



肉品加工与质量控制教育部重点实验室

Key Laboratory of Meat processing and quality control

[首页](#) |
 [实验室概况](#) |
 [科研团队](#) |
 [科学研究](#) |
 [人才培养](#) |
 [规章制度](#) |
 [下载专区](#)



授权专利

当前位置：授权专利

- [科研项目](#)
- [授权专利](#)
- [发表论文](#)
- [制定标准](#)
- [代表性成果](#)
- [获得奖励](#)

授权专利

2015年05月15日 作者：管理员 阅读次数：1666

序号	获奖名称	专利类型	专利号或申请号	年份
1	肉类行业数据库系统	软件著作权	2013SR073258	2012
2	肉类食品品质数据库MeatBase软件	软件著作权	2010SR004656	2009
3	基于机器视觉的牛肉品质智能分级系统	软件著作权	2010SR019227	2009
4	大型食品产业集团ERP系统	软件著作权	2005SR13708	2005
5	农畜产品品质图像分析系统	软件著作权	2005SR04709	2005
6	禽肉冻融次数快速鉴别方法	发明专利	ZL201410050552.3	2015
7	一种牛蒡子苷粗品的纯化方法	发明专利	ZL201210392320.7	2015
8	一种猪肉颜色的色差计评定方法	发明专利	ZL201210083596.7	2014
9	一种超高压低脂乳化肠产品的生产方法	发明专利	ZL201310406018.7	2014
10	一种测定肉制品质构特性的方法	发明专利	ZL201210285328.3	2014
11	一种用于肉制品的混合盐及其应用	发明专利	ZL201310127352.9	2014
12	一种快速检测食品中鸭源性成分的方法	发明专利	ZL201310185234.3	2014
13	一种提取淡水鱼背侧肌肌球蛋白的方法	发明专利	ZL 201310550300.2	2014
14	一种天然发酵低钠干腌肉制品的加工方法	发明专利	ZL201310211424.8	2014
15	一种猪肉中主要致病菌五重PCR快速检测方法	发明专利	ZL201310191453.2	2014
16	低盐咸鸭动态腌制盐分调控方法	发明专利	ZL201310293797.4	2014
17	一种无甲醛无苯并(a)芘烟熏肉制品的加工工艺	发明专利	ZL201210216085.8	2014
18	一种减少肉禽夏季运输热应激的装置	实用新型专利	ZL 201410052139.0	2014
19	一种新型水晶肴肉及其生产工艺	发明专利	ZL201110402430.2	2013
20	一种牛肉嫩化的方法	发明专利	ZL201110323030.2	2013
21	一种生鲜调理鸭胸肉产品及其生产工艺	发明专利	ZL201210157803.9	2013
22	一种利用羊骨制备天然羊肉味香精的方法	发明专利	ZL201110435507.6	2013
23	一种添加扩增内标的食品中猪肉或鸡肉成分 Taqman 探针荧光定量PCR 快速检测方法	发明专利	ZL201210390500.1	2013
24	一种低钠脆嫩盐禽肉制品的加工工艺	发明专利	ZL201210564155.9	2013
25	四非肉制品加工方法	发明专利	ZL201210131864.8	2013
26	一种天然红色素卟啉锌的制备方法	发明专利	ZL201110405151.1	2013
27	一种低钠复合盐	发明专利	ZL201110341045.1	2013
28	一种色味安全三效食品烟熏液及制备方法	发明专利	ZL201110141175.0	2013
29	一种鸡蛋凝胶类制品的加工方法	发明专利	ZL201110090745.8	2013
30	牛胴体分级系统便携式图像采集装置	发明专利	ZL201130451672.1	2013
31	苏鸡加工工艺	发明专利	ZL200910181203.4	2013
32	切块火腿抗氧化保鲜包装方法	发明专利	ZL201010132020.6	2013
33	一种转Bar基因水稻的溯源检测方法	发明专利	ZL102154491A	2013
34	一株粪肠球菌及其应用	发明专利	ZL200910232711.0	2012
35	一株植物乳杆菌及其应用	发明专利	ZL200910232713.X	2012
36	一种滚揉类火腿制品用复合腌制剂	发明专利	ZL201110253835.4	2012
37	一株产气肠杆菌及其应用	发明专利	ZL200910232709.3	2012
38	一种阴沟肠杆菌及其应用	发明专利	ZL200910232710.6	2012
39	一株屎肠球菌及其应用	发明专利	ZL200910232712.5	2012
40	植物乳杆菌菌株及其应用	发明专利	ZL200910232405.7	2012
41	混合型火腿专用脱氧剂及配制方法	发明专利	ZL200910233885.9	2012
42	鲈鱼腌制、风干成熟新工艺	发明专利	ZL201010132033.3	2012
43	检测转cp4-epsps基因大豆及其深加工产品中转基因成份的方法及试剂盒	发明专利	ZL201010249480.7	2012
44	一种超声波辅助滚揉机	发明专利	ZL201220429719.3	2012
45	与CP4-EPSPS蛋白发生特异性抗原抗体反应的多克隆抗体及其应用	发明专利	ZL201010225353.3	2012
46	一种基于机器视觉的牛肉品质智能分级系统及其方法	发明专利	ZL201010568936.6	2012
47	一种多肽食盐替代物及其制备方法	发明专利	ZL201110121195.1	2012
48	一株棉酚降解菌株及其应用	发明专利	ZL201110004049.0	2012
49	一株降解棉酚的红冬孢酵母及其应用	发明专利	ZL 201110003746.4	2012
50	粘稠饮品内壁清理装置	实用新型专利	ZL201120196873.6	2012
51	鸡胴体表面污染物的检测方法	发明专利	ZL200910035093.0	2011

