**烹饪科学四川省高等学校重点实验室2023年开放基金**

**拟立项名单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目编号** | **项目名称** | **申报单位** | **负责人** | **资助类别** |
| PRKX2023Z01 | 基于 ROS/AMPK/糖酵解通路的 L-赖氨酸改善低盐调理猪肉制品持水力的机制研究 | 扬州大学 | 郭秀云 | 招标项目 |
| PRKX2023Z02 | GC-IMS和电子感官技术结合化学计量学评价干燥工艺对岗巴羊肉干风味的影响 | 四川旅游学院 | 董平 | 招标项目 |
| PRKX2023Z03 | 复热对鸡汤的风味释放及感知规律的影响 | 渤海大学 | 张明成 | 重点项目 |
| PRKX2023Z04 | 基于不同可食性涂膜油炸酥肉吸油率调控机制 及其品质研究 | 哈尔滨商业大学 | 杨雪欣 | 重点项目 |
| PRKX2023Z05 | 基于罗勒籽胶/精油微胶囊的可食用膜制备及其在肉类预制菜中的应用研究 | 哈尔滨商业大学 | 刘树萍 | 重点项目 |
| PRKX2023Z06 | 基于NIR和GC-IMS技术的牦牛肉掺假检测研究 | 四川旅游学院 | 袁灿 | 重点项目 |
| PRKX2023Z07 | 预制家常味调料包货架期研究 | 四川旅游学院 | 易宇文 | 重点项目 |
| PRKX2023Z08 | “香锅鱿翅”预制菜冷藏期间微生物结构解析及对风味品质影响的机制研究 | 成都师范学院 | 杜亚飞 | 重点项目 |
| PRKX2023Z09 | 益生菌预醒发冷冻面团的开发及冻藏稳定性研究 | 扬州大学 | 吴丹枫 | 一般项目 |
| PRKX2023Z10 | 基于中央厨房黑山羊当归生姜羊肉汤药膳标准化 | 四川旅游学院 | 卢雪松 | 一般项目 |
| PRKX2023Z11 | 基于万能蒸烤箱的鸡汤风味形成机理及风味品质提升研究 | 四川旅游学院 | 陈丽兰 | 一般项目 |
| PRKX2023Z12 | 超声波联合冷处理用于改性糯米粉及低 GI 值年糕的开发 | 江苏科技大学 | 郭元新 | 一般项目 |
| PRKX2023Z13 | 刺梨多酚黄酮类物质分离纯化、降血糖活性及机理研究 | 蚌埠医学院 | 陈晓嫚 | 自筹项目 |