# 指南13：芝麻新型营养健康功能性食品研发及

# 产业化示范

**研究内容：**针对我国芝麻深加工面临的木酚素、芝麻肽等活性成分高效释放机制不明、萃取技术传统、精准分离技术缺位、制备工艺耗能大等技术瓶颈，以及芝麻产品附加值低的问题，研发芝麻活性成分（木酚素、芝麻肽）绿色高效制备技术，利用超临界萃取-膜分离耦合工艺精度控制技术，结合芝麻活性成分的特性，优化提取工艺参数，实现高效、绿色制备；研究稳态化与生物增效技术，开发纳米脂质体、纳米微丸、水凝胶等新型制剂，提高活性成分的稳定性、溶解性和生物利用度，实现靶向递送和控制释放；构建基于肠-肝轴调控的功能性评价体系，明确降血脂、抗氧化作用机制；研发芝麻新型营养健康与功能性食品，并实现产业化应用示范。

**考核指标：**

**（一）项目验收指标**：分离制备芝麻活性成分，芝麻木酚素含量≥95%，芝麻肽得率≥80%；建成1条芝麻活性成分连续化分离制备生产线，处理能力≥50 kg/h；开发2-3种新型芝麻健康功能性食品，降血脂或抗氧化活性≥80%。制订产品技术规程或企业标准2-3项；申报专利2-4项，发表高水平论文1-2篇。

**（二）绩效评价指标：**

项目实施期内新增产值1000万元，直接利税超100万元，新增就业10名。

**申报条件：**市内独立法人企业牵头联合市内外优势科研力量组建创新联合体申报。牵头企业研发投入占比不低于3%，项目新增投资不低于300万元。

**技术成熟度：**当前等级不低于3级，完成后不低于9级。

**项目交示件：**提供芝麻绿色提取、稳态化、功效评价等关键技术研究报告及专利证书；芝麻新型功能性产品样品及质量检测报告；产品技术规程或企业标准文本；发表的高水平论文原件及收录证明。产业化落地须在滨州市内企业。

**张榜范围：**面向市内外公开张榜