

附件三

优秀科技工作者

一、冯丽丽

人物简介：

姓 名	冯丽丽	性别	女
出生年月	1964年8月	籍贯	河北
学 历	本科	学位	学士
毕业院校	东北农业大学	专业	食品科学
工作单位	九三粮油工业集团有 限公司	职务	经理

项目名称：天然磷脂豆乳产品的研究与开发

项目简介：

该项目的主要完成人为冯丽丽。项目的主要研究内容：先进行产品的实验室研究，在实验室水平上开展 磷脂豆乳产品稳定性、质量指标控制、风味调制等工作。确定出产品的最佳配方，调制出豆乳的最佳口感，试制出产品的系列样品，制定出产品的生产工艺。配方和基本的工艺条件确定后，进行产品生产的小试和中试生产放大工作，为产品的产业化生产应用奠定基础。

应用推广情况：通过项目组成员的不断努力，产品的研发、小试、中试得以顺利完成，且于2012年在九三集团哈尔滨北大荒豆制品有限公司建设完成年生产3600万包的豆乳自动化生产线，目前已经投入正常生产，产品深受消费者的欢迎和喜爱，创造了可观的经济效益和良好的社会效益。此项目通过产品研发、质量指标控制、工业生产应用、产品市场投放等系列工作的连续公关，促进了九三集团以及国内豆制品加工水平的提高，进一步拓展、延伸了大豆产业

链。

主要科技成果：

2007年，参与完成超临界CO₂萃取大豆粉末磷脂项目，此项目于2010年获得国家科技进步二等奖。2008年至今，作为主要项目负责人分别承担了十二五科技计划项目1项，国家农业科技成果转化资金项目1项，黑龙江省科技计划项目2项，哈尔滨市科技攻关计划项目1项，农垦总局科技计划项目2项，授权国家发明专利8个，起草企业标准多个。2009年开始，开发豆乳系列新产品6个，天然浆果系列新产品2个，产品累计销售收入超亿元，实现利润300多万元，为九三集团产品升级、科技进步起到较好的推动作用。

二、江连洲

人物简介

姓名	江连洲	性别	男
出生年月	1960年1月	籍贯	安徽省东至县
学历	博士研究生	学位	博士
毕业院校	中国农业大学	专业	农产品加工及储藏工程
工作单位	东北农业大学	职务/职称	食品学院院长

主要科技成果：

(1)、构建了具有自主知识产权的大豆加工技术体系，为我国大豆产业科技进步做出了突出贡献。

针对传统方法生产的大豆蛋白功能性差、产品同质化、污染严重等问题，重点突破了生物修饰与分子重组改性、动态膜超滤、非膨化高湿挤压等18项关键技术，开发出A、D、E型系列乳肉制品大豆专用蛋白、乳清蛋白、纤维化组织蛋白、功能肽等40多种产品，并实现了产业化；首次研发并应用复式萃取器和双螺旋挤压机，实现了醇发大豆浓缩蛋白连续化高效

生产，降低能耗 20%。

(2)、系统创新大豆副产物高效加工技术，显著提升我国大豆资源的综合利用水平。

针对大豆粕等副产物中生理活性物质的提取存在工艺复杂、得率不高、质量不稳等难题，独创了大豆异黄酮、皂苷、低聚糖、膳食纤维等生理活性物质连续梯度高效提取及生物活化技术，研发的大豆异黄酮苷元水解率达到 95%以上，大豆皂苷纯度达 75%以上，膳食纤维总量达到 90%以上，填补国内空白。

三、徐康

人物简介

姓名	徐康	性别	男
出生年月	1979 年 6 月	籍贯	中国
学历	本科	学位	工学
毕业院校	南昌大学	专业	食品科学与工程
工作单位	深圳市福荫食品集团有限公司	职务/职称	总经理

(1) 项目名称：高纤维营养豆奶

项目简介：

该项目主要完成人为徐康。其主要内容：一种营养豆奶及其制作方法，所述营养豆奶包括重量百分比的如下成份，白砂糖 4-8%，豆奶稳定剂 1-4%、豆奶添加剂 6-10%，其余为熟浆；其中豆奶添加剂是如下方法制成的，将豆渣压榨至干；取豆渣 60-80 重量份；小麦麸皮 10-30 重量份；硫酸氨 0.5-1.5 重量份、硫酸镁 0.5-1.5 重量份、碳酸氢铵 1.5-2.5 重量份和葡萄糖 1.5-2.5 重量份，搅拌均匀；装袋，高压灭菌接种，在 20-30℃ 的条件下，培养至菌丝长满塑料袋为止；去掉塑料袋，将剩余长满菌丝的混合料烘干至水份低于 8%；粉碎，120 目过筛。按照本方法生产出来的的豆奶添加剂，按一定比例加入到豆奶中后，不仅增加了

