

# 项目公示材料

## 一、项目名称

云南特色发酵肉制品绿色加工关键技术与应用

## 二、提名者及提名等级

提名者：云南省农业科学院

提名等级：云南省科学技术进步奖 二等奖

## 三、主要知识产权和标准规范等目录

### 1、专利、标准及品种

序号	知识产权（标准）类别	知识产权（标准）具体名称	国家（地区）	授权号（标准编号）	授权（标准发布）日期	证书编号（标准批准发布部门）	权利人（标准起草单位）	发明人（标准起草人）	发明专利（标准）有效状态
1	发明专利	一株嗜根考克氏菌及其应用	中国	ZL202110379395.0	2023年04月07日	ZL202110379395.0	云南省农业科学院农产品加工研究所	史巧、王馨蕊、李宏、朱力舟、刘毕琴、汤回花、陈骏飞	有效
2	发明专利	一株土壤葡萄球菌H3及其应用	中国	ZL202510124533.9	2025年04月29日	ZL202510124533.9	云南省农业科学院农产品加工研究所	史巧、刘毕琴、李宏、王晖、胡永金、陈骏飞、唐蓉、朱懿瑾	有效
3	发明专利	一种盐泥火腿的制作方法	中国	ZL201310016677.X	2014年01月15日	ZL201310016677.X	云龙县诺邓火腿食品厂	杨伍松	有效
4	发明专利	一种快速检测食品中组胺的方法	中国	ZL202011381449.9	2024年04月12日	ZL202011381449.9	云南省农业科学院农产品加工研究所	李宏、史巧、屈云慧、刘秀薇、王馨蕊、杨芳、周继伟	有效
5	实用新型专利	一种通过火腿动脉注射腌制液的专用设备	中国	ZL202123027093.1	2022年05月3日	ZL202123027093.1	云南省农业科学院农产品加工研究所	史巧、李宏、刘毕琴、王馨蕊、汤回花、陶慧玲	有效
6	实用新型专利	一种用于火腿生产的冷	中国	ZL202020478791.X	2020年12月15日	ZL202020478791.X	云南宣威火腿集团	陈阳、胡昕翔、张明昌	有效

序号	知识产权(标准)类别	知识产权(标准)具体名称	国家(地区)	授权号(标准编号)	授权(标准发布)日期	证书编号(标准批准发布部门)	权利人(标准起草单位)	发明人(标准起草人)	发明专利(标准)有效状态
		风风干装置			日		有限责任公		
7	实用新型专利	一种用于低温发酵纯肉香肠的发酵间	中国	ZL202121016699.2	2022年02月15日	ZL202121016699.2	云南钱氏食品有限公司	张军军	有效
8	地方标准	鹤庆火腿(盘腿)加工技术规范	大理白族自治州	DB5329/T 102-2023	2023年09月6日	DB5329/T 102-2023	云南省农业科学院农产品加工研究所、大理州畜牧工作站、鹤庆县畜牧工作站、鹤庆县腊制品加工协会	史巧、李会民、李宏、陈骏飞、王晖、刘毕琴、唐蓉、汤回花、杨旭艳、赵六一、熊跃、高景舜、李庆和、李利全、杨灿松、宋重境、董红林、童灿辉、华世旋、左玲兰	有效
9	地方标准	传统弥渡卷蹄加工技术规范	大理白族自治州	DB5329/T 103-2023	2023年09月6日	DB5329/T 103-2023	云南省农业科学院农产品加工研究所、大理州畜牧工作站、弥渡县农业农村局、弥渡县动物卫生监督所、弥渡县曹氏卷蹄加工坊	史巧、李会民、李宏、陈骏飞、刘毕琴、王馨蕊、汤回花、杨旭艳、熊跃、董红林、李艳梅、华世旋、左玲兰、邹平、董晓梅、张学春、王宝华、曹语、曹四顺、罗维琼	有效
10	地方标准	传统诺邓火腿加工工艺	大理白族自治州	DB5329/T 40-2019	2019年11月29日	DB5329/T 40-2019	大理州畜牧工作站、	李会民、万长江、钱体	有效

序号	知识产权(标准)类别	知识产权(标准)具体名称	国家(地区)	授权号(标准编号)	授权(标准发布)日期	证书编号(标准批准发布部门)	权利人(标准起草单位)	发明人(标准起草人)	发明专利(标准)有效状态
		技术规范	州		日		云南瑞通牧业科技有限公司、大理农林职业技术学院、大理大学农学与生物科学学院、大理州云龙县诺邓火腿食品厂	泽、杨旭艳、杨伍松、高景舜、张军军、王宏伟、隋世燕、杨伟义、左铃兰、熊跃	

