关键技术**

针对福建红曲黄酒热性高、加工易过度酸化、陈酿成本高等技术瓶颈，选育出低产杂醇油、产香能力强的酵母菌和高液化糖化力的红曲霉；研发控酸抑苦酿造、温和型红曲黄酒酿造、仿陶缸陈酿等核心技术，提高红曲黄酒出酒率7%以上，提升了黄酒品质及饮后舒适度，实现大罐陈酿；获福建省科技进步奖三等奖、省专利奖三等奖各1项。

联系单位：福建省农业科学院农产品加工研究所

联系人：梁璋成

联系方式：13635264499

**枇杷风味乳化肠的研发**

项目成果进行“一口肠”的创新研发，产品中添加了枇杷膏配料，得到的产品组织切面均匀、肠体致密、细腻、弹性好，口感软硬适口、枇杷香味和肉香味浓郁，无油腻感，总体接受性满意，能满足人们对营养健康功能性肉制品的个性化需求。项目显著提高了乳化肉糜肠类产品的特色风味和附加值，项目成果应用以来，新增产值达100000元以上，获得了较好的社会经济效益，在功能性食品加工领域有着广阔的应用前景，具有推广应用价值。

联系单位：莆田学院

联系人：周凤超

联系方式：15759357986

**一种富含功能食品因子调味剂的制备方法**

本成果属于水产品生物加工技术领域，涉及一种扇贝加工废弃物在制备免疫调节剂中的应用。开展扇贝资源高值利用研究，提取、优化和改造它们所含独特功能物质开发成为新型生物制品，是贝类资源可持续利用的重要方向。采用生物酶解技术、微生物发酵技术，可制备出富含水溶性蛋白、多肽及氨基酸的海鲜调味品和纯天然保健产品。

联系单位：中国科学院海洋研究所

联系人：杨皓月

联系方式：13969748689

**枇杷匠润茶**

枇杷匠润茶系列产品由莆田学院结合枇杷叶的功效研发，产品选用富含三帖酸的枇杷叶片，添加枇杷花、甘草、罗汉果、桑叶、葛根，依据药食同源和君臣佐使精心配伍，并综合运用现代、古法工艺制备而成，清香淡飘，口感滑润，具有清肺润喉、润嗓养肺等功效。2022年12月以来至今，枇杷润茶产品线上销售数据呈现脉冲式增长。

联系单位：莆田学院

联系人：林授锴

联系方式：18905940003

**红曲黄酒优良菌株选育与酿造关键技术**

针对福建红曲黄酒热性高、加工易过度酸化、陈酿成本高等技术瓶颈，选育出低产杂醇油、产香能力强的酵母菌和高液化糖化力的红曲霉；研发控酸抑苦酿造、温和型红曲黄酒酿造、仿陶缸陈酿等核心技术，提高红曲黄酒出酒率7%以上，提升了黄酒品质及饮后舒适度，实现大罐陈酿；获福建省科技进步奖三等奖、省专利奖三等奖各1项。

联系单位：福建省农业科学院农产品加工研究所

联系人：梁璋成

联系方式：13635264499

**果蔬菌营养脆片加工关键技术**

该成果集成创新真空-超声波的联合辅助浸渍技术、二次速冻技术等，相继攻克了食用菌脆片低吸油率加工、油炸油氧化控制、高酥脆度调理及产品护色等低温真空油炸加工关键技术瓶颈。加工成本低、产品膨化率高、感官品质好，已授权国家发明专利2项。

联系单位：福建省农业科学院农产品加工研究所

联系人：赖谱富

联系方式：13960868824

**竹荪干制新技术及新产品创制**

该成果集成创新竹荪多阶段热泵烘干工艺及设备，解决传统干制工艺能耗高、品质不稳定的难题。创研“竹荪+海味”的物性提升和风味调理技术，解决纯鱼肉产品结构、口感、风味等难题，开发菌菇海鲜滑、竹荪虾滑、竹荪五彩羹等10多种重组产品配方和技术，解锁“山珍海味”新吃法，入选福建省农业主体技术。

