

烟台四项目摘国家科技奖

三项目获科技进步二等奖,一项目获科技发明二等奖



鲁花花生油生产车间媒体开放日现场。(资料片) 通讯员提供

□记者 李楠楠 报道
qlwbnn@vip.163.com

本报1月18日讯 18日上午,2012年度中国国家科学技术奖励大会在北京举行。烟台市有四个科技项目获得国家科技大奖,其中三项获得2012年度国家科技进步二等奖,一项获得2012年度国家科技发明二等奖。

据悉,此次科技奖除最高科技奖与国际科技合作奖授予个人外,国家自然科学奖、技术发明奖、科技进步奖三大奖分别授予了330个项目。相比以往,此次获奖项目数量较去年减少。但此次烟台有四个项目获奖,与去年获得了三项科技进步二等奖

相比,增加了一个获奖项目。

据了解,在获得2012年度国家科技进步二等奖的项目中,烟台莱阳鲁花集团的两个项目分别获奖,其中项目“高含油油料加工关键新技术产业化开发及标准化安全生产”荣获国家科学技术进步二等奖,鲁花为第一获奖单位。同时,项目“果蔬食品的高品质干燥关键技术研究及应用”也荣获国家科学技术进步二等奖,鲁花为第四获奖单位。而另外一项获得国家科技进步二等奖的项目是,来自蓬莱的民和牧业股份有限公司申报的“畜禽粪便沼气处理清洁发展机制方法学和技术开发与应用”项目。

此外,烟台万华集团凭“旋

转填充床反应器强化新技术”项目,获国家科技发明二等奖。“该项目国际首创旋转填充床强化缩合反应新技术,并成功应用于万华多套MDI(聚氨酯材料)装置,取得了显著节能降耗和扩能增产效果。”烟台万华聚氨酯股份有限公司科技管理部工作人员李小平说,这是烟台万华在获得2007年国家科技进步一等奖、2010年国家科技进步二等奖后,再次斩获国家科技奖励。

烟台市科技局一位负责人说,从获奖情况看,四项目都是企业获得,不少项目是企业与科研院所共同研发而成,“虽然是共同研发,但创新成果服务了地方经济,最终老百姓会获得科技创新的红利。”

○相关新闻

获奖项目民生科技“唱主角”

烟台此次获得国家科技大奖的项目中,促进全民健康、保障公共安全、保护生态环境以及提高市民物质文化生活水平的“民生科技”占了很大比例。有三项目直接和老百姓的生活有关,像食用油,方便食品以及居民用电,家庭燃气以及农业有机肥等。

用鸡粪来发电,日发电60000度

随着现代养殖场集约化程度的提高,产生了大量的畜禽粪污,处理不当会成为我国环境污染的罪魁祸首。

“民和是亚洲最大的父母代肉种鸡生产企业,也是国内首家肉种鸡养殖企业上市公司。旗下的23个肉种鸡场共拥有150万只种鸡,并拥有每年370万只肉鸡的生产量。”民和牧业股份有限公司行政部副经理苗光明说,企业发展的同时也面临着畜禽粪污处理的问题。

此次获得国家科技进步二等奖的“畜禽粪便沼气处理清洁发展机制方法学和技术开发与应用”项目就是解决这个问题,实现粪污的沼气化处理,达到沼气热电联供,沼渣、沼液无害化利用的目的。

该项目在2009年投产,民和3万立方米沼气工程在山东蓬莱市成功并网发电。这是我国最大的畜禽养殖场沼气工程,项目年温室气体减排收益达630万元。至今,该工程实现全年365天稳定运行4年,日处理鸡粪500吨,污水500吨;日产沼气30000立方米、日发电60000度,直接并入山东电网。

“每年还可生产有机肥25万吨、减排温室气体7万吨二氧化碳当量。”该公司工作人员说,沼液沼渣可作为一种优良有机肥料,公司现已建成日处理沼液300吨的沼液提纯浓缩厂,日生产提纯浓缩沼液30吨。提纯后的沼液成为一种高端的有机功能性肥料,对于发展有机种植等具有重要意义。

5S压榨工艺让花生油“零污染”

“滴滴鲁花,香飘万家。鲁花花生油采用5S纯物理压榨工艺……”很多人都对鲁花花生油这段广告很熟悉,但不会想到,这次就是这个5S纯物理压榨工艺获得了2012年度国家科技进步二等奖。

“S是英文单词segment(部分)的缩写,5S纯物理压榨工艺就是5个部分的纯物理性质工艺。”鲁花集团工作人员介绍,这5项关键技术是生香预处理、机械压榨、无水脱磷、辐照脱毒、低温充氮储藏等5项关键技术。

“用纯物理压榨代替化学浸出,填补了国内外空白。”鲁花集团科技

部副部长李秋说,在国际上,现在生产油脂大多是化学浸出,用高标号的汽油浸泡,把油脂提取出来,再把汽油挥发掉,这种工艺易造成溶剂残留。

经过6年的科技攻关,鲁花独创了5S纯物理压榨工艺,由于是纯物理机械压榨,只榨取第一道花生原汁,不跟任何有机溶剂接触,没有任何污染。

为了保证花生油的新鲜度,鲁花投资几千万元建起胶东最大的恒温储存库。目前,该公司已具有年产90万吨花生油和10万吨葵花仁油的能力。

脱水果蔬 一泡就变新鲜

1月18日颁奖当天,由鲁花集团参与研发的另一项技术——“果蔬食品的高品质干燥关键技术研究及应用”也荣获了国家科学技术进步二等奖。

“这个项目主要是解决果蔬深加工中的脱水以及保存问题。”鲁花集团科技部副部长李秋说,比如通过这项技术,一些果蔬产品用水一泡就如同新鲜的一样。目前,国内外深加工产品以速冻技术、脱水技术生产的果蔬新品种有:果蔬粉、果蔬汁或果蔬饮料、纸型蔬菜、果蔬脆片等。

该项目,由江南大学和鲁花集团等多家单位联合研发,获得了22项国家发明专利,目前应用于8家农业龙头企业,建立了68条新型生产线,近3年新增销售18.7亿元,有力支持了农业企业做大做强和农民增收,加快了当地农业产业化进程。