## 2、论文及专著

序号	论文专著名称	刊名	作者	年卷页码(XX年XX卷XX页)	发表时间(年月日)	通讯作者(含共同)	第一作者(含共同)	国内作者	他引总次数	论文署名单位是否包含国外单位
1	云南民族特色传统肉制品	云南科技出版社	史巧,李宏,李会民,陈骏飞,唐蓉,朱懿瑾,王晖,陈韬,刘毕琴,汤回花,张宸瑞,陶慧玲,王馨蕊,申挥,胡永金,赵六一	2025年6月第1版200千字	2025年06月01日	主编:史巧,李宏,李会民		史巧,李宏,李会民,陈骏飞,唐蓉,朱懿瑾,王晖,陈韬,刘毕琴,汤回花,张宸瑞,陶慧玲,王馨蕊,申挥,胡永金,赵六一		否
2	Evaluation of nitrosylmyoglobin production in autochthonous microorganisms isolated from	LWT-Food Science and Techn	Biqin Liu, Hong Li, Junfei Chen, Rong Tang, Yijin	2025年224期117837-117837 7页	2025年05月15日	Lijing Liu*, Qiao Shi*	Biqin Liu	Biqin Liu, Hong Li, Junfei Chen, Rong Tang,	1	否

序号	论文专著名称	刊名	作者	年卷页码 (xx年xx卷xx页)	发表时间 (年月日)	通讯作者 (含共同)	第一作者 (含共同)	国内作者	他引总次数	论文署名单位是否包含国外单位
	Yunnan traditional fermented meats: Focus on <i>coagulase-negative cocci</i>	ology	Zhu, Yongjin Hu, Lijing Liu*, Qiao Shi*					Yijin Zhu, Yongjin Hu, Lijing Liu*, Qiao Shi*		
3	Technological and Safety Characterization of <i>Kocuria rhizophila</i> Isolates From Traditional Ethnic Dry-Cured Ham of Nuodeng, Southwest China	Frontiers in Microbiology	Qiao Shi, Xinrui Wang, Zijing Ju, Biqin Liu, Changwei Lei, Hongning Wang, Hong Li*	2021年12期 761019-761019 9页	2021年11月15日	Hong Li*	Qiao Shi	Qiao Shi, Xinrui Wang, Zijing Ju, Biqin Liu, Changwei Lei, Hongning Wang, Hong Li*	21	否
4	Multi-omics analysis of microbial communities and metabolites during the fermentation of traditional Midu Juanti	LWT-Food Science and Technology	Qi Wang, Kunyi Liu, Lifen Shi, Zhengze Xie, Shijun Li*, Tao Chen*	2023年189期 115458页	2023年11月01日	Shijun Li*, Tao Chen*	Qi Wang	Qi Wang, Kunyi Liu, Lifen Shi, Zhengze Xie, Shijun Li*, Tao Chen*	3	否
5	Dynamics of microbial communities and non-volatile metabolites during fermentation of traditional Gengma sour meat	LWT-Food Science and Technology	Yan Yang, Shimei Zhang, Furong Tian, Chunxia Wu, Qichao Huang*, Tao Chen*	2025年228期 118106页	2025年07月15日	Qichao Huang*, Tao Chen*	Yan Yang	Yan Yang, Shimei Zhang, Furong Tian, Chunxia Wu, Qichao Huang*, Tao Chen*	2	否
6	Effects of sodium nitrite addition optimized by Lactate-NAD-LDH model on the quality of minced meat gel and Chinese sausage	LWT-Food Science and Technology	Lifen Shi, Zhengze Xie, Qi Wang, Qichao Huang*, Tao Chen*	2025年220期 117574页	2025年03月15日	Qichao Huang*, Tao Chen*	Lifen Shi	Lifen Shi, Zhengze Xie, Qi Wang, Qichao Huang*, Tao Chen*	3	否

