

附件 2:

2021 年度拟入选科研团队（食品方向）

序号	项目名称	申报团队	推荐入选团队类型	资助金额（万元）
1	潮式肉脯专用呈味基料研发及其应用	潮式风味肉脯研发团队	技术萌芽团队	10
2	方便食品粿条的深度开发应用	食品绿色加工团队	技术萌芽团队	10
3	潮州凤凰单丛茶种植和制作过程中化学污染物残留水平调查及快速检测技术研究	陆少游食品安全团队	技术萌芽团队	10
4	潮汕风味鹅肝呈味机理及贮藏过程风味稳定性的研究	潮汕风味肉制品深加工及综合利用团队	技术萌芽团队	10
5	无花果神经保护作用的物质基础及其高效制备技术	功能食品学研究组	技术萌芽团队	10
6	罗非鱼下脚料特征滋味物质组分及呈味肽研究	味都海肽技术萌芽团队	技术萌芽团队	10
7	潮州咸菜品质提升与亚硝酸盐控制技术研究	岭南特色食品加工与品质调控团队	技术萌芽团队	10
8	凤尾鱼改善记忆肽的增效及稳态化研究与应用	技术萌芽团队	技术萌芽团队	10
9	余甘子新品种“绿源一号”冻干粉对代谢综合症小鼠的调控机制研究及功能性产品开发	功能性食品创新研究团队	技术萌芽团队	10
10	普宁豆酱发酵工艺优化及挥发性风味物质分析	技术萌芽团队	技术萌芽团队	10