**拟提名2020年国家科技奖项目公示**

**项目名 淡水鱼保鲜与精深加工关键技术创新与应用**

提名者：湖北省

提名等级：科学技术进步奖二等奖

主要知识产权和标准目录：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识产权（标准）类别 | 知识产权（标准）具体名称 | 国家（地区） | 授权号（标准编号） | 授权（标准发布）日期 | 证书编号（标准批准发布部门） | 权利人（标准起草单位） | 发明人（标准起草人） | 发明专利（标准）有效状态 |
| 发明专利 |  一种淡水鱼鱼体保鲜剂及其制备方法与保鲜方法 | 中国 | ZL201110071278.4 | 2013.4.3 | 1169187 |  中国农业大学 | 罗永康,姚磊,沈慧星 | 有效 |
| 发明专利 |  一种快速无损伤检测淡水鱼鲜度的方法 | 中国 | ZL201010180216.2 | 2012.7.25 | 1010365 |  中国农业大学 | 罗永康,张丽娜, 沈慧星 | 有效 |
|  发明专利 |  一种抗冻凝胶增强剂及其应用 | 中国 | ZL201310088054.3 | 2014.12.31 | 1558655 |  华中农业大学 | 刘茹、熊善柏、李莎莎、安玥琪、郭秀瑾、赵思明、曹立伟 | 有效 |
|  发明专利 | 以鱼肉和可逆魔芋胶为基料的复合凝胶食品及其生产方法 | 中国 | ZL200910272741.4 | 2011.11.02 | 857504 |  华中农业大学 | 熊善柏、刘茹、刘友明、杨莉莉、孙建清、赵思明、 | 有效 |
| 发明专利 | 一种脆肉鲩调理鱼片的制作方法 | 中国 | ZL201310552580.0 | 2015.07.08 | 1718427 | 中国水产科学研究院南海水产研究所 | 林婉玲、杨贤庆、郝淑娴、胡晓、杨少玲、魏涯、邓建朝、戚勃、宋莹 | 有效 |
|  发明专利 |  一种半干调味鱼食品的制备方法 | 中国 | ZL20081006031.7 | 2008.04.03 | 734549 |  浙江工商大学 | 戴志远、王宏海 | 有效 |
|  发明专利 |  一种养殖鱼类烟熏制品的加工方法 | 中国 | ZL20051004946.1 |  2012.01.25 | 596039 |  浙江工商大学 |  戴志远、王宏海 | 有效 |
|  发明专利 |  一种浓缩固体鱼虾肉汤料及制备方法 | 中国 | ZL201010231787.7 |  2012.07.04 | 989408 |  中国农业大学 |  罗永康、邹佳 | 有效 |
| 发明专利 | 一种胶原基贻贝仿生性粘附水凝胶及其制备方法 | 中国 | ZL201610050568.3 | 2018.03.02 | 2832537 | 华中农业大学 | 胡杨，朱士臣，熊善柏，赵思明，刘友明，尹涛，尤娟 | 有效 |
| 发明专利 | 一种纳米鱼骨制品及制备方法与应用 | 中国 | ZL201310684480.3 | 2015.07.15 | 1723270 | 华中农业大学 | 熊善柏 尹涛 赵思明 刘友明 刘茹 荣建华 | 有效 |

主要完成人：熊善柏，罗永康，戴志远，李来好，刘友明，姚洪正，陈世贵，许瑞红，尤娟，洪惠

主要完成单位：华中农业大学,中国农业大学,浙江工商大学, 中国水产科学研究院南海水产研究所，杭州千岛湖发展有限公司,湖北土老憨生态农业科技股份有限公司,安徽富煌三珍食品集团有限公司