

附件 2

2019 年度固态发酵资源利用四川省重点实验室 开放基金项目申报指南

一、项目类别及资助额度

项目分为基础研究项目、应用研究项目两类。

基础研究项目资助额度 1~2 万元，应用研究项目资助额度 3~5 万元，资助额度视项目申请情况决定，参与项目的企业须提供资助总额 100%的配套经费。配套经费资助意见需在申请书“申请单位审批意见”栏中注明。

二、考核指标

（一）基础研究项目

除须符合省部级项目结题基本要求之外，论文或著作均需注明固态发酵资源利用四川省重点实验室开放基金项目（含项目编号）资助，且以固态发酵资源利用四川省重点实验室为项目第二完成单位满足下列任务之一（其中以固态发酵资源利用四川省重点实验室为第一单位至少发表中文核心以上等级期刊论文 1 篇）：①发表中文核心期刊论文 2 篇；②发表 CSCD 收录论文 1 篇；③授权实用新型专利 1 项或受理发明专利 1 项。

（二）应用研究项目

除须符合省部级项目结题基本要求之外，论文或著作均需注明固态发酵资源利用四川省重点实验室开放基金项目（含项目编号）资助

且以固态发酵资源利用四川省重点实验室为项目第二完成单位满足下列条件之一（其中以固态发酵资源利用四川省重点实验室为第一单位至少发表中文核心期刊论文 1 篇）：①发表核心期刊论文 2 篇，其中 CSCD 收录 1 篇；②发表 CSCD 收录论文 1 篇，授权实用新型专利 1 项或形成受理发明专利 1 项；③发表 SCI 收录论文至少 1 篇；④通过市厅级及以上成果鉴定（鉴定成果归固态发酵资源利用四川省重点实验室与项目负责人所在单位共有）。

三、优先资助

1、研究基础和产业化前景较好、并与申报指南相一致的产学研合作的项目。

2、以专利、成果鉴定等应用性成果形式结题的项目。

3、与宜宾学院或宜宾五粮液股份有限公司联合申报的项目。

四、重点资助领域

（一）重点资助的领域

白酒、调味品、酱腌菜、竹食品等农林产品及其副产物固态发酵生产与质量控制领域。

（二）重点资助的研究内容

1、固态发酵优质原料的选择与应用研究：研究发酵原料与产品产量及质量关系，进行优质固态发酵原料的挖掘利用；优质发酵原料选择及绿色生产。

2、固态发酵微生物资源与应用研究：固态发酵菌种安全性评价及高通量筛选方法研究；固态发酵过程中有害微生物的快速检测新技术研发；发酵微生物资源平台建设；高效、优质微生物菌株（剂）开发、产业化应用、商业化（前期）研究。

3、固态发酵机理及工艺革新研究：固态发酵微生物、过程参数与产品产量及质量关联研究；发酵工艺及设备改进和创新；固态发酵在线监控、过程调控技术及装置的研发；基于宏基因组测序技术研究固态发酵微生物在控制产品质量中的重要作用。

4、固态发酵食品危害物检测控制研究：针对固态发酵食品加工的内源性危害控制问题，研究生物氨(胺)类，真菌毒素等内源生物与化学危害因子及其前体的分析检测、积累规律、调控机制及控制方法。

5、固态发酵食品真实性与溯源技术研究：针对固态发酵食品掺假、欺诈问题，开展食品真实性技术、溯源技术、链脆弱性评估技术、掺假鉴别与管理技术、安全法规与标准等相关研究。

6、固态发酵副产物资源化利用研究：固态发酵副产物资源化、产业化利用新方式、新工艺、新设备研究；固态发酵副产物功能物质（生物）活性与安全性评价、分离提取及其工艺设备研究。

五、申请人条件

1、高校和科研院所中具有中级及以上专业技术职务的科研人员或硕士及以上学历的科研人员。

2、有企业技术负责人或法人代表推荐的企业工程技术人员。

3、申请人无本实验室在研项目，且经所在单位同意。

4、申请人所在单位凡有本实验室研究项目到期未结题者原则上不予立项。

固态发酵资源利用四川省重点实验室

2019年10月10日