联系单位：福建省农业科学院农产品加工研究所

联系人：赖谱富

联系方式：13960868824

**抗老化健康芋泥**

传统芋泥滑腻甘甜的口感，深受消费者喜爱，但通过高糖（15%）高油（15%）带来健康负担，同时由于淀粉的老化问题，难以常温或冷藏，多以速冻产品或即食产品出现，难以适应新时代消费者的便捷、健康需求。

本团队通过多种技术组合，解决上述问题，已达到：1、将油的用量减少至8%，糖的用量减少至5%，满足消费者健康的需求，同时保留了芋泥爽滑的口感和质地；2、产品可在室温或4℃下长期贮存，不发生老化，方便产品储运，扩展消费和工业应用场景。

联系单位：福建农林大学

联系人：张龙涛

联系方式：13559126828

**新型牛排预处理加工技术的开发及应用**

新型牛肉嫩化技术提供了一种天然、环保的嫩化方法，操作简单，嫩化效果好，可广泛用于牛肉生产企业，整个过程都是在常温或低温条件下进行，可最大限度保留牛肉营养成分及其独特风味。项目建成后形成新型牛排预处理技术并进行转化，为企业新增就业岗位18人。解决当地部分农业人口就业问题，带动周边经济发展。

联系单位：福建农林大学

联系人：方婷

联系方式：13489115641

**婴幼儿配方奶粉生产关键技术研究与产业化应用**

项目系统研究婴幼儿配方奶粉原辅料湿法混合工艺、喷雾干燥工艺、干法混合工艺对婴幼儿配方奶粉品质特性、贮藏稳定性等影响，优化并确定婴幼儿配方奶粉干湿复合加工关键工艺参数，为婴幼儿配方奶粉产品的品质控制和提升提供理论依据和技术支撑。项目制定婴幼儿配方奶粉干湿复合加工技术操作规程1套，开发婴幼儿配方奶粉新产品2个。

联系单位：福建农林大学

联系人：郭泽镔

联系方式：13763838550

**福鼎鲈鱼精深加工增值关键技术与产业化示范**

该成果以福鼎优质鲈鱼为原料，基于加工过程中的品质指标变化、风味物质形成规律、脂肪酸谱变化和微生物多样性等，建立了系统完整的鱼松鱼脯产品生产工艺体系，实现鲈鱼产业链结构升级，产值提升。该项目成果已在福建闽威食品有限公司成功应用，已建立鲈鱼鱼松、鱼脯精深加工生产线，实现了年产鱼松鱼脯37吨，年产值达1110万元，利润达174万元，税金达58万元，有效带动区域100户农户发展鲈鱼养殖业，推动鲈鱼产业经济健康可持续发展。

联系单位：福建农林大学

联系人：梁鹏

联系方式：15980598934

**食用菌精深加工及高值化利用关键技术创新**

项目围绕福建省食用菌特色产业，依托农业农村部食用菌加工及综合利用技术集成科研基地，集成创新一系列食用菌精深加工关键技术，形成了食用菌加工和高值化利用的理论及技术体系，有力支撑食用菌产业的整体技术升级和结构调整，项目培育国家高新技术企业2家，省级农业产业化重点龙头企业3家，福建省科技小巨人企业1家。近三年，新增产值11.2亿元，经济和社会效益显著。获2021年获福建省科技进步奖三等奖和福建省食品工业科学技术进步奖一等奖。

联系单位：福建农林大学

联系人：林少玲

联系方式：15606025198

**新型紫薯酒酿造技术及新产品研创与生产示范**

以闽西北大面积种植的无公害紫甘薯为原料（依托当地生态农业专业合作社），利用酵母、红曲等复合菌种，进行固体/半固态新型低温长时发酵而成，非热生物膜技术过滤后，经巴氏杀菌而制得低酒精度的果酒。此款紫薯酒颜色紫红，外观清澈，具有浓郁的紫薯芬芳，酒香怡人，甘甜可口，回味悠久，属低度微醺（12-14度），富含各种营养素，深受广大消费者青睐。

