

国家高技术研究发展计划（863 计划）海洋技术领域 “南极磷虾快速分离与深加工关键技术”主题项目申请指南

在阅读本申请指南之前，请先认真阅读《国家高技术研究发展计划（863 计划）申请须知》（详见科学技术部网站国家科技计划项目申报中心的 863 计划栏目），了解申请程序、申请资格条件等共性要求。

一、指南说明

随着近海渔业资源的减少，开发丰富的远洋渔业资源日益受到重视。发展南极磷虾船上快速高效分离、深加工等技术，对于拓宽渔业资源来源、推动海洋水产品加工产业可持续发展具有重要意义。

说明项目安排的总体考虑：

1. 本项目下设 1 个课题，课题是项目任务申请的基本单元。申请者应针对项目总体目标要求和主要内容进行申请。只针对项目部分内容和考核指标进行的申请不在支持之列。

2. 课题可以由一家申请，也可以由多家共同申请。对于多家共同申请的课题，由研究单位自行组合形成项目申请团队（原则上一个单位只能参加一个申请团队），并提出课题牵头申请单位和申请负责人，由课题牵头申请单位具体负责课题申请。

二、指南内容

1. 总体目标：

以尚未规模开发的南极磷虾为研究对象，突破南极磷虾的船

上快速高效分离、船上快速加工、高值化综合利用等技术与设备，并进行系统集成和应用示范，建立具有国际先进水平的南极磷虾快速分离和深加工技术体系，提升我国开发利用南极磷虾资源的技术能力。

2. 主要研究内容:

(1) 磷虾船上快速分离与加工技术

针对南极磷虾体型小、去壳难，以及氟易融入虾肉中等问题，开发船上磷虾冷冻加工技术及高效壳肉分离设备；开发船上磷虾捕获后的一线虾粉、虾油加工技术及节能技术，建立以高品质磷虾粉、磷虾油的高效获取为目标的规模化生产线。

(2) 南极磷虾深加工和高值化综合利用技术

针对南极磷虾富含优质蛋白质、不饱和脂肪酸等优点，开发具有安全高值的虾糜类制品、蛋白粉、精制虾油、功能肽等产品；开发磷虾壳等加工副产物综合利用技术。

3. 主要考核指标:

(1) 磷虾船上快速分离与加工技术

开发不小于 1 吨/小时的南极磷虾船上壳肉高效分离专用设备 1 (台) 套；建立处理量不小于 1 吨/小时的磷虾船上整形虾肉和虾肉糜加工示范生产线 1 条，整形虾肉的虾壳残留率 $\leq 25\%$ ，虾肉糜的采肉率 (占总肌肉量) $\geq 70\%$ ，磷虾冻品水分 $\leq 75\%$ ；建立南极磷虾原料处理量 15 吨/天的船上虾粉、虾油生产示范线 1 条。

(2) 南极磷虾深加工和高值化综合利用技术

开发符合国家相关食品安全标准的南极磷虾蛋白制品和风

味制品 5 种以上；建立磷虾蛋白源制品、风味制品示范生产线 2 条以上；开发南极磷虾功能肽、精制虾油、低温酶等高值化制品 3~5 种。

4. 项目支持年限：2011.3-2015.10

5. 项目拟支持的国拨经费控制额为 1700 万元，申请团队需自筹经费不少于 1700 万元。

三、注意事项

1. 项目要求企业牵头、产学研联合申报，鼓励国际合作。申报团队须有捕捞南极磷虾的实际经验，须包括捕捞企业、加工企业及研发单位。每个课题的协作单位原则上不超过 5 家。

2. 申报时需要根据项目指南提出详细的研究内容、技术路线和考核指标，确定拟研发船上加工处理设备的目标船型。

3. 受理时间：申请受理截止日期为 2010 年 12 月 11 日 17 时。

4. 申报要求：通过国家科技计划项目申报中心统一申报，暂不需要提交纸质文件。

5. 咨询联系人及联系电话、电子邮件。

联系人：张书军

联系电话：010-58884872

电子邮件：zhshujun@acca21.org.cn

863 计划海洋技术领域办公室

二〇一〇年十月二十一日