



## 禽蛋高附加值活性物质提取及其功能食品研制

### 成果简介

该成果利用、生物酶解等高新技术，高效制备蛋黄卵磷脂、蛋清高F值寡肽以应用于禽蛋高附加值活性物质提取及其功能食品产业化开发。运用生物酶工程、脉冲电场技术、膜分离、真空冷冻、包装工程等现代加工技术，使禽蛋液中蛋黄卵磷脂、蛋清高F值寡肽生物活性物质的提取转化率达到90%以上，生物活性成分变性程度小。

技术先进性为国际先进、国内领先。本成果产品蛋清高F值寡肽含片特点是：口感细腻，酸甜可口，食用方便；寡肽含量高，缓解体力疲劳功效显著；不易吸湿吸潮，贮藏方法简单，保质期长等。

### 研究团队

农学部刘静波教授研发团队。

### 成果成熟度

可产业化。



### 应用领域及市场前景

本项目应用高新技术对禽蛋产品进行综合利用和系列高附加值天然产物开发，可使禽蛋产值增加约25倍，经济效益十分显著，有助于提高我国禽蛋深加工技术水平及其附加值，促进养禽业的发展，调动养禽户的养禽积极性，增加就业渠道和人数，对社会稳定具有积极作用，社会效益巨大。

### 合作方式

合作开发、技术转让。