52	一种农产品信息检测系统用图像采集辅助暗箱	发明专利	ZL200910232149.1	2011
53	基于嵌入式机器视觉技术的便携式牛肉品质分级检测仪	发明专利	ZL201120131385.7	2011
54	聚乙烯醇基涂膜保鲜包装材料及制备工艺	发明专利	ZL200910027113.X	2011
55	传统禽蛋产品复合纳米材料涂膜保鲜方法	发明专利	ZL200810155224.4	2011
56	中式培根腌制风干成熟工艺	发明专利	ZL200810154945.3	2011
57	一种肉制品重组加工设备	实用新型专利	ZL201120059070.6	2011
58	炒制牛里脊的加工工艺及其产品	发明专利	ZL200810018936.1	2010
59	烤制牛眼肉的加工工艺及其产品	发明专利	ZL200810018935.7	2010
60	一种用于冷却肉生产的雾化喷淋冷却方法	发明专利	ZL200610161662.2	2010
61	咸鸭蛋熟煮-涂膜生产线	发明专利	ZL200810024498.X	2010
62	火腿清洗脱盐-风干脱水生产线	发明专利	ZL200810024499.4	2010
63	风鸭风干高温成熟工艺	发明专利	ZL200810023306.3	2010
64	淘汰蛋鸡的酶嫩化及腌制风干成熟工艺	发明专利	ZL200710020481.2	2010
65	一种酶型时间-温度指示卡	实用新型专利	ZL200820185873.4	2009
66	一种用于冷却肉生产的乳酸喷淋减菌设备	发明专利	ZL200820030437.X	2008
67	一种用于冷却肉生产的雾化喷淋装置	发明专利	ZL200820030438.4	2008
68	杨梅限制性气调保鲜包装方法	发明专利	ZL200510094022.X	2008
69	超市生鲜肉高氧气调保鲜包装技术	发明专利	ZL200510038025.1	2007
70	干腌火腿发酵成熟工艺	发明专利	ZL200410009882.4	2006
71	干腌火腿加工过程中的腌制和清洗工艺	发明专利	ZL03158218.4	2006
72	干腌火腿发酵成熟工艺设备	实用新型专利	ZL200520039517.8	2005
73	一种食品防腐用菌株及其抗菌产物	发明专利	ZL03132005.8	2003
74	乳酸菌细胞微胶囊培养方法及其生产的发酵剂	发明专利	ZL03132321.9	2003
75	干腌火腿辊揉腌制机的空间仿形辊揉压辊机构	发明专利	ZL200310106326.4	2003
76	干腌火腿加工过程中的腌制和清洗工艺	发明专利	ZL03158218.4	2003
77	干腌火腿辊揉腌制机	实用新型专利	ZL200320110876.9	2003
78	干腌火腿腌制撒盐机	实用新型专利	ZL200320110877.3	2003
79	盒装食品气调保鲜包装机的真空充气封切装置	实用新型专利	ZL032217900	2003

[返回](#)

友情链接:   