

## 大连工业大学拟提名的 2021 年度省科技奖励项目

项目名称		南极磷虾陆海联动精深加工关键技术创新及产业化应用						
提名者		大连工业大学						
提名等级		辽宁省科学技术进步奖一等奖						
主要知识产权证明目录（不超过 10 件）								
知识产权类别	知识产权具体名称	国家（地区）	授权号	授权日期	证书编号	权利人	发明人	发明专利有效状态
发明专利	一种低含氟量南极磷虾油的制备方法	中国	ZL 20151074 1582.3	2020-04- 10	3747 476	大连工业大学	周大勇, 刘中原, 阴法文, 李冬梅, 董秀萍, 朱蓓薇, 万秀琳	授权
发明专利	一种南极磷虾油的多级逆流连续浸出及精制方法	中国	ZL 20151024 0731.8	2018-06- 05	2949 333	大连工业大学	周大勇, 徐文思, 妥丰艳, 栗冰莹, 万锈琳, 程沙沙, 朱蓓薇	授权
发明专利	虾的保鲜方法	中国	ZL 20141020 8780.9	2016-04- 27	2049 293	浙江工商大学, 舟山金园水产食品有限公司	戴志远, 王潇, 张继光	授权
发明专利	虾风味鱼糜制品的加工方法	中国	ZL 20141020 9853.6	2015-09- 09	1783 514	浙江工商大学	戴志远, 丁浩宸, 张燕平	授权

发明专利	添加低值海虾肉糜的复合鱼糜制品的制作方法	中国	ZL 20131038 2540.6	2014-12- 24	1552 857	浙江工商 大学	戴志远, 陈康, 丁 浩宸	授权
发明专利	南极磷虾风味复合虾糜制品的加工方法	中国	ZL 20131038 0287.0	2014-12- 24	1552 593	浙江工商 大学	张燕平, 戴志远, 丁浩宸	授权
发明专利	南极磷虾肉营养基料及其制备方法和用途	中国	ZL 20121045 0246.X	2013-12- 18	1322 913	浙江工商 大学	戴志远, 张燕平, 丁浩宸, 王宏海	授权
实用新型	一种用于南极磷虾蛋白肽的过滤装置	中国	ZL 20192209 3848.4	2020-12- 01	1203 6332	辽渔南极 磷虾科技 发展有限 公司	姜军, 隋 明, 杨同 春, 俞存 兵, 王一 奇	授权
实用新型	一种用于南极磷虾蛋白肽的喷雾装置	中国	ZL 20192209 3847.X	2020-12- 01	1203 1123	辽渔南极 磷虾科技 发展有限 公司	张国玉, 俞存兵, 姜军, 隋 明, 杨同 春, 王一 奇	授权
实用新型	一种温和型防破碎洗虾机	中国	ZL 20192126 1932.6	2020-06- 02	1063 3056	辽渔南极 磷虾科技 发展有限 公司	俞存兵, 赵伟, 余 奕珂, 张 国玉, 刘 冬梅	授权
完成 人情	排 名	姓 名	行 政 职 务	技 术 职 称	工 作 单 位	完 成 单 位	对 本 项 目 贡 献	
	1	周大勇	院长	教授	大连工业大学	大连工业大学	项目总体技术方案的设计、技	

况							术研发工作的组织与实施,对创新点1和2有贡献。
	2	余奕珂	技术总监	研究员	辽渔南极磷虾科技发展有限公司	辽渔南极磷虾科技发展有限公司	产业化技术优化应用,对创新点1、2、3有贡献。
	3	阴法文	无	讲师	大连工业大学	大连工业大学	南极磷虾油加工技术及工艺研究,对创新点1有贡献。
	4	戴志远	院长	研究员	浙江工商大学	浙江工商大学	南极磷虾肉糜、南极磷虾风味制品加工技术及工艺研究,对创新点2、3有贡献。
	5	俞存兵	经理	助理工程师	辽渔南极磷虾科技发展有限公司	辽渔南极磷虾科技发展有限公司	产业化负责人,对创新点1、2、3有贡献。
	6	沈清	副院长	研究员	浙江工商大学	浙江工商大学	南极磷虾油加工技术及工艺研究,对创新点1有贡献。
	7	刘富俊	无	高级工程师	辽渔集团有限公司	辽渔集团有限公司	产业化技术优化应用,主要负责陆地加工。
	8	徐玉成	副经理	工程师	辽渔集团有限公司	辽渔集团有限公司	产业化技术优化应用,主要负责船上加工。
	9	宋亮	无	副教授	大连工业大学	大连工业大学	南极磷虾油加工技术及工艺研究,对创新点1有贡献。

	10	刘玉欣	无	讲师	大连工业大学	大连工业大学	南极磷虾油加工技术及工艺研究,对创新点1有贡献。
	11	朱蓓薇	主任	教授/ 院士	大连工业大学	大连工业大学	项目总体技术路线的设计,对创新点1、2有贡献。
完成单位及创新推广贡献	排名	单位名称	联系人	单位电话	电子邮箱	对本项目科技创新和推广应用情况的贡献	
	1	大连工业大学	杜静	0411-863229 87	kjc@dlpu.edu.cn	主要负责南极磷虾油精深加工关键技术、高品质南极磷虾粉船上加工关键技术研究,协助企业集成建设了南极磷虾油生产线、南极磷虾粉船上生产线并开发了系列高附加值产品。	
	2	辽渔集团有限公司	刘富俊	0411-871281 28	Lmy68@qq.com	主要负责高品质南极磷虾粉船上加工关键技术、南极磷虾肉糜类风味产品陆海联动精深加工关键技术的产业化示范,集成建设了南极磷虾粉船上生产线、南极磷虾肉糜类风味产品生产线并开发	

						了系列高附加值产品。
3	浙江工商大学	叶 婧	0571-88905733	yellowleaf@zjgsu.edu.cn		主要负责南极磷虾肉糜类风味产品陆海联动精深加工关键技术研究，协助企业集成建设了南极磷虾肉糜类风味产品生产线并开发了系列高附加值产品。
4	辽渔南极磷虾科技发展有限公司	余奕珂	0411-62695055	13898490512@163.com		主要负责南极磷虾油精深加工关键技术的产业化示范，集成建设了南极磷虾油生产线并开发了系列高附加值产品。