

# 2024 年度广东省科学技术奖公示表

## (科技成果推广奖)

学科、专业评审组	T05 轻工与纺织组
项目名称	荔枝绿色保鲜和产地高效加工关键技术创新与推广应用
提名者	广东省农业科学院
主要完成单位	单位 1: 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所
	单位 2: 高州市益丰健康产业科技有限公司
	单位 3: 华南农业大学
	单位 4: 高州小蜂嗡嗡农业科技发展有限公司
	单位 5: 广州市从化华隆果菜保鲜有限公司
	单位 6: 广东中荔农业集团有限公司
	单位 7: 汕尾市隆兴源现代农业科技有限公司
主要完成人(职称、完成单位、工作单位)	1.余元善(研究员,工作单位和完成单位:广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,研发并推广了荔枝产地速冻、果汁低温制汁、非热杀菌、干燥加工技术及其新产品开发)
	2.程丽娜(副研究员,工作单位和完成单位:广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,研发并推广了荔枝超低温冻眠锁鲜技术及低温浓缩技术)
	3.郭嘉明(副教授,工作单位和完成单位:华南农业大学,研发并推广了荔枝智能分级和移动式蓄冷喷淋装备)
	4.陈飞平(副研究员,工作单位和完成单位:广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,研发并推广了绿色生物纳米抑菌技术与产品以及长距离内外销荔枝保鲜技术)
	5.徐玉娟(研究员,工作单位和完成单位:广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,研发并推广了荔枝保鲜及产地加工技术)
	6.罗政(助理研究员,工作单位和完成单位:广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,研发并推广了压差快速预

	冷技术以及荔枝保鲜技术)
	7.吴继军(研究员,工作单位和完成单位:广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,研发并推广了荔枝保鲜及初加工技术)
	8.陈于陇(研究员,工作单位和完成单位:广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所,研发并推广了荔枝多功能包装技术与产品,构建了电商型荔枝保鲜技术体系)
	9.柯碧青(无,工作单位和完成单位:高州市益丰健康产业科技有限公司,推广了荔枝保鲜及初加工技术)
	10.欧阳建忠(工程师,工作单位和完成单位:广州市从化华隆果菜保鲜有限公司,研发并推广了荔枝智能分级、冻眠锁鲜技术)
代表性论文专著目录	论文 1: Nanocomplexation between thymol and soy protein isolate and its improvements on stability and antibacterial properties of thymol. Food Chemistry, 2021, 334: 127594, 第一作者: 陈飞平, 通讯作者: 陈于陇。
	论文 2: Characteristic analysis of humidity control in a fresh-keeping container using CFD model. Computers and Electronics in Agriculture, 2020. 179: 105816. 第一作者: 郭嘉明, 通讯作者: 吕恩利。
	论文 3: Effects of high pressure synergistic enzymatic physical state and concentration on the denaturation of polyphenol oxidase. Food Chemistry, 2023, 428: 136703. 第一作者: 李镜浩, 通讯作者: 肖更生, 程丽娜。
	论文 4: Numerical simulation of liquid nitrogen injection in a container with controlled atmosphere. Biosystems Engineering, 2019.187: 53-68. 第一作者: 郭嘉明, 通讯作者: 吕恩利。
	论文 5: 荔枝汁中谷蛋白结构及特性, 食品科学, 2018, 39:

	47-51. 第一作者：袁星星；通讯作者：徐玉娟。
知识产权目录	专利 1：一种用于鲜榨果汁的中温联合 DMDC 杀菌的方法和系统，ZL202210752981，徐玉娟，邹波，吴继军，余元善，肖更生，温靖，程丽娜，李璐，李俊，广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所。
	专利 2：一种适合日晒干燥的单层带式干燥设备，ZL202110256843.8，余元善，余洋洋，杨应楷，杨启财，彭健，邹波，李璐，广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所。
	专利 3：一种智能化日晒晒场系统及其使用方法，ZL202010868655.6，余元善，徐玉娟，邹波，杨婉媛，陈树鹏，卜智斌，傅曼琴，温靖，安可婧，广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所。
	专利 4：一种磁场辅助提高果汁冷冻浓缩品质的方法和装置，ZL 201811578895.1，程丽娜，肖更生，徐玉娟，吴继军，唐道邦，余元善，温靖，邹波，广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所。
	专利 5：一种基于蓄冷箱的果实喷淋预冷装置，ZL201910036889.1，刘妍华，吴吉祥，黄浩，郭嘉明，吕恩利，李斌，魏鑫钰，任俊杰，沈昊，李慧，华南农业大学。
	专利 6：一种用于球形果实分选的分选装置，ZL202111172755.6，郭嘉明，刘劲，何晓龙，温振拓，吴凡，刘妍华，吕恩利，林诗涛，蔡晋炜，黄涵，梁建华，蔡威，林济诚，张霄丹，华南农业大学。
	专利 7：一种荔枝的保鲜方法，ZL201811038227.X，陈于陇，陈飞平，罗政，广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所。
	专利 8：一种可控释的绿色果蔬防腐保鲜材料及其制备方法

	<p>和应用, ZL202211106032.0; 陈飞平, 戴凡炜, 叶明强, 陈于陇, 吴继军, 王玲, 戚英伟, 罗政, 广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所。</p>
	<p>专利 9: 一种基于超低温防冻液的荔枝速冻系统和方法。 ZL202311478480.8, 欧阳建忠, 刘锐波, 欧阳伽源, 邝东宁, 朱泽明, 广州市从化华隆果菜保鲜有限公司。</p>
	<p>专利 10: 一种基于荔枝浸渍速冻用包装材料及其制备方法。 ZL202311260220.3, 欧阳建忠, 刘锐波, 欧阳伽源, 邝东宁, 朱泽明, 广州市从化华隆果菜保鲜有限公司。</p>