

浙江省科学技术奖公示信息表（专家提名）

提名奖项：（科学技术进步奖）

成果名称	生鲜果蔬供应链品质调控关键技术及产业化
提名等级	一等奖
提名书 相关内容	<p>1. 主要知识产权和标准规范目录</p> <p>(1) 农业行业标准：生鲜果品冷链物流技术规范</p> <p>(2) 授权发明专利：一种 Pickering 乳液及其制备方法</p> <p>(3) 授权发明专利：一种可降解抗菌食品包装材料及其制备方法</p> <p>(4) 授权发明专利：An antibacterial fresh-keeping method for blackberry fruit</p> <p>(5) 授权发明专利：一种果蔬专用保鲜贮存箱</p> <p>(6) 授权发明专利：一种间歇臭氧处理保鲜蓝莓的方法</p> <p>(7) 授权发明专利：一种蓄冷剂及其在果蔬保鲜中的应用</p> <p>(8) 授权发明专利：一种冷链温度自适应调整的故障辨析示警调控装置与方法</p> <p>2. 代表性论文专著目录</p> <p>(1) Effects of salicylic acid treatment on fruit quality and wax composition of blueberry (<i>Vaccinium virgatum</i> Ait). Food Chemistry, 2022. 368: 130757.</p> <p>(2) Inhibitory effect and possible mechanism of carvacrol against <i>Colletotrichum fructicola</i>. Postharvest Biology and Technology, 2020. 163: 111126.</p>
主要完成人	<p>郜海燕，排名 1，研究员，浙江省农业科学院；</p> <p>吴伟杰，排名 2，研究员，浙江省农业科学院；</p> <p>刘瑞玲，排名 3，副研究员，浙江省农业科学院；</p> <p>陈慧芝，排名 4，副研究员，浙江省农业科学院；</p> <p>张小栓，排名 5，教授，中国农业大学；</p> <p>牛 犇，排名 6，助理研究员，浙江省农业科学院；</p> <p>张红印，排名 7，教授，江苏大学；</p> <p>李 立，排名 8，教授，上海海洋大学；</p> <p>韩树人，排名 9，高级经济师，鲜丰水果股份有限公司；</p>

	<p>韩延超，排名 10，副研究员，浙江省农业科学院； 童 川，排名 11，副研究员，浙江工业大学； 陈杭君，排名 12，研究员，浙江省农业科学院； 房祥军，排名 13，研究员，浙江省农业科学院。</p>
<p>主要完成单位</p>	<p>1.单位名称：浙江省农业科学院 2.单位名称：中国农业大学 3.单位名称：鲜丰水果股份有限公司 4.单位名称：浙江工业大学 5.单位名称：江苏大学 6.单位名称：海通食品集团有限公司 7.单位名称：上海海洋大学 8.单位名称：浙江明辉蔬果配送股份有限公司 9.单位名称：浙江佳农果蔬股份有限公司</p>
<p>提名专家</p>	<p>(独立提名) 孙宝国、中国工程院院士、北京工商大学、教授、农产品加工及贮藏工程。</p>
<p>提名意见</p>	<p>浙江是杨梅等南方特色果蔬生产和消费大省。但因采收季节短、温湿度高，极易腐烂变质，旺季产地损失约 15%-35%。历经 10 余年联合攻关，揭示了主要果蔬采后品质劣变规律；研发了“抑菌减振、绿色蓄冷、生防增效、多维锁鲜”等关键技术，突破了供应链物流过程中保鲜技术瓶颈；研发了智能活性包装和微环境柔性感知等物流保鲜装备及管理系统，建立果蔬供应链物流锁鲜保质技术体系。颁布了行业标准、团体标准多项，实现了采后保质减损。成果在 50 余家企业示范推广，覆盖全省各地市，辐射粤、苏、闽等省市地区，有力推动了果蔬产业的高质量快速发展，经济社会效益显著。</p> <p>提名该成果为省科学技术进步奖 壹 等奖。</p>