

四川省“成果找市场”揭榜挂帅 2025 年第二批榜单

榜单 10：豆瓣后发酵增香菌剂的研发与应用及产业化

技术成果简介

一、技术成果简介：

本项目拟转化的核心成果为豆瓣后发酵增香菌剂及其应用技术。该菌剂由项目选育的高效增香微生物菌种复配而成，具有稳定性强、增香效果显著的特点。同时，项目还开发了一套与菌剂相配套的智能资源库管理系统，实现了菌种的智能化管理与优化。

项目主要团队：

四川省食品发酵工业研究设计院有限公司是我国食品与生物发酵行业知名的科研院所、“中国食品工业 20 大科研与教育机构”之一。主要从事平衣产品食品加工、微生物发酵、酿酒工程、优势传统食品改造等方面的新产品、新工艺、新技术的研究及配套工程设计。建有 5 个专业研究所、5 个国家及省级技术中心、4 个产业技术创新联盟、1 个成果转化基地（金开公司等）、2 个中试平台。崇科研及成果转化、工程设计及咨询、分析检测及标准研究、人员培训及认证、中试示范点示范、生产加工等为一体，享有较高的声誉。实验仪器设备、中试装备设施、分析检测等基础条件齐备。历年取得科研成果 300 余项，获得各级科技成果奖 100 余项，获授权专利 40 余个，其中“黑曲糖化酶活力的提高及其在工业上的应用”获国家科技进步一等奖，“直投式功能菌发酵泡菜关键技术集成与产业化应用”、“发酵法制衣康酸”等获四川省科技进步一等奖，“优质豆瓣系列质控标准与消洁生产规范”等获四川省科学技术进步二等奖；拥有专业技术人员 50 余名，其中具有中高级职称的研究人员占 60% 以上，享有政府津贴、技术带头人、突出贡献专家、青年科技专家等名誉的有 10 余人。

二、应用领域及推广价值：

本项目所开发的豆瓣后发酵增香菌剂及其应用技术适用千各类豆瓣生产企业，特别是那些追求高品质、差异化发展的企业。通过应用该菌剂，企业可以显著提升豆瓣的风味品质，增强市场竞争力。同时，智能资源库管理系统的引入也将帮助企业实现菌种管理的智能化与高效化，降低生产成本，提高生产效率。

从推广价值米吞，木项目所开发的成果不仅有助千提升豆瓣行业的整体技术水平，推动产业升级，还能够为消费者提供更加美味、健康的豆船产品。此外，该成果的应用还将促进相关产业链的发展，如微生物菌种选育、智能设备制造等领域，具有广泛的社会经济效益。

三、转化路径：

- 1、技术转让；
- 2、产学研联合开发；
- 3、作价入股，进行技术孵化。

四、转化后预期的经济、社会效益：

1、经济方面：本项目所开发的豆瓣后发酵培香菌剂及其应用技术的转化将为企业带来显著的经济效益。通过提升豆瓣的品质与风味，企业可以吸引更多消费者，扩大市场份额，提高销售告收入。同时，智能资源库管理系统的应用也将帮助企业降低生产成本，提商生产效率，进一步增强盈利能力。

2、社会效益方面：本项目的成果转化将推动豆瓣行业的健康可持续发展。通过提升豆瓣的品质与安全性，满足消费者对美味与健原的双垂斋求，化将推动豆瓣行业的健康可持续发展。通过提升豆瓣的品质与安全性，满足消费者对美味与健原的双垂斋求，有助于提升国民健殷水平。此外，该成果的应用还将促进相关产业链的发展，带动就业，为社会经济发展做出贡献。

<p>拟转化(研究)内容</p>	<p>1、豆瓣后发酵优势微生物菌种筛选及其增香菌剂的制备技术和产品 1 套。</p> <p>2、与菌种配套的独特发酵新产品工艺技术 1 套。</p> <p>3、根据需求方现有产品生产工艺定制设计豆瓣后发酵增香菌剂产品转化所需全套工艺及设备。</p> <p>4、匹配豆瓣后发酵增香菌剂生产线 1 条。</p>
<p>考核指标</p>	<p>1、解析豆瓣后发酵增香菌剂中优势微生物菌种发酵与豆瓣酱风味之间的关系。</p> <p>2、构建的智能资源库包含大呈具有后发酵增香功能的微生物菌种信息，资源数逾千 1000 种。智能资源库兼具智能化的菌种筛选和推荐功能，能够根据用户需求快速准确地筛选出合适的菌种，筛选准确率不低于 95%。选育的菌种器具有良好的稳定性，经过多次传代培养后，其增香性能保持稳定，变异率不超过 5%。</p> <p>3、开发豆瓣后发酵增香菌剂新产品及配套发酵新技术，实现关键技术突破 3 项以上，制定符合行业的标准 1 项。</p> <p>4、在至少 1 家企业实现豆瓣后发酵增香菌剂新产品生产上市，在项目结束后两年内新增新产品销售收入 500 万元，带动郫县豆瓣产业新增产值 1 亿以上。</p> <p>5、发表论文 5 篇、申请专利 3 项。</p>
<p>拟合作方式及拟合作金额</p>	<p>技术转让，拟合作金额 500 万元。</p>
<p>知识产权归属</p>	<p>发榜方和揭榜方合作之前的相关知识产品属于各自自行所有。</p> <p>发榜方和揭榜方合作之后形成的知识产品双方另行根据是否出资和实际贡献程度签订协议明确。</p>

对揭榜方的要求	<ol style="list-style-type: none">1、食品发酵类企业即可。2、从事豆瓣酱生产企业优先。
联系人及联系方式	陈老师，13981821292