企业技术需求征集表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **技术需求名称** | | 柠檬鸡爪去腥技术 | | | | |
| **技术需求方**  **基本情况** | | 单位名称 | 福来喜食品有限公司 | | | |
| 单位地址 | 安徽省马鞍山市和县台湾农民创业园 | | | |
| 所属行业 | 食品加工 | | 主导产品 | 休闲零食 |
| 联系人 | 姓名 | 周全 | 职务 | 经理 |
| 电话 | 18895588966 | 邮箱 |  |
| **技术所属领域** | | □人工智能 □新一代信息技术 □新能源汽车和智能网联汽车 □高端装备制造□生命健康 □新材料 □数字创意 □新能源和节能环保 ☑绿色食品 □智能家电 □其他 | | | | |
| **技术需求缘由** | | □新产品开发  □产品升级换代  ☑生产线技术改造  □制造工艺改进 □制造装备改进 □其他 | | | | |
| **技术合作方式** | | □技术转让□技术许可□技术入股  □委托开发 ☑合作开发 □其他 | | | | |
| **意向合作单位** | | 合肥工业大学 | | | | |
| **技术需求描述** | 希望解决的技术需求概述 | 现在比较热门的冷链休闲食品脱骨鸡爪在生产过程中如何彻底清除其腥味，我们尝试用柠檬片（柠檬香精的味道太呛，为了保证口感和品质，我们使用新鲜柠檬片，并将柠檬煮熟后连柠檬水一并倒入料包）降低其腥味，可是新的蔬果的引入也带来了新的菌群，让我们在微生物方面非常难以控制。我们想知道到底鸡爪中的什么成分带来的这种腥味，是否能通过技术手段去除。或者我们如何引入其他的的如新产品，在能达到去腥效果的基础上不会大量引入新的菌群，同样的问题还出现在卤猪爪这块。 | | | | |
| 期望达到的性能、技术指标等 | 稳定产品质量，彻底清除肉制品腥味，保证口感。 | | | | |
| 其它要求 |  | | | | |