**烹饪科学四川省高等学校重点实验室2022年开放基金**

**拟立项名单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目编号** | **项目名称** | **申报单位** | **负责人** | **资助类别** |
| PRKX2022Z01 | 基于多源食品数据的食谱知识图谱构建及其应用 | 西南大学 | 盛泳潘 | 招标项目 |
| PRKX2022Z02 | 牛肉高温烹饪加工过程中赖丙氨酸的形成机制及其抑制方法研究 | 扬州大学 | 张兆丽 | 招标项目 |
| PRKX2022Z03 | 煮制时间与温度对不同部位牦牛肉品质影响及风味物质变化机理研究 | 西南民族大学 | 朱成林 | 招标项目 |
| PRKX2022Z04 | 猪油甘油二酯加热烹饪过程中品质及风味的变化机理研究 | 渤海大学 | 刁小琴 | 重点项目 |
| PRKX2022Z05 | 不同烹饪方式对含浓香和酱香白酒广式香肠风味的影响研究 | 四川旅游学院 | 聂鑫 | 重点项目 |
| PRKX2022Z06 | 不同制油及煎炸工艺对黑花生油品质变化影响的研究 | 哈尔滨商业大学 | 郝宇 | 重点项目 |
| PRKX2022Z07 | 不同烹饪加工技术对亚硝酸盐零添加香肠品质影响研究 | 四川轻化工大学 | 赵长青 | 重点项目 |
| PRKX2022Z08 | 磷酸盐与水煮处理对牛肉丸中蛋白结构与弹性的影响 | 韩山师范学院 | 王忠合 | 重点项目 |
| PRKX2022Z09 | 混合植物油加工预制鱼香肉丝及其品质研究 | 成都大学 | 程杰 | 重点项目 |
| PRKX2022Z10 | 炖煮火候对庄河大骨鸡汤汁关键组分递变与风味调节规律的研究 | 渤海大学 | 关海宁 | 重点项目 |
| PRKX2022Z11 | 烧烤过程中牦牛肉游离氨基酸变化对风味物质的影响研究 | 四川旅游学院 | 张浩 | 重点项目 |
| PRKX2022Z12 | 真菌纳米几丁质复合膜对肉制品保鲜作用研究 | 成都大学 | 廖晶 | 重点项目 |
| PRKX2022Z13 | 基于 IoT 技术的智能泡菜坛原型设备研究 | 四川旅游学院 | 赵金库 | 一般项目 |
| PRKX2022Z14 | 预制菜-鸭血豆腐类产品关键技术研发（以烧椒鸭血豆腐为例） | 四川旅游学院 | 唐英明 | 一般项目 |
| PRKX2022Z15 | 儿茶素缓释微胶囊的制备及其对宫保鸡丁预制菜的品质控制研究 | 扬州大学 | 王恒鹏 | 一般项目 |
| PRKX2022Z16 | 牛肉鲜度智能监测微流控芯片的制备及其应用研究 | 四川旅游学院 | 邓艳 | 一般项目 |
| PRKX2022Z17 | 辣椒精油复合花青素可食用膜的制备及其保鲜研究 | 四川旅游学院 | 罗晶晶 | 一般项目 |
| PRKX2022Z18 | D-最优混料设计优化复合果蔬汁澄清工艺 | 四川旅游学院 | 梁鹏娟 | 后期资助 |
| PRKX2022Z19 | 低 GI 大麦苗粉自热蛋糕的研制 | 安徽科技学院 | 潘冬梅 | 后期资助 |