

## 22. 食用米半干法调质制粉技术和装备

应用行业领域	<input type="checkbox"/> 新一代信息 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 现代农业 <input type="checkbox"/> 高端装备与先进制造 <input type="checkbox"/> 城镇化 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 资源节约与生态修复 <input type="checkbox"/> 人口健康 <input type="checkbox"/> 生物与新医药 <input type="checkbox"/> 航空航天 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 高新技术服务业 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
适用范围	米面加工业		
成果内容简介 (500 字以内)	<p>(1) 食用米半干法调质加工技术既能和传统湿法加工法一样对大米分子结构破坏较少, 保留传统的食用口感, 又能减少浸泡水用量, 降低能耗, 解决了传统湿法加工废水对环境的污染, 实现米粉加工规模化、自动化、工业化生产。</p> <p>(2) 调质压片后的在制品, 利用高速撞击粉碎和闪蒸气流干燥相结合的方法, 在充分满足细度要求的同时, 实现连续化闪蒸干燥, 保证了营养成分和口感不受影响, 并使得米粉具有很好的速溶性和风味性。稳定连续的干燥生产形式还能保证成品的水分稳定和品质稳定。</p> <p>(3) 配混料微量添加技术和膨化、糊化技术的集成, 实现满足不同食品用米粉专用粉在品种和品质上的要求。利用膨化、糊化、杀菌技术可生产各种即食的营养类、功能类、保健类高端食品用米粉。</p> <p>(4) 通过对食用米半干法调质制粉加工关键技术与装备的研究开发, 最终的技术经济指标体现为: ①生产能力: 1.5t/h; ②粒度: 100 - 120 目, 白度≥85%, 出品率≥95%; ③混合均匀度 CV≤5%; ④配料精度≤0.2%±F.S; ⑤水耗≤0.1t/1t 大米。</p>		
前期应用示范情况 (250 字以内)	食用米半干法调质制粉技术和装备已应用于江苏泰兴、日本西春两个米粉加工项目中, 取得了良好的经济效益和社会效益。		
获得研发资助情况	<input type="checkbox"/> “863” <input type="checkbox"/> “973” <input checked="" type="checkbox"/> 国家科技重大专项 <input type="checkbox"/> 国家自然科学基金 <input type="checkbox"/> 国家科技支撑计划 <input type="checkbox"/> 科技型中小企业技术创新基金 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
转化应用前景 (250 字以内)	食用米半干法调质制粉技术和装备在国内尚属新兴领域, 利用普通大米、留胚米、蒸谷米以及大米加工中的副产品碎米等原料进行深加工, 满足了人们对米制品日益增长的需求, 特别是对副产品附加值的提升, 为企业、社会带来相当可观的经济效益。所需投资估算 200 万元。		
可采用的转化方式 (可多选)	<input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input type="checkbox"/> 技术许可 <input type="checkbox"/> 作价入股 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 联合实施 <input checked="" type="checkbox"/> 项目承包 <input type="checkbox"/> 股权或债权融资 <input type="checkbox"/> 其它 _____		
成果持有单位	无锡中粮工程科技有限公司	联系人姓名 电话及邮箱	华娣 ,0510-85872100 , wuxilky@163.com