联系单位：福建农林大学

联系人：**陈继承**

联系方式：**13328688498**

**倒蒸地瓜干**

在连城地瓜干传统生产工艺基础上，采用真空恒温浸渍、淀粉酶酶解、多次恒温蒸制及烘烤等创新技术集成研发出倒蒸地瓜干新型产品，生产过程不添加糖及防腐剂，该产品一经面世就得到广大消费者好评，成为网红产品。2022年产品销售额达到2亿元，2023年上半年已出口至美国、法国、加拿大、日本等国家，实现连城地瓜干出口上述国家历史性突破。

联系单位：龙岩市农业科学研究所

联系人：何胜生

联系方式：13055865998

蜂蜜酒

此成果把蜂蜜当作主要原料，蜂蜜加水加酵母发酵，可酿制成10度的甜蜂蜜酒，再把10度的蜂蜜甜酒用蒸溜的工艺酿制成蒸溜酒（高度白酒），三斤蜂蜜可酿制一斤52度白酒，此产品主要特色是不含甲醇和氢化物，口感清香。可代替粮食来酿制酒，符合国家粮食安全政策，消费者在健康的角度上也会选择无甲醇和氢化物的酒，市场前景大。

联系单位：龙岩市石燎阁蜂业有限公司

联系人：钟亮生

联系方式：18950826014

野战食品防腐抗菌的关键技术

天然植物洋葱中含有植物杀菌素如大蒜素等，有很强的杀菌能力，是很好的抑菌防腐剂，项目成功应用洋葱的防腐抗菌性能在野战食品生产中实现关键技术的创新，并在野战食品中实现天然植物防腐添加，使之达到绿色健康的耐储存性能。同时本技术也适用于其他野战食品如飞行救生口粮、快艇救生口粮、潜艇救生口粮、单兵战斗口粮等军用食品的深加工，产品具有很好市场前景。通过对野战食品防腐抗菌的关键技术创新，提高产品质量，取得了良好的经济效益。

联系单位：欧麦香（福建）食品有限公司

联系人：蔡云清

联系方式：13599330263

富硒本草银耳速食产品配套关键技术研究与示范

集成巴氏杀菌熟化、低温热泵干燥等技术，开发出本草银耳富硒即食产品，有机硒含量达到0.15mg/kg以上、粗多糖含量大于37%。科技特派员团队与福建富硒本草银耳有限公司签订3项成果转化合同（成果转化经费40万元），推广银耳富硒即食产品生产新技术，解决生产难题2个，近两年批量生产本草银耳速食产品3019 kg，销售额达620.09万元。

联系单位：福建省农科院加工所

联系人：李怡彬

联系方式：13514078345

屏南黄酒传统生产工艺改进及新产品研制应用发

玫瑰茄又名洛神花、洛克红、山茄等，是传统的药食两用植物，除了具有消除疲劳、解暑清热的功效外，还有降血压、促进钙的吸收、抗氧化、促进消化、平喘、解毒、利尿，以及抗肿瘤、预防心血管疾病、降胆固醇、护肝等多种药理作用和医疗用途。开发新型营养和保健功能的黄酒不仅能够提高黄酒的附加值，而且能够满足消费者对酒的营养保健要求，具有较好的市场前景。已开发品玫瑰茄酒系列产品。

联系单位：屏南善溪醇酒业有限公司

联系人：黄林娇  
联系方式：18650521877

栀子花白茶加工制作关键技术研究及应用

福鼎白茶通过窨制工艺加工成栀子花香白茶后提高了福鼎白茶品种附加值，也增加栀农的补充收入，栀子花香白茶对我市原有福鼎白茶和栀子产业发展开辟新的市场增长点，为当地企业、茶农、栀农增产增收起到积极推动作用。全市种植茶叶面积36.8万亩；黄栀子6万亩，按 福鼎白茶2022年产量1.1 万吨，按20%产量开发栀子花香白茶总产量4.4万担，每斤按附加值25元计 算可增加产值1.1亿元。带动农户2500多户，起到了很强的产业带动辐射作用。

