

# 烹饪科学四川省高等学校重点实验室文件

## 关于下达烹饪科学四川省高等学校重点实验室

### 2023 年开放基金项目立项的通知

根据相关管理办法，2023 年度烹饪科学重点实验室开放基金申报材料经专家初审、学术委员会复审，现将重点实验室 2023 年开放基金项目下达。请各单位将重点实验室划拨的科研经费安排到课题组，专款专用，按照有关管理办法做好项目实施的组织管理工作，保证项目的顺利完成。项目负责人需尽快填写《烹饪科学重点实验室开放基金项目任务书》，于 2023 年 10 月 15 日前将任务书纸质版盖章后一式两份快递(顺丰)至重点实验室，电子版请发送到 prkxzdsys@126.com。

邮寄信息：四川省成都市龙泉驿区红岭路 459 号四川旅游学院二教 216 室，朱开宪，13378253273。

附件：

1. 烹饪科学四川省高等学校重点实验室 2023 年开放基金项目立项名单。

烹饪科学四川省高等学校重点实验室

二〇二三年九月三十一日



**烹饪科学四川省高等学校**  
**重点实验室 2023 年开放基金立项名单**

项目编号	项目名称	申报单位	负责人	资助类别
PRKX2023Z01	基于 ROS/AMPK/糖酵解通路的 L-赖氨酸改善低盐调理猪肉制品持水力的机制研究	扬州大学	郭秀云	招标项目
PRKX2023Z02	GC-IMS 和电子感官技术结合化学计量学评价干燥工艺对岗巴羊肉干风味的影响	四川旅游学院	董平	招标项目
PRKX2023Z03	复热对鸡汤的风味释放及感知规律的影响	渤海大学	张明成	重点项目
PRKX2023Z04	基于不同可食性涂膜油炸酥肉吸油率调控机制 及其品质研究	哈尔滨商业大学	杨雪欣	重点项目
PRKX2023Z05	基于罗勒籽胶/精油微胶囊的可食用膜制备及其在肉类预制菜中的应用研究	哈尔滨商业大学	刘树萍	重点项目
PRKX2023Z06	基于 NIR 和 GC-IMS 技术的牦牛肉掺假检测研究	四川旅游学院	袁灿	重点项目
PRKX2023Z07	预制家常味调料包货架期研究	四川旅游学院	易宇文	重点项目
PRKX2023Z08	“香锅鱿鱼”预制菜冷藏期间微生物结构解析及对风味品质影响的机制研究	成都师范学院	杜亚飞	重点项目
PRKX2023Z09	益生菌预醒发冷冻面团的开发及冻藏稳定性研究	扬州大学	吴丹枫	一般项目
PRKX2023Z10	基于中央厨房黑山羊当归生姜羊肉汤药膳标准化	四川旅游学院	卢雪松	一般项目
PRKX2023Z11	基于万能蒸烤箱的鸡汤风味形成机理及风味品质提升研究	四川旅游学院	陈丽兰	一般项目
PRKX2023Z12	超声波联合冷处理用于改性糯米粉及低 GI 值年糕的开发	江苏科技大学	郭元新	一般项目
PRKX2023Z13	刺梨多酚黄酮类物质分离纯化、降血糖活性及机理研究	蚌埠医学院	陈晓嫫	自筹项目