附件2

**玉米淀粉中海藻糖结晶提纯技术榜单**

（指南代码：3140201）

一、项目背景

 玉米是我国主要的粮食作物，也是重要工业原料。国务院在《关于促进乡村产业振兴的指导意见》中提出要提升农产品加工业，扶持粮食主产区和特色农产品优势区发展农产品加工业。我省玉米淀粉加工技术居于国内领先，增加玉米淀粉中海藻糖的提取量是生产上的难点和重点。海藻糖是一种天然的糖类，具有非特异性保护生物体细胞和大分子的活性和功能的作用，可以提高动植物的耐寒、耐旱、抗冻等能力，可在食品和医药生产中广泛应用，但目前的生产工艺存在酶制剂催化效率低、结晶工艺落后、转化海藻糖单耗低、各种辅料消耗高、耗水量大等突出问题，亟需改进。

 二、项目目标

 优化国产优质玉米淀粉转化为海藻糖方法和生产工艺。培育相应的酶制剂，通过改进和优化生产工艺，提升整体转化率，降低生产能耗，形成可复制推广的玉米淀粉生产海藻糖连续结晶加工工艺技术。

 三、考核指标

 1.优选培育适宜的多种酶，提升酶制剂转化率，将海藻糖生成比率提升到80%以上，建立生产示范线。

 2.改进和优化生产工艺，缩短工艺流程，实现智能化生产，水、电能耗降低50%以上。

3.降低生产成本，可批量生产，中试示范效果良好。