联系单位：福鼎市鼎科农业开发有限公司

联系人：阙忠熠

联系方式：18805031969

槟榔芋抗氧化保鲜技术研究及应用

项目采用速冻真空的抗氧化保鲜方法，研究在不同真空压力和不同速冻条件下对槟榔芋产品品质的影响，建立槟榔芋真空速冻保鲜技术方法，比常规的表面油炸处理，解冻快，具有酥、松、细的特点，保留福鼎槟榔芋原有的风味，技术开发应用效益广泛，目前已在多家企业应用推广，产品上市后深受消费者喜爱，有力拉动槟榔芋产业发展。

联系单位：福鼎市绿野食品有限公司

联系人：洪吉雄

联系方式：15375938555

福鼎白琳工夫红茶加工关键技术研究

福鼎白琳工夫是闽红三大工夫之一的传统名优产品，恢复生产有着广阔的市场前景。以福鼎大白茶、福鼎大毫茶等为原料，充分利用当地茶品种鲜叶原料物质特性，在红茶加工过程中通过一些特殊工艺，让茶叶全发酵，充分激发内含物，让茶喝起来自带毫香、花果香、高糖香等三种独特的品种香、地域香和工艺香，且回味鲜爽甘甜。

联系单位：福鼎大廷茶叶仓储有限公司

联系人：陈廷

联系方式：15159326085

**云洋面线**

云洋手工面线历经两百余年九代传承，坚持手工传统古法制作。一块大面团，经由搓、揉、捏、挤、压、拉、甩，最后干燥，历经近20道工序，耗时10小时，才能完成缕缕细丝、入口弹牙的手工面线。而且，面线除加盐防腐之外，不添加任何化学药剂。面线具有外观均匀细长、面皮保持圆润、色泽黄白相间的特征，下锅久煮不烂，吃起来有韧性、有面香、口感好。2016年年底，云洋村还注册了“群晟”手工面线集体商标。2021年，同安传统面线制作技艺入选区第二批区级非遗项目。

联系单位：同安区莲花镇科技特派员工作站

联系人：连振华

联系方式：18950076656

**蔗内米粉**

蔗内米粉属地道中国传统美食，纯手工工艺，历史悠久，传统制作技艺荣获同安区第二批区级非物质文化遗产代表性项目。蔗内米粉选用当地优质稻米为原材料，采用传统模式，全程手工操作，将大米浸泡、磨浆、滤干、搓团、分条、蒸、折型上架、日晒风干等工序制成米粉。仅仅用大米和水为原材料制成，不添加化学制剂。水煮不糊汤，干炒不易断，根根柔韧，口口米香，是不可多得的健康天然食品。

联系单位：同安区莲花镇科技特派员工作站

联系人：连振华

联系方式：18950076656

**果干加工工艺、品质控制关键技术优化及废料再利用**

总结形成1套芒果、草莓、菠萝高效加工工艺；总结1套果干糖渗透前处理技术工艺，糖浸时间显著缩短一半，实现废糖液的回收循环利用；开发出新产品1个：百香果果干，总结1套百香果干加工工艺流程，实现对百香果果皮二次加工开发成果脯产品，解决百香果果皮浪费污染环境现象。项目成果带动新增就业27人，技术成果获国家实用新型专利授权10项，申请发明专利1项及实用新型专利2项，实现新增产值3000多万元。

