2023 年度广东省科学技术奖公示表

项目名称	果蔬发酵饮料制备关键技术突破及产业化应用
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: 南昌大学
	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、二的主要贡献者)
	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, 是创新性关键技术二、三的主要贡献者)
	4.关倩倩 (教授级高级工程师、南昌大学、南昌大学, 主要负责果蔬发酵益生菌种质资源库构建, 优良益生菌筛选及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)
	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, 是创新性关键技术一的主要贡献者)
	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, 负责果蔬发酵益生菌种质资源库的构建, 挖掘可用于果蔬发酵的益生菌, 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.肖沐岩（助理研究员、南昌大学、南昌大学，参与发酵果蔬益生菌菌种的筛选分离、功能特性及安全性分析，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）</p>
	<p>10.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，参与果蔬发酵益生菌种质资源库构建，是创新性关键技术一的主要贡献者）</p>
<p>代表性论文 专著目录</p>	<p>论文 1: <Effect of microbiota succession on the dynamics of characteristic flavors and physicochemical properties during the soy sauce fermentation、Food Bioscience、2023, 54: 102883、成果完成人：Linli Zhang, Shijin Xiong, Tonghao Du, Yazhou Xu, Philippe Madjirebaye, Guidong Huang, Qianqian Guan, Tao Xiong、第一作者：Linli Zhang、通讯作者：Qianqian Guan, Tao Xiong></p>
	<p>论文 2: <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 3: <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 Lu、第一作者：Panpan Wang、通讯作者：Yanglei Yi, Xin Lu></p>
	<p>论文 4: <Influence of probiotic fermented fruit and vegetables on human health and the related industrial development trend、Engineering、2021, 7(2): 212-218、成果完成人：Guan Qianqian, Xiong Tao, Xie Mingyong、第一作者：Guan Qianqian、通讯作者：Xie Mingyong></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>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>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>专利 3: <一株具有良好抗氧化活性的乳酸乳球菌霍氏亚种及其应用></p>

<p>(ZL201910908241.9、黄桂东，区锡敏，谢明勇，钟先锋、南昌大学)</p>
<p>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)</p>
<p>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)</p>
<p>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)</p>
<p>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)</p>
<p>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)</p>
<p>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)</p>
<p>专利 10: <醋酸杆菌及其在制备苹果醋中的应用> (ZL201310114214.7、张鑫，肖仔君，曾彬，钟瑞敏、天地壹号饮料股份有限公司)</p>