豆奶的天然大豆蛋白、天然大豆膳食纤维的含量，而且还使豆奶具有更好的豆香味，更舒适的口感。

(2) 项目名称：韧性豆腐

项目简介：

该项目主要完成人为徐康。其主要内容：一种韧性豆腐的制作方法及其韧性豆腐，其中韧性豆腐的制作方法包括：1) 在 80-85℃ 的豆浆中加入重量百分比 0.4-0.8% 的韧性豆腐凝固剂；所述韧性豆腐凝固剂由下述重量百分比的组份组成：米浆发酵物 50-70%、硫酸钙 15-24%、葡萄糖酸- δ -内酯 14-23% 和谷氨酰胺转氨酶 1-3%；其中，所述的米浆发酵物由下述方法制成，11)、在粒度为 80-120 目，固形物含量占 50-80% (w/w) 的浆汁中，加入 5-10% (w/w) 酵母菌种和 5-10% (w/w) 乳酸杆菌菌种；12)、在摄氏 25-30 度，发酵 3-5 小时，得到发酵半成品；13)、将发酵半成品干燥使水分低于 8% (w/w)，粉碎至 80-120 目制成米浆发酵物；2) 搅拌均匀，静置 5-10 分钟；3) 装入模具内，压榨得到韧性豆腐。采用本发明所公开的凝固剂制出来的豆浆其韧性大大提高，豆腐煎、炒都不易破碎，口感比普通豆腐好，而且比较适合于豆腐的储存和长期运输。

主要科技成果：

(1)、一种豆奶添加剂的制作方法及其豆奶添加剂。本发明涉及一种对豆类制品的副产物-豆渣的处理方法及应用该方法制作的豆渣制品，尤其是指一种豆奶添加剂的制作方法及其豆奶添加剂。

(2)、利用米浆制作韧性豆腐凝固剂的方法及其凝固剂。本发明利用米浆制作韧性豆腐凝固剂的方法及其凝固剂（传统方法是用单纯的硫酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯或由硫酸钙和葡萄糖酸- δ -内酯作为凝固剂，常规剂量）相比，其韧性提高 5-12 倍。

(3)、营养豆奶及其制作方法。用本发明所公开的营养豆奶，品种繁多，包括原味豆奶、无糖风味豆奶、巧克力风味豆奶、果汁风味豆奶、营养早餐风味豆奶、粗粮风味豆奶和黑芝麻风味豆奶等，在这些不同风味的豆奶中，均加入本申请人发明的豆奶添加剂，因此，它不仅增加了豆奶中的天然大豆蛋白、天然大豆膳食纤维的含量，丰富了豆奶的营养，而且还使豆奶具有更好的豆香味，更舒适

的口感。

四、杨金平

人物简介

姓名	杨金平	性别	女
出生年月	1981年11月	籍贯	中国
学历	本科	学位	学士
毕业院校	河北科技大学	专业	生物技术
工作单位	深圳市福荫食品集团有限公司	职务/职称	技术总监

主要科技成果：

(1)、豆制品良好流通规范，本标准规定了豆制品良好流通规范的要求。本标准适用于豆制品销售链中采购、流通加工、贮存、运输、销售等流通环节中任何组织。

(2)、豆制品企业良好操作规范，本标准规定了豆制品企业的选址及厂区环境、厂房设施、机械设备、管理机构及人员、教育培训、卫生管理、生产过程管理、质量管理、记录和文件管理、标识标签、管理制度的建立和考核等方面的良好操作规范。本标准适用于以大豆或其他杂豆为主要原料生产、经营豆制品食品的企业。本标准不适用与大豆蛋白生产企业。

