

# 淮北市农业农村局

## 关于确定淮北市绿色食品产业创新 立项项目的通知

各有关单位:

根据《淮北市绿色食品产业创新项目实施方案》（淮政办秘〔2025〕11号）要求，经需求征集、课题研判、课题发布、综合评审、社会公示等程序，确定肉制品天然防腐保鲜技术研究、猫尿结石精准防治处方粮研发、高活性功能乳酸菌的挖掘提升与无损保鲜技术创新及应用等8个项目为绿色食品产业创新立项项目。

请各立项项目承担单位严格按照文件要求及项目管理相关规定，切实履行主体责任，抓紧推进项目实施，规范项目资金管理，按期完成各项任务。

附件：淮北市绿色食品产业创新立项项目



附件

## 淮北市绿色食品产业创新立项项目

序号	项目名称	项目内容
1	肉制品天然防腐保鲜技术研究	针对当前肉制品保鲜主要依赖保鲜剂等化学剂的现状，系统分析其优缺点及使用限制，研究开发熟肉制品天然保鲜剂，通过筛选天然成分、优化产品生产工艺，并与化学保鲜进行同步效果对比，推动天然保鲜技术的成果转化。
2	猫尿结石精准防治处方粮研发	针对宠物猫高达70%以上的尿结石发病率及术后超90%的高复发难题，本项目提出以处方粮作为高效的解决方案。相比手术与药物，该方案具备低成本、便捷和复发率低的显著优势。目前，项目已与中国农业大学、中国农大团队建立合作。
3	高活性功能乳酸菌的挖掘提升与无损保鲜技术创新及应用	本项目计划通过自然定向筛选、分子鉴定技术构建一批乳酸菌的菌种，基于此，以抑制 $\alpha$ -葡萄糖苷酶、富Y-氨基丁酸、富有机硒和高活性为靶点进行菌剂的筛选与选育；研发整合微胶囊法和细胞包裹技术和生物抑菌剂复合添加技术，以延长活菌型酸奶的货架期短的问题；研发兼具有降血糖、促睡眠和富硒和风味的新型活菌功能酸奶。
4	富硒黄淮山羊肉新产品开发与利用	黄淮山羊是安徽省优质山羊品种，具有肉质细腻、繁殖力强的优势。为提高其产品附加值，项目重点突破富硒羊肉生产关键技术，解决硒元素强化难题；研发氮气与活性膜冰温耦合等绿色保鲜技术，延长冷鲜羊肉货架期；开发即食调理肉、预制羊汤等深加工产品，推动产业链升级，促进羊肉产品增值与市场拓展。
5	天然活性成分及其衍生物的消化吸收特性及功效研究	为了全面深入地评估黄精酶解物、阿胶肽与燕窝肽的生物活性，针对黄精酶解物的特点，开展其缓解疲劳的生物活性研究；评价阿胶肽与传统阿胶、燕窝肽与燕窝生物利用度和消化吸收率等区别。

序号	项目名称	项目内容
6	淮北猪特色肉制品绿色加工技术研发与淮北绿色食品加工技术研发与淮北绿色食品产业协同创新研究	<p>本项目旨在围绕淮北猪、皖北猪特色资源，系统开展肉制品绿色加工技术研发与全产业链协同创新。项目首先进行原料调研与问题诊断，并组建产学研团队。核心技术研发聚焦三大环节：在生猪屠宰环节，着力开发节能节水工艺与废弃物高值化利用技术；在酱香肉制品环节，重点优化工艺以降低化学添加剂使用，并应用新型保鲜技术；在休闲肉制品环节，致力于开发低油低盐健康配方，并探索非热加工技术以保留营养风味。项目还将构建紧密的产业协同机制，建设标准化养殖基地与绿色智能加工示范生产线，最终通过成果转化、专利申请与企业标准制定，实现技术成果的转化与推广，全面提升产品品质与产业竞争力。</p>
7	淮北麻鸡福利化绿色智能养殖设施	<p>根据淮北麻鸡生长和生理特性，开展“发酵床+网床”养殖设施工艺研究；集成示范智能喂饲、智能饮水和智能技术，实现优质地方草鸡“无人化”养殖。</p>
8	包瓜新品种选育	<p>主要针对酱包瓜生产过程中的技术困境和难题与当地企业开展合作。研究具体包括：搜集、整理创制种质资源，利用生物新技术和传统育种技术选育优质多抗包瓜新品种，围绕品质相关性状进行基因定位和改良分析，如克隆包瓜硬度，果型等相关基因并开展相关研究；建立高效优质栽培模式及示范基地，规范栽培技术，组织技术指导，开展农民培训和技术服务，以推广包瓜新品种的栽培及生产管理新技术，带动绿色食品产业发展。</p>