

2023 年度广东省科学技术奖公示表

项目名称	果蔬发酵关键技术突破、设备开发及产业化应用
主要完成单位	单位 1: 佛山科学技术学院
	单位 2: 韶关学院
	单位 3: 天地壹号饮料股份有限公司
	单位 4: 北京市农林科学院
	单位 5: 西北农林科技大学
	单位 6: 海南省崖州湾种子实验室
主要完成人 (职称、完成单位、工作单位)	1.钟先锋 (教授、佛山科学技术学院、佛山科学技术学院, 项目总负责人, 全面负责项目实施及成果申报, 主持项目总体方案研究等工作, 对项目的关键技术创新点进行组织攻关, 为规模化生产提供必要支持, 同时负责果蔬发酵产品创制、开发及安全与功能评价、产业化推广。是创新性关键技术一、二、三的主要贡献者)
	2.钟瑞敏 (教授、韶关学院、韶关学院, 作为项目的主要完成人, 主要负责具有自主知识产权菌的筛选及吸附固定化醋酸杆菌发酵果醋工艺研究, 是创新性关键技术一、三的主要贡献者)
	3.熊贤平 (食品工艺工程(副高)、天地壹号饮料股份有限公司、天地壹号饮料股份有限公司, 作为项目应用、产业化负责人, 负责果蔬发酵关键技术突破、果醋产品特色创制及产业化, 参与项目实际应用指导, 是创新性关键技术三的主要贡献者)
	4.张超 (研究员、北京市农林科学院、北京市农林科学院, 主要负责果蔬产品开发、品质检测及相关设备研发, 是创新性关键技术三的主要贡献者)
	5.伊扬磊 (副教授、西北农林科技大学、西北农林科技大学, 主要参与果蔬发酵益生菌种质资源库构建, 研究益生菌功能特性, 为益生菌应用提供理论基础及技术支持, 是创新性关键技术二的主要贡献者)
	6.王锦红 (教授、韶关学院、韶关学院, 为项目开展提供必要的支持和配套服务, 推动产学研合作, 在创新产品开发、人才培养等方面做出了贡献, 是创新性关键技术三的主要贡献者)
	7.王阿利 (讲师、佛山科学技术学院、佛山科学技术学院, 负责果蔬发酵有益菌种质资源库的构建, 挖掘可用于果蔬发酵的有益菌, 参与果蔬发酵关键技术突破, 是创新性关键技术一、二的主要贡献者)
	8.李炜熠 (食品工艺工程(副高)、天地壹号饮料股份有限公司、天地壹号饮料股份有限公司, 参与果蔬发酵关键技术突破、果醋产品特色创制及产业化应用, 是创新性关键技术三的主要贡献者)

	<p>9.杨新泉（研究员、海南省崖州湾种子实验室、海南省崖州湾种子实验室，参与果蔬发酵有益菌种质资源库构建，是创新性关键技术一的主要贡献者）</p>
	<p>10.肖仔君（副教授、韶关学院、韶关学院，参与醋酸菌的筛选分离、果醋发酵设备开发及发酵关键技术研究，是创新性关键技术三的主要贡献者）</p>
	<p>论文 1: <Current status and potentiality of class II bacteriocins from lactic acid bacteria: structure, mode of action and applications in the food industry、Trends in Food Science & Technology、2022, 120: 387-401、成果完成人: Yanglei Yi, Ping Li, Fan Zhao, Tingting Zhang, Yuanyuan Shan, Xin Wang, Bianfang Liu, Yujie Chen, Xin Zhao, Xin Lü、第一作者: Yanglei Yi、通讯作者: Yanglei Yi, Xin Zhao, Xin Lü></p>
	<p>论文 2: <CRISPR/Cas9-based genome editing platform for <i>Companilactobacillus crustorum</i> to reveal the molecular mechanism of its probiotic properties、Journal of Agricultural and Food Chemistry、2021, 69(50): 15279-15289、成果完成人: Panpan Wang, Yanglei Yi, Xin Lü、第一作者: Panpan Wang、通讯作者: Yanglei Yi, Xin Lü></p>
	<p>论文 3: <Effect of ultrahigh temperature treatment on qualities of watermelon juice、Food Science & Nutrition、2018, 6(3): 594-601、成果完成人: Wang Yubin, Guo Xiaofei, Ma Yue, Zhao Xiaoyan, Zhang Chao、第一作者: Wang Yubin、通讯作者: Zhang Chao></p>
	<p>论文 4: <High-pressure treatment enhanced aromatic compound concentrations of melon juice and its mechanism、Frontiers in Nutrition、2022, 9: 1052820、成果完成人: Liu Xiao, Wang Ruiqi, Liu He, Wang Yubin, Shi Yue, Zhang Chao、第一作者: Liu Xiao、通讯作者: Zhang Chao></p>
	<p>论文 5: <酱油渣中乳酸菌的分离鉴定及其生长特性研究、食品研究与开发、2019, 40(20): 195-200、完成人: 唐素婷, 区锡敏, 孙张乐, 黄桂东, 娄华, 钟先锋、第一作者: 唐素婷、通讯作者: 钟先锋></p>
<p>知识产权名称</p>	<p>发明专利 1: <一株产蛋白酶的耐酸乳酸乳球菌霍氏亚种及其应用> (ZL202310552819.8、钟先锋, 王阿利, 黄桂东, 任红, 郑剑玮, 杨新泉, 范文静等、佛山科学技术学院)</p> <p>发明专利 2: <一株具有产γ-氨基丁酸的乳酸肠球菌 FSUH-1 及其应用> (ZL202310126244.3、钟先锋, 李连娇, 黄桂东, 王阿利, 任红, 郑剑玮, 杨新泉, 孙哲等、佛山科学技术学院)</p> <p>发明专利 3: <一株产脂肪酶的耐盐德巴克葡萄球菌及其应用> (ZL202211244036.5、钟先锋, 王阿利, 黄桂东等、佛山科学技术学院)</p> <p>发明专利 4: <一种过量表达 ATP 酶的基因工程醋酸菌及其构建方法和应</p>

	用>(ZL201510961716.2、朱娅媛，李炜熠，王敏，郑宇，申雁冰，宋佳，天地壹号饮料股份有限公司)
	发明专利5: <一种多菌种混合连续发酵制备山楂果醋饮料的方法>(ZL201410127962.3、熊贤平，吴晖，赖富饶，余稳稳，天地壹号饮料股份有限公司)
	发明专利6: <耐高温醋酸菌及其发酵生产醋酸的应用> (ZL201310549668.7，熊贤平，王敏，郑宇，申雁冰，韩玥，广东天地壹号食品研究院有限公司、天地壹号饮料股份有限公司)
	发明专利7: <一种高酸度苹果醋补料发酵工艺> (ZL201610935363.3、熊贤平，李炜熠，朱娅媛、天地壹号饮料股份有限公司，广东天地壹号食品研究院有限公司)
	发明专利8: <一种吸附固定化醋酸杆菌发酵果醋的工艺方法> (ZL201210510324.0、熊贤平，钟瑞敏，肖仔君、天地壹号饮料股份有限公司)
	发明专利9: <一种西番莲果醋的生产工艺> (ZL201210533605.8、熊贤平，龚翠，刘瑞结、天地壹号饮料股份有限公司)
	发明专利10: <醋酸杆菌及其在制备苹果醋中的应用> (ZL201310114214.7、张銮，肖仔君，曾彬，钟瑞敏、天地壹号饮料股份有限公司)