

广东省农业技术推广奖申报项目公示

| | | | |
|---------------|---|------|--------------|
| 项目名称 | 优质黄羽肉鸡屠宰加工关键技术集成与推广应用 | 申报等级 | 二等奖 |
| 第一完成单位 | 华南农业大学 | 主管部门 | 广东省农业农村厅 |
| 起止时间 | 2015-07-01 至 2022-12-31 | | |
| 第一完成人 | 郑华 | 联系方式 | 13825014292 |
| 第一完成单位 联系人 | 郑雪宜 | 联系方式 | 020-85287780 |
| 主要完成单位 | <ol style="list-style-type: none"> 1.华南农业大学 2.广州市江丰实业股份有限公司 3.广东天农生态食品有限公司 4.广东胡须皇食品有限公司 5.清农集团有限公司 6.广东爱健康生物科技有限公司 7.广东盈富农业有限公司 8.广东智威农业科技股份有限公司 | | |
| 主要完成人 | <ol style="list-style-type: none"> 1.郑华(华南农业大学) 2.谢青梅(华南农业大学) 3.江伟烽(广州市江丰实业股份有限公司) 4.吴绍宗(华南农业大学) 5.郭宗林(华南农业大学) 6.林捷(华南农业大学) 7.雷红涛(华南农业大学) 8.李恒勇(广东天农生态食品有限公司) 9.刘贤荣(广东胡须皇食品有限公司) 10.姚远平(广东清农新农业科技有限公司) 11.温永森(广东爱健康生物科技有限公司) 12.陈建(广东省盈富农业有限公司) 13.马杰(广东智威农业科技股份有限公司) 14.杨禹新(广州市江丰实业股份有限公司) 15.吴湘衡(广东胡须皇食品有限公司) 16.石金明(广东爱健康生物科技有限公司) | | |

注：申报一等奖限报主要完成单位12个，主要完成人20人；二等奖限报主要完成单位8个，主要完成人16人；三等奖限报主要完成单位4个，主要完成人10人。本表双面打印

项目简介

随着我国各级政府对活鸡“禁活”政策的持续推广，肉鸡产业逐渐形成“规模养殖，集中屠宰，冷链运输，冷鲜上市”的产业格局。我国黄羽肉鸡屠宰加工起步晚，更多沿用西方白羽肉鸡屠宰加工技术。由于消费形式差异、不同品种黄羽肉鸡体型差异大等原因，采用国外最先进的白羽肉鸡屠宰加工技术生产的冷鲜黄羽肉鸡仍出现胴体品质差、肉品质低、货架期短等问题。本项目从宰前淋浴、致晕、浸烫、胴体冷却、保鲜等方面开展黄羽肉鸡屠宰加工技术与集成，创制出一套包括宰前减缓应激、宰中优质高效屠宰和宰后精准保鲜的黄羽肉鸡全链条屠宰加工技术体系。针对现有黄羽肉鸡屠宰加工技术中宰前减缓应激技术缺乏，冷鲜黄羽肉鸡胴体感官品质和肉品质差的问题，以急性淋浴和致晕技术为核心，构建黄羽肉鸡宰前减缓应激技术体系，通过减缓宰前黄羽肉鸡的应激反应，以提高冷鲜黄羽肉鸡胴体感官品质及肉品质。针对传统黄羽肉鸡传统浸烫技术脱羽效率低或胴体损伤大，胴体冷却技术品质损耗大的问题，以高效脱羽技术和复合胴体冷却技术为核心，构建黄羽肉鸡宰中高效屠宰技术体系，通过提高脱羽效率和降低品质损耗，以提高黄羽肉鸡屠宰效率和肉品质。针对冷鲜黄羽肉鸡品质劣变快，货架期短，传统保鲜技术安全性低，保鲜效果差的问题，以活性包装技术和物理冷杀菌技术为核心，构建冷鲜黄羽肉鸡宰后精准保鲜技术体系，通过抑制冷鲜黄羽肉鸡优势腐败菌的生长，以延缓冷鲜黄羽肉品质劣变，延长货架期。通过“教育+科研+推广”、“培训+访问”和“项目带动”等模式进行多维度推广，推动黄羽肉鸡屠宰加工产业的高效发展。2015-2022年间，全省累计推广15.7亿只，新增产值16.88亿元，新增利润2.67亿，节约成本1.74亿元。出具应用证明的7家企业近三年推广规模为2.4亿羽，新增销售额2.75亿元，新增利润8127.25万元，节约成本2813万元，发表文章11篇。