# 指南16：“微雪花”牛肉品质提升关键技术

# 研发与示范

**研究内容：**

针对我国自产中高端牛肉产品品质评价体系缺失、市场竞争力弱的问题，研究“微雪花”牛肉品质提升关键技术及综合解决方案。研究滨州市本地主导肉牛品种所产“微雪花”牛肉的品质特性与生产技术，研究基于高光谱和计算机视觉的脂肪无损快速检测技术，建立精准分级体系，突破传统分级主观性强、效率低的瓶颈；研究“微雪花”牛肉靶向抗氧化及物理护色技术，储运过程中低氧与抗氧化协同的维真技术，突破肉色及风味劣变快、商业价值低的难题；研究低能电子束与低氧包装协同作用机理，形成一套新型绿色综合保鲜方案，研制高品质、长货架期的“微雪花”牛肉产品；开展技术集成与中试生产，在商超零售、餐饮供应、线上生鲜等不少于3类场景开展应用示范。

**考核指标：**

**（一）项目验收指标：**构建“微雪花”牛肉品质提升关键生产技术体系1套；形成“微雪花”牛肉快速精准分级技术1项，使牛肉分级时间缩短至2分钟以内、分级准确率提升至90%以上；形成“微雪花”牛肉品质提升技术2-3项，冰鲜牛肉贮藏期至100天以上、牛肉货架展示期至10天以上。打造“微雪花”肉牛品质提升技术示范基地1-2处。制定标准技术规程1项，申请专利1-3项，发表高水平论文2-5篇。

**（二）绩效评价指标：**相关技术在至少三家企业推广应用，培训技术人员50人次，降低生产成本600万元以上。项目实施期内新增产值3000万元，利税500万元。

**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，牵头企业研发占比不低于4%；总投资不低于850万元。

**技术成熟度：**当前等级不低于4级，完成后不低于10级。

**项目交示件：**“微雪花”牛肉快速精准分级技术1项及评价文件；“微雪花”牛肉品质提升技术2-3项及评价文件；不少于3个典型场景的用户应用报告。产业化落地须在滨州市企业。

**张榜范围：**面向市内外公开张榜。