

20. 营养强化大米挤压加工技术

应用行业领域	<input type="checkbox"/> 新一代信息 <input type="checkbox"/> 能源 <input checked="" type="checkbox"/> 现代农业 <input type="checkbox"/> 高端装备与先进制造 <input type="checkbox"/> 城镇化 <input type="checkbox"/> 海洋 <input type="checkbox"/> 资源节约与生态修复 <input type="checkbox"/> 人口健康 <input type="checkbox"/> 生物与新医药 <input type="checkbox"/> 航空航天 <input type="checkbox"/> 新材料 <input type="checkbox"/> 高新技术服务业 <input type="checkbox"/> 其它: _____
适用范围	粮食精深加工
成果内容简介 (500 字以内)	<p>本技术以碎米为原料，粉碎后与多种微量营养素等辅料混合，通过蒸汽及水的作用，调质后进入挤压机重新制粒，干燥后得到的营养强化大米与普通大米按照一定比例进行复配，即可出售。该方法不仅补偿了大米在碾白及抛光过程中损失的矿物质和维生素，而且还可以根据不同人群（孕妇、儿童及老年人群体）的需要，有针对性的添加各种微量营养素，从而达到调节居民膳食结构、增强国民体质的作用。此外，该方法制备的营养强化大米还具有营养素分布均一、淘洗损失少、储藏稳定性好、产品可塑性强等特点。而且由于其风味、口感均与普通大米相似，所以易被广大消费者接受。</p>
前期应用示范情况 (250 字以内)	2008 年,该技术已在上海天下粮仓米业有限公司进行了应用示范。
获得研发资助情况	<input type="checkbox"/> “863” <input type="checkbox"/> “973” <input type="checkbox"/> 国家科技重大专项 <input type="checkbox"/> 国家自然科学基金 <input type="checkbox"/> 国家科技支撑计划 <input type="checkbox"/> 科技型中小企业技术创新基金 <input type="checkbox"/> 其它: _____ 无 _____
转化应用前景 (250 字以内)	<p>大米是我国老百姓的主食，但随着人民生活水平的提高和大米加工的日益精细化，使得大米的营养成分大量流失，人们的营养不均衡，缺乏维生素、钾、铁、钙等微量营养素，导致人体机能障碍、慢性病以及青年人亚健康等问题。我国是稻米生产大国，年产量已达 2 亿吨，然而每年稻米加工所产生的 4000 多万吨碎米尚未得到很好的开发利用，稻米加工企业缺乏能够有效提高碎米附加值的精深加工技术，给企业造成巨大经济损失的同时，也极大地限制了我国稻米加工产业的发展。以碎米为原料生产营养强化大米，符合企业发展及人们追求健康的需要，应用前景广阔。</p> <p style="text-align: center;">总投资约为 180 万元（日产 2 吨）。</p>

可采用的转化方式 (可多选)	<input checked="" type="checkbox"/> 技术转让 <input checked="" type="checkbox"/> 技术许可 <input type="checkbox"/> 作价入股 <input checked="" type="checkbox"/> 技术服务 <input type="checkbox"/> 联合实施 <input type="checkbox"/> 项目承包 <input type="checkbox"/> 股权或债权融资 <input type="checkbox"/> 其它_____		
成果持有单位	江南大学	联系人姓名 电话及邮箱	陈正行， 051085197856， zxhen2007@126.com