联系单位：福建海丽天食品有限公司

联系人：蔡海泉

联系方式：13799051234

**新型即食牛肉干制品**

本项目成果从原料、配方、工艺及微生物控制四方面切入进行研究，有效提升牛肉干产品的风味口感及安全性，提升产品质量；技术成果可应用于同行业的中小企业；牛肉干作为一种营养丰富、口感鲜美的零食，深受消费者的青睐，市场前景广阔；通过技术研究与推广，本项目获得发明专利1项，实用新型专利19项，开发新产品大片型即食牛肉干1款，项目实施期间新增产值808.91万元。本项目技术成果的成功应用，加快本公司即食牛肉干制品提质与升级，促进乡村畜牧养殖业可持续发展，加快公司往高端健康肉制品深加工产业转型。联系单位：福建省万旅行食品有限公司

联系人：张丽红

联系方式：13709301858

**竹笋食品创制**

集成创新了鲜笋液氨/液氮/氟利昂速冻加工技术与工艺，实现了对鲜笋的高品质保鲜（保持味香质脆）；集成创新了竹笋粉加工技术，基本保留竹笋特有清香味和全营养，实现规模化生产。该成果在福建明良食品、江西旗岭食品等单位推广应用，速冻笋、竹笋粉丝等食品实现规模化生产销售，实现总产值3.5亿元以上，利润5000万元。

联系单位：国家林业和草原局竹子研究开发中心

联系人：吴良如

联系方式：13968160596

**菌草食用菌调味品加工技术**

本成果技术主要是以菌草食用菌为主要原料，通过现代技术利用食用菌高蛋白，富含呈味氨基酸，风味独特的特点研发了具有食用菌特色的味素、酱、酱油等调味品。该技术可应用于酱油、味素、酱制品等食品加工业，产品多类可满足消费者需求，市场前景广阔。该技术不仅促进前延食用菌栽培业的可持续发展，同时促使食品加工业产品升级，满足后疫情时代对具有功效食品需求。

联系单位：国家菌草工程技术研究中心

联系人：童金华

联系方式：15980700496

**花果茶**

采用真空冷冻干燥和低温高压膨化干燥方法相结合脱水制备的百合花、千日红、贡菊、茶花、玫瑰花、玫瑰茄、柚子花等十种饮用量最多的干花，以及苹果、柠檬、菠萝、草莓、龙眼、梨、荔枝等水果、白木耳等为主要材料，辅助以枸杞子、陈皮等传统中药材，加上利用双螺杆挤压和真空临界点浓缩技术等先进技术生产的闽东主要的红茶、绿茶、白茶、乌龙茶的茶叶提取物，研制开发妇女、儿童和中老年人专用“花果茶”。

联系单位：福建省盛世大翔茶业有限公司

联系人：刘伟

联系方式：13959399910

**花果香红茶**

花果香红茶是基于传统工夫红茶初制工艺的基础上，采用创新工艺和传统工夫红茶加工工艺制成的有别于传统工夫红茶具有独特品质特征的条型红茶，采自适制红茶的高香型茶树品种鲜叶，经萎凋、轻摇、揉捻、发酵、干燥和整形工艺制成的带有花果香产品。

花果香研制使得福安市坦洋工夫红茶的品质再上新台阶，目前花果香型工夫红茶占领全国70%左右的创新型红茶消费市场。坦洋工夫品牌价值逐年上升，2022年，福安全市茶叶产量2.81万吨、毛茶产值21.2亿元，茶产业综合产值达110亿元，同时被中国茶叶流通协会授予了福安市“花果香红茶发源地”称号。

联系单位：福建新坦洋集团股份有限公司

联系人：张帆

联系方式：18759387888

γ-氨基丁酸白茶

γ-氨基丁酸白茶是以福鼎大毫茶、福鼎大白茶、歌乐等茶树的鲜叶为原料，经真空、厌氧处理、嫌气交换、萎凋、发酵、轻揉、干燥等工艺加工精制而成的。本项目成果转化后的技术可作为我国大中小型茶叶加工厂解决夏秋季茶鲜叶出路，调整产品结构，提高经济效益的首选技术。

