2025年中国大学生包装与食品工程创新创意大赛

揭榜挂帅类企业指定命题

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **命题编号** | KY202502 | **命题名称** | 高值化食品副产物加工技术 |
| **命题企业** | 江苏楷益智能科技股份有限公司 | **联系人及联系方式** | 陆奎荣 工程技术研究院院长  13815801585 |
| **命题背景** | 受国际橙汁市场影响，近年来我国的柑橘果汁加工迎来了“加工热潮”，国内柑橘汁产量大幅度上升。由加工产生的果渣数量也随之激增。橙皮果渣中富含多种功能成分（橙皮苷、果胶、橙皮纤维等），国内外对橙皮果渣的功能性成分提取及加工均有报道及分析，但是在工业化生产中如何实现多功能成分的联产加工，最终提高果渣的经济效益是工业化生产中较为关注的问题。 | | |
| **命题要求** | 响应零废弃的低碳加工主题，对果蔬汁加工产生的果渣废弃物的高值化利用。降低果蔬汁加工后的废弃物。   1. 设计一条以新鲜橙皮果渣为加工原料的橙皮苷、果胶、橙皮纤维联产加工方案；方案加工处理量2 t/h ~5 t/h。 2. 联产方案可实现橙皮苷纯度＞90%；果胶得率＞20%；总膳食纤维含量＞70%。 | | |
| **技术指标** | 提供1项高值化果渣副产物综合利用集成加工工艺方案；  提供1项橙皮苷纯化加工技术方案；  提供1项橙皮果胶加工技术方案。 | | |
| **成果形式** | 作品需最终提供如下报告，其中作品报告为必交项，其余成果为加分项。   1. 作品报告：记录项目的研究背景、技术实现、实验结果及数据分析。 2. 数据报告：基于实际样本数据，生成具体的实验报告。 | | |
| **完成时间** | 项目计划在2025年中国大学生包装与食品工程创新创意大赛的要求时间节点完成，具体时间安排见大赛相关时间安排。 | | |
| **其它要求** | 本项目建议团队成员应以具有相关专业背景。企业将为项目提供必要的技术支持及样本，并解答相关技术问题。  技术保密：项目过程中产生的所有技术成果及数据均为企业所有，团队须签署相关保密协议。 | | |