五、沈建华

人物简介

姓名	沈建华	性别	男
出生年月	1963年4月	籍贯	浙江上虞

学 历	本科	学位	学士
毕业院校	重庆大学	专业	食品
工作单位	上海清美绿色食品有限 公司	职务/职称	董事长

项目名称：复合菌种发酵豆渣制作蛋白饲料的研究

项目简介：

本项目主要完成人为沈建华。本项目分为三块内容，（1）、利用豆渣发酵的益生菌菌种开发；（2）、发酵前处理和培养基料的配比研究；（3）、高效二次复合发酵技术在豆渣制作蛋白饲料中的技术研究。本项目使用复合菌种（木霉菌、米曲菌和啤酒酵母菌）接种到豆渣类农业或食品残渣中去，经一段时间发酵后，使原来残渣中的不容易被吸收利用的营养物质，如粗蛋白，粗纤维、及某些抗营养因子含量降低，并代谢产生丰富的单细胞蛋白、益生菌、消化酶、生物活性物质（如辅酶 A 辅酶 Q、谷光甘肽、麦角固醇等），目前国内没有查到相关资料与本项目相同或类似，其特点在于豆渣的处理方式，基料的配比，复合菌种悬液的制备，菌种的复合发酵，包装干燥等 5 方面都有严格的工艺流程和数据参数。是经过大量的基础实验论证得出的结果。目前此项技术已得到一项专利。并广泛应用于我厂产生的所有豆渣副产物中。

主要科技成果：

获实用新型专利 9 项 “一种手工小货车 200920069807.5 加料机
200920069808.X 豆腐包装翻转机 200920069809.4 升降机 200920069797.5 一种
五香豆腐干压机 200920069798.X 油泵站 200920069799.4 一种油豆腐气动压机
200920069800.3 一种清洗机 200920069801.8 一种油面筋造粒机
200820055420.X” 发明专利 4 项 “一种鲜辣烤麸的生产方法 200910052222.7 一
种四鲜烤麸的生产方法 200910052223.1 一种利用复合菌发酵豆渣制作发酵蛋白
饲料的方法 201310016631.8 一品烤麸的生产方法 200910052219.5”

六、金峰

人物简介

姓名	金峰	性别	男
出生年月	1981 年 10 月	籍贯	舒城
学历	本科	学位	学士
毕业院校	安徽大学	专业	法律
工作单位	苏州金记食品有限公司	职务/职称	常务副总

项目名称：优质安全豆制品产业化示范工程

项目简介：

该项目主要完成人为金峰。该项目的研究内容包括：①大豆脱腥关键技术；②安全高效复合凝固剂的研制；③复合乳酸菌发酵豆制品的新产品开发；④豆制品生物保鲜剂开发与应用；⑤豆制品生产 HACCP 质量管理体系研究；⑥豆制品质量安全控制与标准化生产技术。其特点是通过对影响豆制品优质、安全的关键环节和技术进行研究，并整合运用现代先进的生产技术、生物保鲜技术以及 HACCP 质量控制和管理技术，最终形成系统的可持续保障企业生产优质和安全豆制品的产业链。该项目完成建设后，可以在国内中大型豆制品企业中运用和推广，对推动国内的豆制品产业发展以及维护消费者的食用安全都有积极的意义。

主要科技成果：

(1)、“苏州传统豆制品安全加工保藏技术及产业化开发”（SNG0707）项目完成建设和验收，该项目荣获吴中区科技进步奖。

(2)、“大豆深加工的新产品开发与综合利用”（WNT0804）项目完成建设和验收，并开发抹茶豆腐、花心豆腐等新产品 5 个，为企业新增产值 350 万元；

(3)、“基于本地特色果品的旅游休闲豆制品研究与开发”（WNZ1004）项目完成

建设和验收，并开发脆皮豆干、碧螺春茶干、枇杷豆乳等多个新产品，每年可为企业新增产值 280 万元；

(4)、“营养安全鲜豆乳产业化”(WN201207)项目完成建设和验收，并开发五谷豆乳、五谷豆奶、原浆豆奶等多个新产品，每年为企业新增产值 500 多万元，该项目已结题验收。

七、钟威

人物简介

姓名	钟威	性别	男
出生年月	1983 年 12 月	籍贯	江苏
学历	硕士研究生	学位	硕士
毕业院校	江南大学	专业	食品工程
工作单位	四川南溪徽记食品有限公司	职务/职称	经理/工程师

项目名称：豆腐干加工新技术及其应用研究

项目简介：

该项目主要完成人为钟威。项目采用混合凝固成型技术，开发了豆腐干复合凝固剂，显著提高了豆腐干凝胶强度，降低了损失率，改善了产品食味品质；利用特定成型技术，优化水豆腐卤制工艺，开发了一种卤制水豆腐的新方法，解决了传统水豆腐成型过程中成型差、易散裂的缺点，缩短了卤制周期，降低了成品盐分，提升产品品质。