联系单位：福建省裕荣香茶业有限公司

联系人：赵英英

联系方式：18959371367

高EPSF白茶

本项目开展以功效因子为导向的加工方式和加工技术创新，首次建立茶叶中EPSF高效强化技术，进一步高效强化福鼎白茶中的EPSF新型功效因子，研发相关的高EPSF功能白茶新产品，开发的高EPSF白茶具有高含量的EPSF功效因子（>1.5mg/g），经研究具有较好的抗炎功效，从而进一步增强福鼎白茶的功效优势属性，实现福鼎夏秋白茶的提质增效。

联系单位：福建省裕荣香茶业有限公司

联系人：赵英英

联系方式：18959371367

**铁观音柚子花茶制作新技术**

采用柚子花铁观音花茶制作新技术，制作出具有特色品质的铁观音花茶新产品，成品花茶具有鲜花和茶叶的两种香气特征，风味独特，深受消费者喜爱，具有广阔的市场前景；通过创新技术的推广应用，提高茶叶附加值，增加我省农业产业的特色产品， 2022年以来，推广面积达2305亩，辐射农民745户，带动就业196人，增加茶农收入356万元。

联系单位：南安市皇旗尖生态茶业有限公司

联系人：钟秋生

联系方式：15059348739

**铁观音速溶茶膏**

茶膏是是中国古人发明的世界第一款“速溶茶”，由茶中精华浓缩而成，茶膏不仅冲泡简单易于携带，喝完茶也不用处理茶渣且有独立的小包装，品味高，卫生可靠。铁观音茶膏结合先进技术对现有工艺进行改良，可快速、有效地提取和保留铁观音茶中的活性成分和香气，使其不低于功夫茶品饮体验,以解决在某些场合茶叶多次冲泡时间长，同时满足人们对创新茶品营养健康、口味上乘、便捷、易存储等的需求，其市场前景可观。

联系单位：科特派同安一组美林街道工作站

联系人：毕丽伟

联系方式：18259220660

**止得富硒茶**

实施科特派助企纾困‘十百千万’工程乡村振兴富硒茶创业孵化春风行动，已为企业孵化10个实体店，解决乡村灵活就业岗位上百个，推动富硒茶走进千家万户，实现富硒茶从传统农业到功效农业的华丽转身。

并在实践中形成了“1+1+N+T”的科特派工作模式，推进茶叶试验园建设规划、生产许可证办理、茶享茶厂、文化助力、线上拓展等工作。技术上改善土壤质量、改进摇青次数、提升烘焙技术，经过技术推广礤岭村所产的茶硒含量高、苦涩味消失、汤色清澈透亮。

联系单位：漳州职业技术学院

联系人：黄良山

联系方式：15892030003

**闽南山葡萄生物酿造技术创新研究及产业化应用**

技术特点：1.选育山葡萄酒酿造的优异专利菌株3株，打破了南方缺乏专业酿造菌株的技术瓶颈。2.完成闽南山葡萄品质提升及加工成熟度控制研究。3.研发了山葡萄酒双效发酵生物降酸、抗氧化预警和控制、仿橡木桶陈酿等关键技术，提升山葡萄酒的品质。 该成果已在我司成功转化并实现规模化生产，取得良好的经济效益。

联系单位：福建省春秋农林科技有限公司

联系人：徐昌毅

联系方式：18805903693

**鱼翅预制菜加工技术**

鱼翅是由鲨鱼（水鲨）的背鳍、胸鳍、尾鳍下叶前部经加工而成，传统的鱼翅加工产品主要为明翅淡干制品。

即食鱼翅是鱼翅预制菜新产品，技术工艺特点：泡发的鱼翅与秘制汤汁杯装速冻，-18℃冷藏。该产品风味独特，食用方便，营养价值丰富，具有降血脂、抗动脉硬化及抗凝成份，对心血管系统疾患有防治功效，含丰富的胶原蛋白，能滋养、柔嫩皮肤，老幼皆宜。产品附加值较高，市场前景好。

