**成果名称：优质鲜花椒油生产关键技术研究与产业化示范**

**主要完成单位：西华大学（第一）**

**四川大学(第二)**

**四川五丰黎红食品有限公司（第三）**

**成都珪一食品开发有限公司（第四）**

**主要完成人：车振明、林洪斌、赵志峰、何学云、任康、孙伟峰、邢亚阁、庞永强、靳岳、张凤芳**

**成果简介：**

**本项目主要研究了保鲜青花椒的生产工艺、青花椒干燥工艺、优质鲜花椒油浸提工艺及调味油的工艺的研究，建立了花椒油中核心风味物质HPLC测定方法，构建了鲜花椒油标准生产规程。****形成了花椒保鲜、干燥、深加工等一系列创新成果及创新产品，解决了花椒加工过程中的产业技术难题，极大的丰富了花椒相关产品种类，提升了花椒系列调味品品质，推动了四川省花椒产业的发展。**

**本项目获国家授权专利4项（发明专利3项，实用新型专利1项），发表论文10篇（SCI收录2篇），申请国家自然科学基金1项,通过省级鉴定成果2项。**