将两端式热杀菌技术应用于豆腐素肠的加工过程中，取代了传统高温杀菌技术，在保证相同杀菌效果的同时，降低了豆腐素肠热破坏程度，有效地提升了豆腐素肠产品的口感、色泽和韧性；以大豆蛋白为主要原料，辅以低温豆粕、谷朊粉、大豆分离蛋白、牛肉粉、盐和水等配料，利用挤压膨化技术，开发得到一种

具有类似于牛肉的风味、组织和口感的健康、绿色豆制品。

主要科技成果：

(1)、申请专利7项，授权5项，其中实用新型1项

专利名称	专利号
一种素牛肉食品的制备方法	ZL 2013 1 0005935.4
一种豆制品卤水及其卤制方法	ZL 2011 1 0231194.2
一种卤制水豆腐干的制备方法	ZL 2011 1 0148901.1
一种豆渣粉营养食品的制备方法	ZL 2011 1 0342776.8
一种用于小包装食品的装袋装置	ZL 2011 2 0167280.1

(2)、参与修订行业、地方标准 3 项

标准名称	标准代码
《豆制品良好流通规范》	SB/T10828-2012
《豆制品企业良好操作规范》	SB/T10829-2012
《地理标志产品 南溪豆腐干》	DB511522/T 1-2013

八、陈能兴

人物简介

姓名	陈能兴	性别	男
出生年月	1963年2月	籍贯	福建
学历	大专	职务/职称	董事长
毕业院校	清华大学总裁进修		
工作单位	淮南市八公山兴兴豆制品有限公司		

项目名称：蔬菜汁豆腐乳技术开发及产业化项目

项目简介：

该项目主要完成人为陈能兴。本项目属农业科技领域，主要是指在豆腐乳制备过程中，在原料豆浆中添加重量百分比 20%的蔬菜鲜榨原汁，搅拌均匀后用于制作豆腐乳。本项目采用新鲜蔬菜，经科学配方和现代化设备制成蔬菜汁豆腐乳，含有大豆丰富的蛋白质及蔬菜中大量的维生素、碳水化合物和多种矿物质及微量元素。具有豆腐乳和蔬菜特有香气，优良菌群活化作用，增加了豆腐乳口感品味，丰富营养。

蔬菜汁豆腐乳味醇正、鲜美，无杂质杂味，块形完整不碎，营养丰富，易消化吸收。产品一经推出即受大广大消费者的青睐，市场前景广阔。

主要科技成果：

主持并参与研发的蔬菜汁豆腐乳荣获国家发明专利，亲自设计的包装箱（蔬菜汁腐乳）荣获国家外观包装专利。

九、陈耀

人物简介

姓 名	陈耀	性别	男
出生年月	1955 年 7 月	籍贯	福建仙游
学 历	大专	学位	学士
毕业院校	重庆理工学院	专业	食品机械
工作单位	重庆奇爽实业（集团）有 限公司	职务/职称	集团公司副总

项目名称：豆制品（非发酵性豆制品）工艺改进

项目简介：

该项目主要完成人为陈耀

（一）、立项背景。

奇爽集团豆制品属于非发酵性豆制品（传统豆制品），“卤制”阶段成为

产品口味定型的关键阶段。但是，存在以下缺陷：

(1)、采用“海科卤制线”卤制：时间长，容积大，温度无法在短时间内提升到有效温度。卤制时间需 30—40min，能源消耗大。导致产品无法有效入味，导致产品市场销售不畅。

(2)、采用“夹层锅”（山东诸城）卤制：每锅卤制需时 30—40min，人工操作，卤制较慢。

(二)、改进事项。

(1)、卤制工艺与设备改进：为了更好的固定产品口味，我们进行了工艺改进：由原来的“海科卤制线”，改为“真空卤制罐”。

(2)、工艺参数改变为：卤制温度 100—103℃，卤制需时：10—15min，真空度-0.3MPa。

(三)、经济效益。

(1)、改造 2 套真空卤制罐，每套 27.5 万，共计 55 万。

(2)、真空卤制罐节省费用为：8421240 元-3654000 元=4767240 元

(3)、效率提高增加收入 2025 万，成本节约 157 万，新增利润 400 万。新增税收 100 万。

(四)、行业趋势比较。

(1)、“真空卤制罐”属于豆制品行业首创，属国内领先。

(2)、奇爽集团荣获“蔬菜营养 1+1 豆干市经委创新奖”。

主要科技成果：

(1)、“真空卤制罐”属于豆制品行业首创，属国内领先。

(2)、奇爽集团荣获“蔬菜营养 1+1 豆干市经委创新奖”

