# 附件6

# 新疆民族特色食品产业升级技术研究与示范

**一、项目目标**

为贯彻落实自治区党委关于推动食品工业精品品牌工程建设的会议精神，面向全疆民族特色食品产业发展特点，针对民族特色食品商品化程度低、市场竞争力不强的现状，立足新疆得天独厚的水土光热资源和丰富的畜、禽、果蔬资源，利用重点产品，以点带面提升新疆民族特色食品区域市场占有率。突破新疆民族风味肉制品加工关键技术，实现民族特色果蔬制品适用性资源的引进与集成技术应用，开展民族特色主食产品特征营养、风味调控技术研究和品质分析，建立标准化、工业化生产技术体系，构建民族特色食品产业发展模式，助推一、二、三产业融合和新疆民族特色食品在“丝绸之路经济带”的全面发展，保障就业，稳定边陲。

**二、项目任务**

**1.新疆民族风味肉制品加工关键技术与产业化**

开展畜禽福利屠宰加工工艺及流程再造技术研究，冷鲜肉减损提质技术，牛羊鸡肉制品加工与贮藏关键技术研究，构建民族特色牛羊鸡肉制品品质控制技术体系与工艺标准，建立低成本规模化民族风味牛羊鸡肉制品精深加工示范生产线。

**2.民族特色果蔬制品技术开发与示范**

开展番茄、辣椒、浆果加工适用性资源的引进与示范。集成发酵、低温加工、联用干燥等技术，开发中亚区域饮食习惯的番茄、辣椒、浆果类等系列产品及产业化。构建互联网+民族特色果蔬制品标准化生产的产业化发展模式并进行示范。

**3.中央厨房特色主食关键技术研究和产业化生产**

研究馕、抓饭、烤包子等民族特色主食产品在加工过程中质构重组、特征营养、风味调控技术。研究在贮藏、运销过程中品质劣变及控制机制。制定中央厨房民族特色主食产品生产规范和技术标准，并实现产业化生产。

**4.南疆民族特色食品生产工艺研究与示范**

创制新型南疆民族特色食品（烘焙食品、果蔬饮品、可可酯类）生产工艺及设备，提升加工技术水平。集成南疆区域饮食习惯，开发南疆民族特色系列产品并产业化生产。制定民族特色食品生产规范和技术标准，构建南疆民族特色食品产业发展模式。

**5.新疆民族特色食品品质分析及技术标准研究**

研究中亚区域民族特色食品质量标准体系，提出构建新疆民族特色食品全程质量标准体系的技术性解决方案，为政府提供决策支持。构建中亚区域民族特色食品品质与质量控制数据库，建立快速检测新疆民族特色食品中肉制品特征成分分析平台。

**三、考核指标**

考核指标：【约束性指标】突破民族特色食品加工关键技术5-8项，新工艺或新产品15-18个，制定产品标准、生产操作规程10-12个，获国家专利12-15项，技术应用和示范企业加工利用率提高5%以上，形成民族特色食品质量安全标准体系研究与构建研究报告，建立民族特色食品快速检测平台1个。【预期性指标】建立加工适用型果蔬种植基地1-2个，种植示范面积6000亩以上；建设示范生产线5-8条，培养创新人才20-30人，项目期内终端产品出口创汇4000万美元以上，新增就业3000人以上。

**四、申报要求**

1.本专项按任务进行申报。

2.任务1至4的组织实施以企业为主体，鼓励产学研合作；任务5的组织实施以科研院校为主体。

3.申报企业为自治区内注册登记、具有独立法人资格、取得HACCP体系认证的生产型企业，近三年年均主营业务收入不低于5000万元或终端产品出口创汇不低于400万美元；南疆三地州企业年主营业务收入不低于3000万元;申报科研院所为自治区级单位，具有独立法人资格，具备国家级科研项目研究能力。

4.企业单位专项经费与自筹经费比例不低于1:2。

**申报指南编写组专家**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **姓 名** | **单 位** | **职 称** |
| 1 | 陈其钢 | 新疆中亚食品研发中心（有限公司） | 研究员 |
| 2 | 闫卫疆 | 新疆泰昆集团股份有限公司 | 高级工程师 |
| 3 | 张 谦 | 新疆农科院加工所 | 研究员 |
| 4 | 郑文新 | 新疆畜牧科学院 | 研究员 |
| 5 | 武 坚 | 新疆畜牧科学院 | 研究员 |
| 6 | 孔令明 | 新疆农业大学 | 高级工程师 |
| 7 | 热迪力·阿布拉 | 新疆阿尔曼清真食品工业集团有限公司 | 助理研究员 |