

## 烹饪科学四川省高等学校重点实验室 2024 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
PRKX2024Z01	不同复热方式陈皮牛肉预制菜特征香气成分的变化规律与影响机制研究	扬州大学	张慢	重点
PRKX2024Z02	基于风味组学和脂质组学探究不同热加工处理对牦牛肉脂质成分及风味的影响	四川旅游学院	关睢	重点
PRKX2024Z03	2D 打印比色传感器的开发及用于川味预制菜中肉类新鲜度检测的研究	山西农业大学	王诗瑶	重点
PRKX2024Z04	食药物质对牦牛肉功能性预制菜（药膳）风味品质及活性成分的影响规律研究	四川旅游学院	肖猛	重点
PRKX2024Z05	干烧牛肉关键风味形成机理的研究及产品研发	四川轻化工大学	杨文韬	重点
PRKX2024Z06	烹饪技术控制川味香肠类菜肴中亚硝胺的作用机制研究	成都医学院	李学理	一般
PRKX2024Z07	油卤工艺对鸡胸肉品质的影响及其机理研究	四川旅游学院	李小平	一般
PRKX2024Z08	不同原料肉对鱼香肉丝预制菜品质和风味的影响	天津农学院	任小青	一般
PRKX2024Z09	基于 HS-SPME-GC-MS 和智能感官的啤酒花面包风味分析	四川旅游学院	王富	一般
PRKX2024Z10	四川泡菜在发酵饼干中的应用研究	四川旅游学院	朱镇华	一般
PRKX2024Z11	发酵风味血肠的风味特性及微生物多样性研究	四川旅游学院	曾传涛	一般
PRKX2024Z12	黄酒对红烧肉风味形成的影响及其组分互作机制研究	扬州大学	朱文政	一般
PRKX2024Z13	反复冻融对大马哈鱼预制菜肴品质的影响及其抗冻特性调控	哈尔滨商业大学	刘明	一般
PRKX2024Z14	苦荞黄豆酱制曲工艺研究	成都大学	周闯	一般
PRKX2024Z15	银杏叶黄酮-壳聚糖复合膜制备及其在川菜特色预制菜回锅肉中保鲜的应用研究	桂林旅游学院	崔莹莹	一般
PRKX2024Z16	魔芋粉对油炸挂糊山药品质的改善及机制研究	四川旅游学院	冯小平	一般
PRKX2024Z17	基于仪器分析不同头部处理方式对小龙虾品质影响	四川旅游学院	戢得蓉	一般
PRKX2024Z18	不同杀菌方式对常温预制羊肉汤的品质影响	河南科技学院	毕继才	后期资助
PRKX2024Z19	基于蘑菇醇/纳米纤维素抑菌可降解薄膜的制备及其在预制川菜包装中的应用研究	四川大学	王双	后期资助
PRKX2024Z20	基于橡子脱单宁条件下产品研发及消化特性研究	四川旅游学院	朱中燕	自筹