**武汉轻工大学2017年度中国粮油学会科学技术奖推荐项目**

**一、主持申报**

**项目名称：**油茶籽加工增值关键技术创制及产业化应用

**主要完成人：**何东平、吴苏喜、钟海雁、胡传荣、黄金安、陈同铸、 刘零怡、刘京伟、方芳、龚吉军、徐学文、张世宏

**主要完成单位：**武汉轻工大学、长沙理工大学、中南林业科技大学、厦门中盛粮油集团有限公司、安徽省华银茶油有限公司、衢州刘家香食品有限公司、湖南贵太太茶油科技股份有限公司

**项目简介：**

项目所属学科领域：本项目隶属于食品科学技术领域。针对我国油茶籽产品结构单一、加工技术相对落后和资源利用率低等多项技术难题，本项目以油茶籽加工与综合利用为主线，首创了油茶籽低温压榨及系列产品的关键制备技术与加工工艺，突破了油茶籽加工技术瓶颈并实现了产业化，取得了多项创新性成果。

主要内容、特点：1. 创建了油茶籽清理剥壳、仁壳分离、破碎调质和低温压榨制取油茶籽油新工艺和新技术：采用低温压榨法省去了传统制油工艺中的轧胚、蒸炒等工序，在保持油茶籽油天然特性的同时避免了高温加工产生的有害物质；创建了小路搅拌干炒结合大路湿润蒸炒的浓香油茶籽油压榨新工艺技术。2. 开创了浓香型油茶籽油、油茶籽蛋白和蛋白肽的关键制备工艺和技术：利用油茶籽粕蛋白酶解液为原料，通过酶解液中的还原糖和氨基酸(及多肽)经“美拉德反应”，生成的香味浓郁且持久，制取浓香型油茶籽油；集成复合定向酶切、在线监测-可控水解程度、超声波或微波辅助酶解、膜筛-色谱耦合分离、油茶籽蛋白肽制备及分离纯化等共性关键技术，实现了油茶籽蛋白及多肽的高值、高效制备及产业化。3. 开创了以脱脂油茶籽粕和油茶籽油为原料的多项资源综合利用关键技术：采用乙醇沉淀法辅助微波处理快速制备油茶籽多糖技术；采用低浓度硫酸处理油茶籽壳制取糠醛技术；采用高浓度含水甲醇萃取油茶籽脱脂粕制备高纯度茶皂素技术；以油茶籽油为原料，经皂化酸解、尿素包合纯化法制备复合亚油酸微胶囊化产品技术。

**二、参与申报**

**项目名称：**食品级惰性粉防治储量害虫技术

**主要完成人：**

**主要完成单位：**

**项目简介：**