十、 吴彩珍

人物简介

姓名	吴彩珍	性别	女
出生年月	1962 年 11 月	籍贯	浙江东阳

学 历	大学本科	学位	学士
毕业院校	江南大学	专业	工业发酵
工作单位	祖名豆制品股份有限 公司	职务/职称	高级工程师

1、项目名称：新型豆制品纤层豆卷

项目简介：

该项目主要完成人为吴彩珍。本项目以黄豆为主要原料，经对加工工艺的研究、产品组织状态、产品包装、保质杀菌技术的探索，确定了一种新型的休闲豆制品加工技术。通过优化生产工艺，解决了碱化成型、调味赋香等技术难点，克服现有休闲豆干品种单调，口感粗糙、韧性差等不足，有效地提升了产品的技术水平。所得产品从外观、组织状态、口感风味等方面均有别于传统的休闲豆干，是一种新型的休闲即食豆制品。本产品具有组织细腻、嚼劲十足，软硬适中、风味独特、营养丰富、食用方便、安全卫生、便于携带和保存等特点，适合各类消费群体。

2 项目名称：休闲卤制香逗卷

项目简介：

该项目主要完成人为吴彩珍。项目涉及食品生产技术领域，选用优质黄豆为主要原料，经精选、浸泡、磨浆、点浆、成型、膨松定型、卤制调味、真空包装、高温杀菌等工艺，使产品在保持豆制品原有营养、风味的基础上，通过辅以各种天然风味物质制成风味独特的即食型休闲豆制品。祖名休闲卤制香逗卷产品具有风味独特、香味浓郁、卤汁鲜美、质地细软、口感丰富、入味均匀、咸甜适中、食用方便、安全卫生、便于携带和保质期长等特点。

3 项目名称：祖名素肉

项目简介：

该项目主要完成人为吴彩珍。主要研究内容为祖名休闲素肉的加工工艺、产品配方等加工技术的探索研究，以提供一种大豆蛋白休闲食品。祖名素肉以大豆拉丝蛋白为主要原料，经过浸泡、清洗、脱水、表面油化定型、拟肉化赋味、真空包装、高温杀菌等工艺制成。产品具有仿肉程度高、肉

质感强、无豆腥味、营养丰富、方便携带等特点，是一种新型的即食型休闲风味素食产品，适用于各类消费人群。

主要科技成果：

参加工作来一直在食品领域从事技术研究、新产品新技术开发和生产质量管理等工作，先后从事面制品、饮料、肉制品、豆制品等食品的生产技术与开发、质量管理等工作。

负责公司研发部科技项目、技术创新、新品开发、专利申请等工作，先后开发了纤层豆卷、豆干、卤制香逗卷、休闲臭豆腐、祖名素肉、利乐豆乳等系列新产品 40 余个。同时积极参与技术改造及老品质量优化提升工作，在安吉新厂建设过程中参与精品干生产线、生鲜豆干生产线、利乐生产线等工艺技术摸索和试生产测试研究工作，为安吉公司顺利投产提供了技术支持。

主持和参加完成的新技术新产品共申请发明专利六项，其中五项已获授权、一项已受理。

十一、张建云

人物简介：

姓名	张建云	性别	男
出生年月	1972 年 7 月	籍贯	晋城阳城县
学历	大专	学位	无
毕业院校	山西农业大学	专业	食品科学与工程
工作单位	山西金豆子食品有限公司	职务/职称	董事长

项目名称：规模化生产原浆豆腐技术改造

项目简介：

该项目主要完成人为张建云。该项目从原料种植到原生态原浆发酵，无任何食品添加剂，利用传统工艺和现代化生产工艺相结合，规模化生产原浆豆腐。需进行主厂房改建及附属设施的土建施工，需购置 300 磨浆机、560 型分离机、压

机、2 吨锅炉，并完成生产线设备安装调试工作。项目建成后可年产原浆豆腐 3000 吨，为我市豆制品产业的发展做出重要贡献。

主要科技成果：

原浆豆腐、原浆豆干