苏州市科技计划项目验收证书

苏科验字〔2019〕689号

计划类别:民生科技->关键技术应用研究

项目编号: SS201605

项目名称: 进口冷冻生鲜猪肉新鲜度智能感官评价

技术的研究

承担单位: 苏州出入境检验检疫局检验检疫综合技

术中心

主管部门:吴中区科学技术局

项目合作单位: 浙江工商大学食品与生物工程学院

项目负责人:陈军

项目组成员: 田师一、徐振东、顾娟红、蔡磊、毛岳

忠、张嵘、叶笑、许国栋

验收形式: 会议验收

验收结论:验收通过

发证日期:

项目验收委员会名单:

| 姓名 | 单位 | 性别 | 专业 | 职务或职称 |
|-----|-----------------------|----|---------|--------|
| 杨柳燕 | 南京大学环境学院 | 男 | 环境科学与工程 | 教授 |
| 李建祥 | 苏州大学公共卫生学院 | 男 | 公共卫生 | 教授 |
| 薛银钢 | 常州大学化工学院 | 男 | 环境科学 | 副教授 |
| 俞晟 | 苏州职业大学 | 男 | 食品科学与工程 | 副教授 |
| 乔刚 | 中国科学院上海药物研究所苏 州成果转化中心 | 男 | 研发创新管理 | 高工. 主任 |

项目验收意见:

2019年7月30日,苏州市科技局组织有关专家对苏州出入境检验检疫局检验检疫综合技术中心承担的苏州市科技发展计划项目《进口冷冻生鲜猪肉新鲜度智能感官评价技术的研究》(项目编号: SS201605)进行验收。验收委员会听取了项目汇报,查阅了相关资料,经质询和讨论,形成验收意见如下:

- 1、项目承担单位提交的验收材料齐全,符合验收要求。
- 2、以智能感官技术为主要研究手段,采用非特异性传感器阵列检测系统,结合 SVM 算法和 Dis 距离算法,建立了一种进口冷冻生鲜猪肉新鲜度智能感官快速检测方法,为进口生鲜猪肉品质与安全控制提供了新的技术途径。
 - 3、发表论文3篇;申请国家发明专利2件。
 - 4、项目经费经单位财务审核,使用符合相关规定。

验收委员会认为:该项目完成了合同约定的任务,同意通过验收。