**附件1：**

**烹饪科学四川省高等学校重点实验室**

**2020年度开放基金项目申报指南**

随着传统中式菜肴和现代食品工程技术的不断融合和物流体系的不断完善，同时为了适应高效率、快节奏的现代社会，满足人们的营养均衡需求，菜肴加工行业发展迅猛。为了积极推进中式菜肴标准化、工业化、规模化生产，本实验室现提出2020年度烹饪科学重点实验室项目申报指南，供申报选题参考，也可自拟课题申报。

**一、研究方向**

（一）营养科学与配膳：

**☆1.川式团餐中膳食营养配餐研究：**针对中小学生、三高人群、办公人群等特殊人群的川式团餐膳食营养配餐。

2.典型烹饪加工过程对食品原料营养组分的影响

3.川菜在饮食中的合理搭配

（二）烹饪技术传承与创新：

**☆1. 烹饪加工设备升级换代创新研究**：蒸、烤、煮等通用烹饪设备以及特色菜肴加工相关专用设备的创新研发。

2.传统烹饪技术标准化研究

3.中西融合烹饪技术创新研究

4.利用现代厨具制作中式菜肴的功能开发研究

（三）菜肴工业化：

**☆1.预制调理食品加工质量安全控制关键技术研究：**火锅、特色中式菜肴、冷冻主食、小吃等预制调理食品的标准化生产技术和贮藏技术研究。

2.经典菜肴或地方特色菜肴标准化、工业化与智能化生产研究

3.中式菜肴调味料开发及产业化研究：应用新技术的、中西结合的或适合西式烹饪的中式调味料开发及产业化研究。

**二、说明**

1. 有“☆”标注，属于2020年重点研究方向。

2. 申报单位：各高校以及食品科研院所、相关企事业单位等。

3. 申报要求：结合食品行业现状，申报项目应具有较强的实用性、创新性；课题组人员配置合理，具备完善的实验条件；课题立项后，建议申报人所在单位在经费上1:1配套支持。

4. 申报程序：申请开放基金项目必须按规定的格式《申报书》，申请者所在单位分管领导在《申报书》上签字并加盖单位公章，《申请书》一式2份，报送重点实验室，同时通过电子邮件（prkxzdsys@126.com）提交word或PDF版申请书（命名格式：负责人—申报单位）；为便于匿名评审，请将《申报书》中表二至表六另行打印2份，同时报送。

2020年度开放基金项目申请即日起开始受理，截止日期为2020年7月15日。

5. 项目研究期限：一般项目为1-2年，重点项目为2-3年。项目开始时间默认为2021年1月；

6. 项目结题要求：

（1）成果形式要求：专利成果烹饪科学重点实验室至少排名前三；论文或著作等其他成果均需注明烹饪科学重点实验室开放基金项目资助及项目编号。

（2）重点项目：结题要求为2篇核心期刊正刊非综述性论文，或受理专利2个，或相关著作2部。

（3）一般项目：结题要求为1篇核心期刊正刊非综述性论文，或受理专利1个，或相关著作1部。

（4）自筹项目：结题要求为1篇核心期刊正刊非综述性论文。

烹饪科学四川省高校重点实验室

二〇二〇年六月九日