

2024 年度广东省科学技术奖公示表

项目名称	功能微生物资源挖掘及其发酵果蔬关键技术突破与应用
主要完成单位	单位 1: 佛山大学
	单位 2: 江南大学
	单位 3: 四川东坡中国泡菜产业技术研究院
	单位 4: 天地壹号饮料股份有限公司
	单位 5: 韶关学院
	单位 6: 西北农林科技大学
	单位 7: 湖南农业大学
主要完成人 (职称、完成单位、工作单位)	1.钟先锋 (教授、佛山大学、佛山大学, 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、三的主要贡献者)
	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, 负责果醋发酵关键技术突破、果醋产品特色创制及产业化, 参与项目实际应用指导, 是创新性关键技术三的主要贡献者)
	4.汪冬冬 (高级工程师、四川东坡中国泡菜产业技术研究院、四川东坡中国泡菜产业技术研究院, 主要负责发酵蔬菜微生物菌剂及相关发酵蔬菜产品开发、泡菜发酵设备创制等, 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、二的主要贡献者)
	6.赵伟 (教授、江南大学、江南大学, 参与果醋生产设备创制及应用, 指导果蔬产品实际生产及产业化推广, 是创新性关键技术三的主要贡献者)
	7.张其圣 (教授级高级工程师、四川东坡中国泡菜产业技术研究院、四川东坡中国泡菜产业技术研究院, 负责发酵蔬菜微生物菌剂及相关发酵蔬菜产品开发等, 是创新性关键技术一、二的主要贡献者)
	8.周辉 (教授、湖南农业大学、湖南农业大学, 参与乳酸菌的筛选分离鉴定及其在蔬菜发酵产品创制中的应用, 是创新性关键技术一、二的主要贡献者)

	<p>9.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>
	<p>10.洪婷婷（讲师、佛山大学、佛山大学，参与果蔬发酵有益菌种质资源库的构建，挖掘可用于果蔬发酵的有益菌，是创新性关键技术一的主要贡献者）</p>
	<p>论文 1: <Current status and potentiality of class II bacteriocins from lactic acid bacteria: structure, mode of action and applications in the food industry、期刊: Trends in Food Science & Technology、年卷: 2022, 120、发表时间: 15 January 2022、第一作者: Yanglei Yi、通讯作者: Yanglei Yi, Xin Zhao, Xin Lü></p>
	<p>论文 2: <CRISPR/Cas9-based genome editing platform for Companilactobacillus crustorum to reveal the molecular mechanism of its probiotic properties、期刊: Journal of Agricultural and Food Chemistry、年卷: 2021, 69、发表时间: November 8, 2021、第一作者: Panpan Wang、通讯作者: Yanglei Yi, Xin Lü></p>
	<p>论文 3: <Effects of temperature on paocai bacterial succession revealed by culture-dependent and culture-independent methods. 期刊: Int J Food Microbiol. 年卷: 2019, 317、发表时间: 29 November 2019、第一作者: Dongdong Wang 、通讯作者: Wen Qin, Qisheng Zhang ></p>
	<p>论文 4: <Screening of probiotic Lactobacilli with potential anti-allergic activity based on hyaluronidase inhibition and degranulation of RBL-2H3 cells in vitro、期刊: LWT、年卷: 2021, 140、发表时间: 4 December 2020、第一作者: Wenping Lei、通讯作者: Jiaqi Wang, Hui Zhou></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、期刊: 食品研究与开发、年卷: 2019, 40、发表时间: 2019年10月20日、第一作者: 唐素婷、通讯作者: 钟先锋></p>
<p>知识产权名称</p>	<p>发明专利 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, 张沛、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>发明专利 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, 关晓仪等、佛山科学技术学院)</p>
	<p>发明专利 3: <一株能降解亚硝酸盐的耐高盐酱曲源魏斯氏菌 JQ3 及其应用> (ZL202211359190.7、钟先锋, 晏雅馨, 黄桂东, 王阿利, 任红、魏梓晴、孙哲、陈宇等、佛山科学技术学院)</p>
	<p>发明专利 4: <一种基于微生物相互作用筛选的复合微生物泡菜发酵剂及其应用> (ZL201710059247.4、王猛, 申文熹, 张其圣, 陈功, 唐垚, 张红梅、四川东坡中国泡</p>

	菜产业技术研究院)
	发明专利 5: <一种采用直投式菌剂制作南充冬菜的方法> (ZL202111186350.8、李嘉仪, 唐垚, 汪冬冬, 黄润秋, 叶美作, 明建英、四川东坡中国泡菜产业技术研究院)
	发明专利 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)
	发明专利 7: <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)
	发明专利 8: <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)
	发明专利 9: <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)
	国家标准 10: <苹果醋饮料> (GB/T 30884-2014、许慕侠, 李羽楠, 孟宪军, 张奎, 徐勤学, 艾学东, 王三星、中国饮料工业协会技术工作委员会, 沈阳麦金利食品制造有限公司, 沈阳农业大学, 广东天地壹号饮料有限公司, 河南省淼雨饮品股份有限公司)