

一、成果来源、成果被评价及认定等情况

来源于“十一五”国家科技支撑项目、国家“863”项目。

二、主要技术内容、作用、对行业的意义，获奖情况

经山东省科技厅先后4次组织专家鉴定认为“填补了国内外空白，达国际领先水平，为中国食用油走向国际创立了民族品牌”；获2012年国家科技进步二等奖。关键技术及创新点如下：美拉德反应生香控制技术、大型高效一次榨油技术、低温絮凝无水脱磷精制技术、紫外瞬时辐照在线降解黄曲霉毒素技术、植物多酚抗氧化-低温充氮储藏技术。

三、成果的技术指标、创新性与先进性

一次压榨出油率90%以上，饼残油率从18%降至7%-8%；避免使用酸碱、溶剂、高温精炼带来的食品安全和环境污染问题；获得优质花生油、葵花籽油，产品符合国家一级标准，且具有浓郁风味，维生素E较传统产品多80%，维生素D3多26%，植物甾醇多130%，黄曲霉毒素AFB1未检出，达欧盟标准。

四、技术的成熟度

产业化应用。

五、应用情况

本项目新技术在国内五省六市实现产业化生产，年加工食用油70万t。

六、成果转化造价与投资预算

约2亿元。

七、成果应用案例

莱阳鲁花浓香花生油有限公司、山东鲁花浓香花生油有限公司、周口鲁花浓香花生油有限公司、内蒙古鲁花葵花仁油有限公司等8家企业成功应用，近3年新增产值137.7亿元，新增利税19.7亿元，使鲁花成为国内最大的花生油生产企业，其产量占到中国花生油总产量的1/3左右，带动当地及周边地区第三产业从业人员1万多人，取得显著的经济效益和社会效益。

新工艺在环境保护、食品安全、健康营养、风味诉求等方面具有明显优势，以年处理油料200万吨，溶剂损耗0.8%计，实施新工艺每年可减少正己烷排放16000吨左右，减少油脂精炼下脚料50000吨左右。

八、成果转化的合作方式

成果转让或许可。

九、完成单位及联系方式

联系单位：江南大学

联系人：王兴国

地址：江苏无锡蠡湖大道 1800 号江南大学国家工程实验室 B2206

联系电话：0510-85917806

E-mail: wxg1002@qq.com



国家奖获奖证书



花生油产品