联系单位：福建省霞浦县淳海水产有限公司

联系人：林光书

联系方式：18033919191

**纳米淀粉乳化剂开发**

用工业淀粉开发了纳米淀粉高效廉价制备工艺，得率由文献中14.1%提高到74.3%，经简单改性后用于代替现有的液体乳化剂，更加安全环保、可降解吸收，能形成更耐酸碱、温度、离子强度等变化的Pickering乳液，售价约1.4万元/吨，用量约需液体乳化剂的三分之一，可用于农药乳化、食品乳化、柴油/重油乳化及化妆品乳化等，能显著降低乳化成本。

联系单位：福建农林大学

联系人：吕建华

联系方式：15060663207

**雪蔗健康种植与综合加工技术**

项目系统研究婴幼儿配方奶粉原辅料湿法混合工艺、喷雾干燥工艺、干法混合工艺对婴幼儿配方奶粉品质特性、贮藏稳定性等影响，优化并确定婴幼儿配方奶粉干湿复合加工关键工艺参数，为婴幼儿配方奶粉产品的品质控制和提升提供理论依据和技术支撑。项目制定婴幼儿配方奶粉干湿复合加工技术操作规程1套，开发婴幼儿配方奶粉新产品2个。

联系单位：福建农林大学

联系人：黄国强

联系方式：13850122593

**冲泡速食米粉**

冲泡速食米粉以长汀高山无污染水稻作为主要原料生产的一种便捷的食品，其技术特点包括快速沸水冲泡、方便携带、保质期长、食品质量安全有保障等。它适用于快节奏的生活方式，特别是在都市化程度较高的地区，市场前景广阔。产品采用长汀米粉，提供多种最受欢迎的口味，如麻酱、酸辣、肥牛等，满足不同消费者的口味需求。这使得产品更具地域特色和吸引力。为提高产品销售额和知名度，可以考虑引入连锁加盟方式。通过吸引地区性和全国性的连锁加盟商，可以扩大产品的分销网络，覆盖更多地区，实现规模化生产，降低成本，提高生产效率。

联系单位：龙岩学院

联系人：陈虹微

联系电话：13626028318

**保健姜茶系列固体饮料的研发**

生姜是姜科多年生草本植物姜的新鲜根茎，味辛，微温，主治伤寒头痛、鼻塞、咳逆上气，止呕吐。红糖和黑糖性温、味甘、入脾，制成姜茶具有补气盈血、健脾养胃、调和营卫、缓中止痛功效的大枣红糖姜茶。

保健姜茶做成健康饮品，在同行业中具有示范引领作用，推动行业共性关键技术的发展。同时带动上下游产业链的发展，提高农业种植产业的经济效益，提高当地农民的经济收入，有力促进经济发展。

项目研发出的产品于2022年开始在我公司实施产业化应用，新增销售收入230.45万元，新增利润50.95万元，新增税金：21.77万元，并带动了周边上下游产业链发展，实现一定经济效益。

联系单位：龙岩学院

联系人：黄伟光

联系电话：13605938966

**仙草多糖**

仙草具有特殊香味，营养成分丰富，富含多糖、黄酮、有机酸等多种活性成分，易种植，价格低廉，有广阔的产品开发利用前景，在我国具有多年食用和药用历史。具有抗氧化、降血糖、降血脂、降血压、抗病毒、抗缺氧等多种生物活性功能。本仙草多糖产品以仙草为原料，采用响应面法优化仙草多糖的提取工艺，其主要技术工艺为提取时间2.03 h，提取温度91.74℃，碳酸钠浓度3.12 mg/mL，液固比20.71 mL/g，此优化条件下，多糖提取率为7.05%。本产品测得总糖含量为19.52%,糖醛酸含量为29.3%，总酚含量为4.93%，蛋白质含量为10.4%，多糖组分的分子量为1.45×106 Da，多糖的单糖组成主要含有半乳糖、葡糖糖及少量阿拉伯糖。本产品为仙草在实际生产中的开发应用提供基础。

联系单位：龙岩学院

联系人：马景蕃

联系电话：15159038943