

# 江西煌上煌集团食品股份有限公司

## 2023 年度江西省科学技术奖提名公示

项目名称：鸭肉酱卤食品绿色加工关键技术研发及应用

候选单位：江西煌上煌集团食品股份有限公司、南昌大学

候选人：郭德斌、褚浚、王辉、褚剑、李细毛、李军、郭振、  
胡福海、段建明、朱彤晖、苏婷

提名奖种：江西省科学技术进步奖

奖等：一等奖

项目简介：

“鸭肉酱卤食品绿色加工关键技术研发及应用”以鸭肉酱卤食品为对象，攻克了酱卤鸭肉传统配方的精准化下料、工艺条件的智能化自动调控等关键技术，在传统加工技术的技术上研发了精粹卤制等关键技术，自主研发设计自动化酱卤设备，通过 LCA（生命周期评估）探索酱鸭生产碳足迹，建立鸭肉酱卤食品全生命周期的绿色评价体系，制定产品绿色设计与制作团体标准，开发了新型绿色酱卤鸭肉制品，实现了酱卤鸭肉食品生产智能化绿色化升级并构建了酱卤行业首个绿色设计平台，建设了一条鸭肉



酱卤食品绿色智能示范线，引领了产业的升级和绿色化智能化产业发展。其创新性科技内容及技术指标包括：

一、针对生产方式粗放、加工装备落后等问题，开发酱卤高效生产关键装备，有效提高了生产效率和自动化水平。

1、攻克了酱卤鸭肉传统配方的精准化下料、工艺条件的智能化自动调控等关键技术。

2、研发了酱卤产品的精粹卤制备技术，实现了香辛料中有效物质的 90%利用率。

二、基于数字化水平低、资源严重浪费等问题，构建了酱卤行业首个绿色设计平台和信息数据库，完成了酱卤生产的智能化线的升级。

1、构建了国内首个以生命周期理念为基本要求的鸭肉酱卤食品绿色设计平台。

2、发明了肉鸭屠宰、腌制、烘烤、卤煮等自动化装备，人均效能率提高 1.5 倍，突破了酱卤行业自动化加工发展难的发展瓶颈。

3、通过 LCA 探索酱鸭生产碳足迹，最大限度减少资源能源消耗及污染物排放。资源环境影响度从 75.9% 下降到 56.7%，生产过程绿色化率从 58.4% 提高到 83.2%。

三、针对评价方法主观落后、标准不统一等问题，制定了鸭肉酱卤食品绿色设计与评价标准。





制定了行业首个产品评价技术规范团体标准《绿色设计产品评价技术规范 酱鸭》（T/JXFIA 0001-2020），指导生产绿色化智能生产线改造，项目实施后实现生产节电 51.5 万度/年，节水 14.4 万吨/年，生产加工工艺绿色化率从 34.1%提高到 69.4%。

项目期间获得授权专利 18 件，软件著作权 3 件，发表论文 5 篇，团体标准 1 项，荣获中国食品工业协会科学技术奖特等奖，成果经鉴定达到国际先进水平，引领酱卤食品行业技术水平的提升和智能节能型发展。

以上项目拟申报 2023 年度江西省科学技术奖一等奖，特予公示。

公示期：2023 年 9 月 4 日至 2023 年 9 月 11 日，在公示期间如对公示内容有异议，请向公司技术中心反映。

联系人及联系电话：李军 13677982511

江西煌上煌集团食品股份有限公司

2023 年 9 月 4 日