**项目名称：低温冷炸带鱼预制菜关键技术研发及产业化研究**

**一、合作企业概况**（每个企业300字左右）

安徽中颐食品科技有限公司始建于 2012 年， 占地 51673m2 ，一期已建成 厂房、宿舍、办公室、食堂、仓库等总面积 21400m2，其中低温冷库约 3000 m2， 库容冷藏成品 4000 吨，保鲜库两座约 1000 吨，鱼糜生产线两条，熟制品线（小 龙虾及鱼丸）四条，鱼片加工流水线三条，各类产品的综合日生产能力在 200 吨以上。

目前结合市场需求和广西、海南工厂的原材料及销售渠道，该公司一期正 式投产一年多以来，解决就业 100 余人，带动3000 余人从事水产品养殖，基 地 2000 余亩，2023年产值 2000 余万元，2024年预计产值5000余万元，并与安徽工程大学生物与食品工程学院合作，成立研发中心，同时与多家餐饮连锁合作开发新产品。

2023 年被芜湖市评定为“市级技术研发中心 ”，目前在市场流通的水产加 工类有 30 多个品种，结合当地的资源优势，现正开发休闲食品赛道和团餐食 品，立争把工厂的产能，全部得到充分利用。公司将不断提高产品的科技含量 和附加值，不断把新产品推向市场，使企业在创新中发展！在发展中成长！

**二、项目内容简介**（每个项目400字左右）

1.1. 主要研究内容

（1）射频预处理对真空油炸带鱼的工艺研究

研究射频高度、盐水浓度、真空油炸参数对低温真空油炸预制带鱼的品质影响，通过单因素实验确定真空油炸带鱼的最佳范围，再进行响应面实验确定最佳工艺。

（2）低温真空油炸带鱼的工艺优化及品质研究

研究油炸时间、油炸温度、油炸真空度对低温真空油炸预制带鱼的品质的影响，确定最低含油率且口感最佳的低温真空油炸预制带鱼。

（3）低温真空油炸带鱼的贮藏期稳定性和品质变化研究

研究空气包装、气调包装等不同的包装方式在低温真空油炸带鱼不同温度贮藏下品质的影响，确定最佳包装方式及贮藏时间。

1.2. 拟解决的关键科学和工程技术问题

（1）提出射频预处理在真空油炸产品的品质提升中的作用；

（2）确定低温油炸预制带鱼的最佳工艺及品质研究；

（3）低温真空油炸带鱼的贮藏期稳定性和品质变化研究。

1.3. 研究生培养预期成果

培养研究生3名。

**三、校企导师信息**（每个导师300字左右）

（个人简介）

**（一）校内导师**

徐继成，男，博士，教授，硕士生导师。中国食品科学技术学会休闲食品加工技术分会理事，安徽省食品科学技术学会理事，中国机械工程学会高级会员，中国营养学会会员，安徽省科技特派员；主要研究领域为生鲜食品物理场加工及可食用农业资源开发与利用等。近年来主持科研项目15项；发表科研论文38篇，其中SCI论文26篇；申请和授权专利13项；获中国商业联合会科技进步奖特等奖1项、一等奖2项。担任Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety、Critical Reviews in Food Science and Nutrition, LWT，International Journal of Biological Macromolecules，Food Function, Ultrasonics–Sonochemistry等期刊审稿人。主持教研项目5项，发表教研论文3篇；指导学生获国家、安徽省食品设计创新大赛一等奖等9次，获安徽省优秀指导教师2次，校一档教学骨干。完成企业委托的科技成果转化与产业化项目12项。

**（二）企业导师**

曹根谊，男，汉族，1969年10月12日出生，研究生学历。安徽无为人，2023年在安徽中颐食品科技有限公司，从事行政管理工作。有着丰富的产品研究经验，能准确洞察产品开发工程中的关键信息。