**项目名称：特色农产品系列产品开发及其产业化**

**一、合作企业概况**（每个企业300字左右）

安徽京淼源现代农业科技有限公司是一家水产种苗培育、养殖，农作物种植、销售，农产品收购及深加工等为一体的三产融合现代科技农业公司。在各级党委、政府的大力支持下，自2020年开始，公司始终秉持“做强一产、做优二产、带动三产”的发展思路，现已累计流转土地共计15300余亩，解决周边300余人就业。同时，带动经济合作社110个（主要分布在无为、庐江、巢湖），与广大农户建立了紧密的利益联结机制，在促进农副产品流通、推进农业产业化经营、带动农户增收方面，发挥了积极作用。2023年销售额达2.3亿元，土地收益人均增收3万余元，先后获得安徽省省级龙头企业、安徽省长三角绿色农产品生产加工供应基地。

**二、项目内容简介**（每个项目400字左右）

（包括项目概况，项目研究内容，如何在项目中进行人才培养等等）

1. **劲道耐煮面条**

面条，作为承载着丰富文化传统的中华美食，不仅在国内广受欢迎，跨越国

界，也赢得了越南、泰国、新加坡以及日本、朝鲜等东南亚和东亚国家民众的喜

爱，成为这些地区日常饮食中不可分割的一部分。随着全球化的推进，面条的魅

力更是扩散至全球，欧美国家的面条消费量也呈现出显著的增长趋势。

劲道耐煮面条：项目主要研究不同小麦品种的面粉和制作工艺对煮熟面条冲洗水中总有机物含量(TOM)值、干物质蒸煮损失率、面条吸水性、面条的硬度和黏性等指标的影响，从而确定最佳的小麦品种和面条的制作工艺。

