

## 2023年度广东省农业技术推广奖公示表

项目名称	百香果标准化种植与加工关键技术产业化推广应用
主要完成单位	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.韶关学院</li> <li>2.广东省农业科学院果树研究所</li> <li>3.仁化县国家现代农业示范区管理委员会</li> <li>4.韶关绿之源包装食品有限公司</li> <li>5.广东卓越质量研究院有限公司</li> <li>6.仁化县富和信农业技术中心</li> <li>7.广州创天生物科技有限公司</li> <li>8.肇庆市高要区农业技术推广中心</li> </ol>
主要完成人	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.马崇坚(完成单位: 韶关学院, 工作单位: 韶关学院)</li> <li>2.王锦红(完成单位: 韶关学院, 工作单位: 韶关学院)</li> <li>3.姜波(完成单位: 广东省农业科学院果树研究所, 工作单位: 广东省农业科学院果树研究所)</li> <li>4.蒋园园(完成单位: 韶关学院, 工作单位: 韶关学院)</li> <li>5.廖彩虎(完成单位: 韶关学院, 工作单位: 韶关学院)</li> <li>6.孔令岩(完成单位: 仁化县国家现代农业示范区管理委员会, 工作单位: 仁化县国家现代农业示范区管理委员会)</li> <li>7.杨晓燕(完成单位: 韶关学院, 工作单位: 韶关学院)</li> <li>8.朱明全(完成单位: 韶关绿之源包装食品有限公司, 工作单位: 韶关绿之源包装食品有限公司)</li> <li>9.莫韶斌(完成单位: 广东卓越质量研究院有限公司, 工作单位: 广东卓越质量研究院有限公司)</li> <li>10.周玉红(完成单位: 韶关学院, 工作单位: 韶关学院)</li> <li>11.门戈阳(完成单位: 韶关学院, 工作单位: 韶关学院)</li> <li>12.何培坚(完成单位: 肇庆市高要区农业技术推广中心, 工作单位: 肇庆市高要区农业技术推广中心)</li> <li>13.刘耀楼(完成单位: 仁化县富和信农业技术中心, 工作单位: 仁化县富和信农业技术中心)</li> <li>14.吕荣杰(完成单位: 广州创天生物科技有限公司, 工作单位: 广州创天生物科技有限公司)</li> <li>15.陈志强(完成单位: 肇庆市高要区农业技术推广中心, 工作单位: 肇庆市高要区农业技术推广中心)</li> <li>16.武映梅(完成单位: 广东卓越质量研究院有限公司, 工作单位: 广东卓越质量研究院有限公司)</li> </ol>
<p>本项目属于种植领域-果树种植技术-加工技术。</p> <p>新兴特色水果百香果全国种植面积超过了100万亩, 其种植及加工关键技术的提升关系到其可持续发展。本项目探索了与其风味、香气和颜色差异相关的候选基因, 揭示了其相互间的构效关系, 解析了特征风味指纹图谱, 揭示了紫色和黄色百香果品种中香气和风味独特性的遗传和代谢基础。</p> <p>本项目构建了抗冷和高香味遗传背景背景的杂交群体, 保存了近2000株种质资源, 初步筛选出具有耐冷性较强、结果量高、风味浓郁等不同特性优选组合的株系32株。为强抗性、优质、高风味新品种的选育奠定了理论和材料基础。</p> <p>构建并示范了平顶式立体生态栽培模式、篱笆式间套种生态高效栽培模式、百香果猕猴桃套作高效栽培模式等生态高效栽培模式, 为百香果更大规模的标准化栽培奠定了技术基础。</p>	

系统揭示了百香果果汁、果脯、果酒等特色风味稳定性和保香效果的贮藏条件；创新性地研究了冷冻浓缩制备百香果等高浓度浓缩果汁、果醋的工艺，形成了高浓度及高香味保存率的冷冻浓工艺流程，为百香果等特色水果的精深加工产品研发奠定了理论与技术基础。

本项目已发表论文5篇，授权专利14件，发明专利1件，获全国商业科学进步奖一等奖；完成了团队标准制定；创制出保香型百香果饮料等10多种；相关技术在韶关绿之源包装食品有限公司等企业进行了产业化推广，近三年来，省内推广面积达4.6万亩，新增产值6.9亿元，新增利润0.69亿元，节约成本0.184亿元。10年推广面积累计超过10万亩。

本项目以推动百香果标准化种植及加工关键技术解决为目标，通过产学研用平台建设、举办培训班、特色文化节等措施推广项目技术，创新了百香果标准化种植模式及果汁冷冻浓缩新工艺，显著地降低了生产成本，提高了附加值，对百香果行业产生了明显的示范带动作用。项目以立体生态高效为主导的技术改善了种植环境，提高了土地利用率，生态效益显著。