技术创新需求调查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **需求编号：41** | | | |
| **需求名称：开发满足市场需求、有较高附加值的专用粉新产品** | | | |
| **行业领域：食品** | | | |
| **需求信息** | | | |
| 技术需求情况说明 | 技术需  求类别 | | ■技术研发（关键、核心技术）  ■产品研发（产品升级、新产品研发）  ■技术改造（设备、研发生产条件）  ■技术配套（技术、产品等配套合作） |
| 技术  需求  简述 | | 1、夏季虫害控制问题（包括生产过程及储存、运输过程） 2、冬季面粉加工中水分不易控制问题。  3、开发满足市场需求、有较高附加值的专用粉新产品（经企业认可）。 |
|  | 技术  需求  详述 | | （包括主要技术、条件、成熟度、成本等指标）  1、 夏季虫害控制问题：  面粉加工企业在夏季高温时易出现虫害问题，（1）生产过程中车间与设备死角虫害影响面粉食品安全问题。（2）储存、运输过程中夏季在1个月左右，面粉就可能出现虫害，尤其是在塑料袋等不透气的包装中尤其明显，严重影响面粉的保质期，给面粉加工企业造成重大损失。  2、 冬季面粉加工中水分不易控制问题：  冬季气温较低，面粉加工中水分不易控制问题，造成（1）面粉水分过高，造成不合格，影响保质期和净含量。（2）冬季如为控制面粉水分而将入磨小麦水分控制在较低水平，则会造成制粉过程中灰分上升，粉率下降，严重影响产品质量和效率。  3、开发油条粉等能满足市场需求、有较高附加值的专用粉新产品。 |
| 现有  基础  情况 | | （企业已经开展的工作、所处阶段、投入资金和人力、仪器设备、生产条件等）  1、 夏季虫害控制问题：  企业已配备保险筛等必备的硬件设备，并采取清扫等措施。  2、 冬季面粉加工中水分不易控制问题：  已采用制粉车间加温等措施。  3、 新产品：具备专用粉生产相关设备和工艺。 |
| 产学研合作需求 | 需求  描述 | | （希望与哪类高校、科研院所开展产学研合作，共建创新载体，以及对专家及团队所属领域和水平的要求）  与粮食加工行业相关的农科院、食品加工类大专院校等进行合作。 |
| 合作  方式 | | □技术转让 □技术入股 □联合开发 □委托研发  □委托团队、专家长期技术服务 □共建新研发、生产实体 |
| 其他需求 | ■技术转移 □研发费用加计扣除 ■知识产权 □科技金融  □检验检测 □质量体系 ■行业政策 □科技政策 □招标采购  ■产品/服务市场占有率分析 ■市场前景分析 ■企业发展战略咨询 □其他 | | |
| **管理信息** | | | |
| 同意公开  需求信息 | | □是 □否  ■部分公开(说明）不涉及财务、技术机密部分。 | |
| 同意接受  专家服务 | | ■是  □否 | |
| 同意参与对解决方案的筛选评价 | | ■是  □否 | |
| 同意对优秀解决方案给予奖励 | | □是，金额万元。（奖金仅用作奖励现场参赛者，不作为技术转让、技术许可或其他独占性合作的前提条件）  □否  法人代表：张立军2018年7月10日 | |