人才培养：

阶段1：文献调研与问题定义（1-2月）

任务：完成《耐煮面条技术瓶颈报告》。

整合：用CiteSpace分析近5年研究热点。

思维：对比酶解、交联、挤压等技术的优缺点。

产出：提出3个科学假设。

阶段2：实验设计与验证（6-8月）

任务：设计正交实验优化配方与工艺。

严谨性：控制变量法验证假设。

分析：用ANOVA分析影响因子，建预测模型。

产出：发表《基于响应面法的杂粮耐煮面条工艺优化》论文。

阶段3：中试放大与产业对接（3-4月）

任务：与企业合作完成50kg级中试。

思维：解决技术适配问题。

敏感度：核算成本，制定定价策略。

产出：提交《耐煮面条产业化可行性报告》，申请专利1项。

1. **即食粉丝**

粉丝，作为广受人们喜爱的传统食品，拥有悠久的历史和庞大的市场。粉丝

的口感柔滑、细腻，且易于吸收各种风味，使其在众多美食中独树一帜。因此，

开发一款既方便快捷又健康美味的粉丝产品，显然是满足当前市场需求和流行趋

势的。

即食粉丝的研发：无为市拥有丰富的农产品资源，为粉丝的生产提供了优质

的原料基础。传统粉丝制作工艺繁琐且耗时，限制了粉丝作为快餐食品的广泛应

用。通过研发即食粉丝，不仅能够优化生产工艺，提高产品的口感与营养价值，

还能满足消费者对于健康、方便食品的需求。即食粉丝的推广，将进一步提升无

为市食品产业的竞争力，推动地方特色食品走向全国乃至全球市场。

任务：完成即食粉丝复水性衰减机制分析报告。

人才培养：

阶段1：机理研究与需求洞察（2-3个月）

任务：完成《即食粉丝复水性衰减机制分析报告》。

文献批判：对比真空与热风干燥对淀粉结晶度影响。

用户调研：设计问卷分析消费者痛点。

产出：提出“基于超微粉碎的淀粉预糊化技术”假设。

阶段2：工艺开发与验证（8-10月）

任务：构建复水时间≤3分钟、口感评分≥8.5的工艺包。

实验设计：采用Box-Behnken法优化配比。

感官评价：训练味觉面板，建立评分标准。

产出：发表SCI论文。

阶段3：中试放大与商业策划（4-6月）

任务：合作完成100kg级中试，设计上市方案。

产业化适配：解决实验室配方在生产线上的稳定性问题。

商业路演：制作BP，模拟问答。

产出：提交产业化可行性报告，申请发明专利1项。

1. **蟹黄酱的科学规范生产**

随着经济的持续增长，人们的生活水平不断提高，对食品的需求也从基本的

生存需求转向了对品质和个性化体验的追求。在这样的背景下，以蟹黄拌面为代

表的高端面食逐渐流行，成为商务宴请、家庭聚会等场合的首选美食。蟹黄的鲜

美与面条的弹牙口感相得益彰，共同营造出令人难忘的味觉体验。这一趋势不仅

为面食文化的创新和发展注入了新的动力，也极大地促进了蟹黄酱、蟹粉、蟹膏

等深加工产品的市场需求，为食品行业带来了更广阔的发展前景和机遇。

蟹黄酱的科学规范化生产：无为市地处长江之滨，拥有丰富的水产资源，其

中蟹类更是当地的一大特色。蟹黄作为蟹中口感最好、营养丰富的部分，深受消

费者喜爱。然而，当前市场上蟹黄酱的质量参差不齐，且加工过程中营养物质易

被破坏。因此，进行蟹黄酱的科学规范化生产研究，不仅能够最大限度地保存蟹

黄中的营养物质，提升蟹黄酱的品质与口感，还能推动无为市水产加工产业的升

级与发展，提升地方特色产品的市场竞争力。

人才培养：

阶段1：工艺解析与问题诊断（2-3月）

任务：完成《蟹黄酱工艺瓶颈报告》。

文献挖掘：梳理工艺参数。

风险识别：检测致病菌风险。

产出：提出3个核心问题，如手工炒制批次稳定性差。

阶段2：科学规范工艺开发（8-10月）

任务：构建标准化工艺包，保质期≥12月，风味评分≥9.0。

实验设计：优化蟹黄/油脂/香辛料配比。

灭菌验证：对比两种灭菌方式对风味保留率影响。

产出：发表SCI论文《蟹黄酱风味稳定性研究》。

阶段3：中试放大与商业转化（4-6月）

任务：合作完成500kg级中试，设计上市方案。

产业化适配：解决灭菌后酱体分层、包装胀包等问题。

渠道调研：分析餐饮与零售端需求。

产出：提交《蟹黄酱产业化报告》，申请发明专利1项。

**三、校企导师信息**（每个导师300字左右）（个人简介）

1. **校内导师**

张国强，男，汉族，1982年4月生，博士，教授，博士研究生导师，现任职生物与食品工程学院副院长，芜湖市绿色食品产业研究院有限公司总经理。先后入选安徽省平台引进高层次人才，安徽省高校学科拔尖人才，安徽工程大学“中江学者”。目前主要从事食品生物技术、农产品功能化开发、废弃物资源化利用等方面的教学与研究工作。近五年，主持国家自然科学基金3项，省部级科研项目15项，企业横向课题9项，其他合作课题多项。以第一作者或通讯作者，在国内外核心期刊发表研究论文30余篇，其中SCI收录论文20余篇，授权国家发明专利5项，成果转化2项。

**（二）企业导师**

陈号新，安徽京淼源现代农业科技有限公司总经理，深耕水产行业二十余载的“年轻老蟹农”。他返乡创业，以“错峰养殖”创新模式激活无为螃蟹产业，带动114家合作社、3600余农户增收，流转土地超万亩，建成集育种、养殖、加工、旅游于一体的全产业链生态农场。其“蟹麦轮作”技术获国家级认可，企业拥有15项农业专利，获评科技型中小企业。他推动三产融合，建冷链物流、智慧农业孵化器，助农户年均增收超3万元，带动贫困户就业超百人，助力家乡摘帽脱贫。陈号新以“科技兴农”为使命，将“无为螃蟹”销往全国，用现代农业技术让绿水青山变为乡村振兴的“金名片”。