附件

汉中市“揭榜挂帅”项目一般技术需求榜单

任务一：绿肥山黧豆综合栽培技术与产业化开发研究

**主要技术问题：**

1.山黧豆适宜品种的选育和种质资源圃的建设，为后期山黧豆在陕南大面积推广奠定基础。

2.山黧豆低成本播种技术比较和探讨，为后期推广示范提供技术指导和技术支持。

3.山黧豆绿色高效栽培管理技术体系的建立，为山黧豆高产和高效改良土壤奠定基础。

4.山黧豆绿肥茶园和中药材园的推广和示范，为汉中地区绿色农业提质升级奠定基础。

5.山黧豆系列产品的研发，山黧豆富含高精氨酸，能有效预防心脑血管和糖尿病。山黧豆是高精氨酸的唯一食物来源。第十届国际荞麦会议及榆林首届国际荞麦节组委会认定山黧豆为名优小杂粮品种，籽粒作为主食或甜食，可炒熟食用，制作风味小吃，鲜豆做菜也可生吃，因此，研发山黧豆功能食品，是目前国内的空白。

6.山黧豆精深加工技术体系的优化与生产线的引进和研发，为山黧豆产业化和市场化运营奠定基础。

**经费预算：**40万元

**需求方联系方式：**

陕西汉江之源农业开发有限公司，仲小兰，18191151888

任务二：麻辣鸡保鲜技术

**主要技术问题：**

提升麻辣鸡生产过程的杀菌控制力、提升成品的保鲜能力、维持或者增加成品肉质感。

**经费预算：**20万元

**需求方联系方式：**

陕西汉江之源农业开发有限公司，仲小兰，18191151888

任务三：传统方式加工土豆淀粉和红薯淀粉

**主要技术问题：**

加工土豆淀粉和红薯淀粉，以及传统方式加工土豆粉条、红薯粉条的技术，融入现代科技，提高成品质量及产量。

**经费预算：**20万元

**需求方联系方式：**

陕西山水田园生态农业有限责任公司，黄野，18909169087

任务四：鲜天麻保鲜专项技术

**主要技术问题：**

商品鲜天麻采挖后，经初加工，不能够批量封存保鲜，希望通过科学的先进技术手段确定鲜天麻保鲜加工新技术。

**经费预算：**20万元

**需求方联系方式：**

陕西汉王略阳中药科技有限公司，孙建华，13991609796

任务五：山茱萸功能食品开发，山茱萸普通食品开发与应用

**主要技术问题：**

山茱萸食药两用国家批复可在产地试生产，山茱萸药用功能早已开发利用，山茱萸食用研究价值才刚起步。市场急需山茱萸功能食品开发与应用，山茱萸标准化种植与管理，山茱萸采摘粗加工标准，山茱萸食品开发标准的制定和颁布。

**经费预算：**10-20万元

**需求方联系方式：**

陕西福泽之林山茱萸科技开发有限公司，李天琴，19991392277

任务六：半球谐振子金属化镀膜及膜厚均匀性检测

**主要技术问题：**

选用高纯度熔融石英玻璃加工的半球陀螺谐振子，通过磁控溅射完成薄膜生长后，镀膜质量及膜厚均匀性无法检测。

**经费预算：**10万元

**需求方联系方式：**

汉中昊天智控科技有限公司，白卫华，13669169563

任务七：核桃仁分离技术

**主要技术问题：**

核桃仁加工方面需要核桃仁分离技术，提高效益、减少人工。

**经费预算：**3万元

**需求方联系方式：**

略阳县汉红新农业开发有限公司，王勇谢，13571684098

任务八：腹腔镜消化道重建圆形吻合器抵顶座与中心杆连接关键器械研究开发

**主要技术问题：**

消化道重建是制约全腹腔镜消化道肿瘤根治性手术发展的重要瓶颈；在开腹手术中，圆形吻合器在消化道重建方面具有安全性高、易操作等特点，随着切口密封套等技术的发展，圆形吻合器逐渐应用于腹腔镜下消化道重建，但是由于无专用的夹持器械、缺乏触感等因素，使得吻合器抵顶座与中心杆连接困难，且不易确定是否夹持多余组织。因此，临床需要依据手术技术研发相关腔镜下手术器械，用于腔镜下圆形吻合器消化道重建。

**经费预算：**2万元

**需求方联系方式：**

汉中市中心医院，王守立，18791629735

任务九：优质的天麻和蜜环菌品种

**主要技术问题：**

中药材种植天麻，因天麻和蜜环菌品种严重退化抗病能力减弱，导致产量不高，需要高产抗病的天麻、蜜环菌品种，才能种植出优质高产的天麻。

**经费预算：**2万元

**需求方联系方式：**

略阳县汉红新农业开发有限公司，王勇谢，13571684098

任务十：柴胡、火麻、淫羊藿育种技术

**主要技术问题：**

柴胡、火麻、淫羊藿种子经过辐照播种，在花期授粉期间如何进行隔离。

**经费预算：**1万元

**需求方联系方式：**

略阳县锦绣农业发展有限公司，高临棋，13909169963