序号	论文专著名称	刊名	作者	年卷页码 (xx年xx卷xx页)	发表时间 (年月日)	通讯作者 (含共同)	第一作者 (含共同)	国内作者	他引总次数	论文署名单位是否包含国外单位
7	The changes of fungal community and flavor substances in Yunnan-style sausages: A comparative analysis of different drying methods	Food Chemistry	Lifen Shi, Qi Wang, Zhengze Xie, Chunxia Wu, Tingting Peng, Xuruo Nian, Lang Li, Hong Li*, Tao Chen*	2024年460(Pt 3)期,140750页	2024年08月14日	Hong Li*, Tao Chen*	Lifen Shi	Lifen Shi, Qi Wang, Zhengze Xie, Chunxia Wu, Tingting Peng, Xuruo Nian, Lang Li, Hong Li*, Tao Chen*	8	否
8	不同来源和年份诺邓火腿的理化和呈味性质	肉类研究	刘毕琴, 王馨蕊, 赵文华, 李会民, 李宏, 张军军, 史巧*	2021年35期08卷1-8页	2021-8-31	史巧*	刘毕琴	刘毕琴, 王馨蕊, 赵文华, 李会民, 李宏, 张军军, 史巧*	18	否
9	低盐嫩化牛干巴与传统牛干巴的品质比较	肉类工业	邱燕, 陈韬*, 崔薇, 杨慧娟	2024年38期11卷18-22页	2024-11-05	陈韬*	邱燕	邱燕, 陈韬*, 崔薇, 杨慧娟	10	否
10	诺邓火腿加工过程中细菌群落的动态变化	食品工业科技	王馨蕊, 史巧, 刘毕琴, 雷永德, 汤回花, 张绍智, 张军军, 李宏*	2021年42期02卷83-89+98页	2025-02-28	李宏*	王馨蕊	王馨蕊, 史巧, 刘毕琴, 雷永德, 汤回花, 张绍智, 张军军, 李宏*	24	否

#### 四、主要完成人

序号	姓名	性别	出生年月	技术职称	文化程度	完成单位	对成果创造性贡献
1	史巧	女	1983年06月	副研究员	博士	云南省农业科学院农产品加工研究所	项目负责人，负责特色发酵肉制品功能微生物研究与应用，参与发酵肉制品绿色加工工艺体系开发与应用，和高值化产品开发。对项目的第一，第二和第三创新点做出了突出贡献。
2	李宏	男	1974年06月	研究员	博士	云南农业大学	参与项目总体设计和组织实施，参与特色发酵肉制品功能微生物研究与应用，参与发酵肉制品绿色加工工艺体系构建，对项目的第一和第二创新点做出了突出贡献。
3	陈骏飞	男	1990年02月	助理研究员	硕士	云南省农业科学院农产品加工研究所	参与特色发酵肉制品标准化和高值化研究与应用，对项目的第一和第三创新点做出了重要贡献。
4	刘毕琴	女	1989年11月	助理研究员	硕士	云南省农业科学院农产品加工研究所	参与菌种特性与应用研究，对项目的第一、二创新点做出了重要贡献。
5	陈韬	男	1963年04月	教授	博士	云南农业大学	参与项目总体设计和组织实施，参与特色发酵肉制品品质形成机理研究和绿色加工工艺优化与应用，对项目的第一和第二创新点做出了突出贡献。
6	李会民	男	1959年01月	研究员	本科	云南省农业科学院农产品加工研究所	参与项目总体设计和组织实施，参与特色发酵肉制品标准化和高值化研究与应用，对项目的第二和第三创新点做出了突出贡献。
7	王晖	男	1974年10月	研究实习员	本科	云南省农业科学院农产品加工研究所	参与发酵肉制品绿色加工工艺体系构建与技术推广，促进肉制品行业高质量发展，对第二和第三创新点做出重要贡献。
8	唐蓉	女	1995年06月	研究实习员	硕士	云南省农业科学院农产品加工研究所	参与发酵肉制品微生物菌群调控工艺，对第二创新点做出重要贡献
9	杨伍松	男	1964年10月		高中	大理州云龙县诺邓火腿食品厂	参与诺邓火腿低盐低硝绿色加工技术的技术研发与推广，参与诺邓火腿传统品牌价值挖掘与新产品研发，对项目的第二创新点做出了重要贡献。
10	梁应海	男	1962年10月		本科	云南海潮集团听牧肉牛产业股份有限公司	参与发酵牛肉原料标准化和牛干巴传统品牌价值挖掘与新产品研发，对项目的第三创新点做出了重要贡献。
11	张军军	男	1988年10月		大专	云南钱氏食品有限公司	参与诺邓火腿原料标准化、智能化装备开发与应用，参与诺邓火腿传统品牌价值挖掘与新产品研发，对项目的第三创新点做出了重要贡献。

## 五、主要完成单位

1. 云南省农业科学院农产品加工研究所，云南省昆明市
2. 云南农业大学，云南省昆明市
3. 大理州云龙县诺邓火腿食品厂，云南省大理白族自治州
4. 云南海潮集团听牧肉牛产业股份有限公司，云南省昆明市
5. 云南宣威火腿集团有限责任公司，云南省曲靖市
6. 红河多汇食品有限责任公司（原云南吉源食品有限公司），云南省红河哈尼族彝族自治州
7. 云南瑞通牧业科技开发有限公司，云南省大理白族自治州