**申报2020年中国水产学会范蠡科学技术奖项目公示**

**项目名称：淡水鱼品质控制与综合利用关键技术研究及应用**

**提名者：北京水产学会**

**提名等级：中国水产学会范蠡科学技术奖一等奖**

**主要知识产权目录：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| 发明专利 | 一种快速无损伤检测淡水鱼鲜度的方法 | 中国 | ZL201110180216.2 | 2012年07月25日 | 1010365 | 中国农业大学 | 罗永康、张丽娜、沈慧星 | 有效 |
| 发明专利 | 一种纳米鱼骨制品及制备方法与应用 | 中国 | ZL201310684480.3 | 2015年07月15日 | 1723270 | 华中农业大学 | 熊善柏、尹涛、赵思明、刘友明、刘茹、荣建华 | 有效 |
| 发明专利 | 一种鱼皮抗冻蛋白及其制备方法和应用 | 中国 | ZL201310542186.9 | 2015年05月06日 | 1656907 | 中国农业大学 | 罗永康、 沈慧星 | 有效 |
| 发明专利 | 一种鱼皮酶解物保鲜剂及其制备方法与保鲜方法 | 中国 | ZL2011101075571.1 | 2013年01月23日 | 1126064 | 中国农业大学 | 罗永康、胡素梅、崔建云、沈慧星 | 有效 |
| 发明专利 | 一种抗冻凝胶增强剂及其应用 | 中国 | ZL201310088054.3 | 2014年12月31日 | 1558655 | 华中农业大学 | 刘茹、熊善柏、李莎莎、安玥琪、郭秀瑾、赵思明、曹立伟 | 有效 |
| 发明专利 | 一种调味即食型斑点叉尾鮰鱼冻及制备方法 | 中国 | ZL201310323963.0 | 2015年08月05日 | 1743293 | 安徽富煌三珍食品集团有限公司 | 许瑞红 | 有效 |
| 发明专利 | 一种淡水鱼鱼体保鲜剂及其制备方法与保鲜方法 | 中国 | ZL201110071278.4 | 2013年04月03日 | 1169187 | 中国农业大学 | 罗永康、姚磊、沈慧星 | 有效 |
| 发明专利 | 一种新型鱼皮花生脆及其制备方法与成型设备 | 中国 | ZL201310612600.9 | 2015年11月25日 | 1838161 | 天津市宽达水产食品有限公司 | 于冬梅、孟培培、肖艳、穆丽娟、朱晓芳、丛日永、王宇晨 | 有效 |
| 发明专利 | 一种具有ACE抑制功能的鱼肉蛋白肽及其制备方法 | 中国 | ZL201610977166.8 | 2019年10月25日 | 3569866 | 中国农业大学 | 罗永康、张弛 | 有效 |
| 发明专利 | 以鱼肉和可逆魔芋胶为基料的复合凝胶食品及其生产方法. | 中国 | ZL200910272741.4 | 2011年11月02日 | 857504 | 华中农业大学 | 熊善柏、刘茹、刘友明、杨莉莉、孙建清、赵思明 | 有效 |

主要完成人：罗永康、熊善柏、刘茹、尤娟、李东萍、许瑞红、于冬梅、洪惠、沈慧星、胡杨、李大鹏、李育庆、李志阳。

主要完成单位：中国农业大学、华中农业大学、安徽富煌三珍食品集团有限公司、天津市宽达水产食品有限公司、全国水产技术推广总站、洪湖市新宏业食品有限公司。