

2022 年度广东省科学技术奖公示表

(科技进步奖)

项目名称	油茶提质增效加工关键技术创新及产业化应用
主要完成单位	单位 1: 华南农业大学
	单位 2: 广东宝华农业科技股份有限公司
	单位 3: 广西壮族自治区农业科学院
	单位 4: 广东友丰油茶科技有限公司
主要完成人 (职称、完成单位、工作单位)	<p>1.吴雪辉 职称: 教授 工作单位: 华南农业大学 完成单位: 华南农业大学 主要贡献: 项目总负责人, 负责项目总体技术方案的制定实施, 统筹油茶加工新技术、茶油品质快速检测与掺伪技术开发、副产物高值化产品创制方面工作, 对项目创新点一、二、三有创造性贡献。是核心知识产权和代表性论文的主要完成人。 发明专利 2 件、企业标准 1 个 (附件 2: 知识产权与标准规范目录 1、2 的第一发明人, 10 企业标准的第一起草人); 文章 2 篇、专著 1 部 (附件 3: 代表性论文 1、3 的通讯作者, 5 专著为独著)。</p>
	<p>3.刘明浩 职称: 无; 职务: 高级副总裁。 工作单位: 广东宝华农业科技股份有限公司 完成单位: 广东宝华农业科技股份有限公司 主要贡献: 作为核心成员, 参与本项目部分技术方案的制定实施, 主要负责研究茶油品质提升关键技术, 负责高品质茶油及高附加值茶油延伸产品的产业化生产, 对创新点一、三做出了重要贡献。 作为技术骨干主要参与完成了林业公益性行业科研专项项目“油茶精深加工关键技术研究及产业化”(附件 4: 项目验收材料 1)。</p>
	<p>3.黄永芳 职称: 教授 工作单位: 华南农业大学 完成单位: 华南农业大学 主要贡献: 作为核心成员, 参与油茶副产物高值化利用关键技术研究及产业化应用, 对创新点二做出了重要贡献, 负责产品开发和成果转化服务工作。 作为技术骨干主要参与完成了林业公益性行业科研专项项目“油茶精深加工关键技术研究及产业化”、广东省科技计划项目和广东省林业创新项目等。(附件 4: 项目验收材料 1)。</p>
	<p>4.李丽 职称: 研究员 工作单位: 广西壮族自治区农业科学院</p>

	<p>完成单位：广西壮族自治区农业科学院</p> <p>主要贡献：作为核心成员，主要负责茶皂素提取纯化新技术的研发，以及茶皂素洗手液、沐浴露、洗发水等系列抑菌日化产品研发和成果转化服务工作；茶油加工原料油茶籽的粉碎技术研发等。对创新点一、二做出了重要贡献。</p> <p>发明专利 4 件、计算机软件著作权 1 项（附件 2：知识产权与标准规范目录 3~6 的发明人，计算机软件著作权的著作人）；文章 1 篇（附件 3：代表性论文 2 的作者）。</p>
	<p>5.王泽富</p> <p>职称：讲师</p> <p>工作单位：广东海洋大学</p> <p>完成单位：华南农业大学</p> <p>主要贡献：对项目创新点二做出了重要贡献，主要开发了浸出茶油与压榨茶油的快速鉴别技术，参与了茶油品质指标、脂肪酸含量快速检测研究。</p> <p>发明专利 1 件（附件 2：知识产权与标准规范目录 1 的发明人）；文章 1 篇（附件 3：代表性论文 4 的第一作者）。</p>
	<p>6.苑立俭</p> <p>职称：无</p> <p>工作单位：广东宝华农业科技股份有限公司</p> <p>完成单位：广东宝华农业科技股份有限公司</p> <p>主要贡献：主要参与高品质茶油的产业化生产和油茶副产物高值化利用关键技术的推广应用和成果转化服务工作，对创新点二做出了重要贡献。</p> <p>参与完成了产学研项目“油茶提资增效加工技术项目”，其他附件 5。</p>
	<p>7.何雪梅</p> <p>职称：副研究员</p> <p>工作单位：广西壮族自治区农业科学院</p> <p>完成单位：广西壮族自治区农业科学院</p> <p>主要贡献：主要负责茶皂素提取纯化新技术的研发，以及茶皂素洗手液、沐浴露、洗发水等系列抑菌日化产品研发和成果转化服务工作，茶油加工原料油茶籽的粉碎技术研发等。对创新点一、二做出了重要贡献。</p> <p>发明专利 4 件、计算机软件著作权 1 项（附件 2：知识产权与标准规范目录 3~6 的发明人，计算机软件著作权的著作人）；文章 1 篇（附件 3：代表性论文 2 的作者）</p>
	<p>8.唐雅园</p> <p>职称：助理研究员</p> <p>工作单位：广西壮族自治区农业科学院</p> <p>完成单位：广西壮族自治区农业科学院</p> <p>主要贡献：主要负责茶皂素提取纯化新技术的研发，以及茶皂素洗手液、沐浴露、洗发水等系列抑菌日化产品研发和成果转化服务工作。对创新点一做出了重要贡献。</p> <p>发明专利 4 件、计算机软件著作权 1 项（附件 2：知识产权与标准规范目录 3~6 的发明人，计算机软件著作权的著作人）；文章 1 篇（附件 3：代表性论文 2 的作者）</p>
	<p>9.张玉龙</p> <p>职称：无</p> <p>工作单位：广东友丰油茶科技有限公司</p> <p>完成单位：广东友丰油茶科技有限公司</p> <p>主要贡献：主要负责高品质茶油的产业化生产和油茶副产物高值化利用关键技术的推广应用和成果转化服务工作，对创新点二做出了重要贡献。</p>

	<p>主要参与广东省科技计划项目“富含天然活性成分的茶油生产新技术研究及应用示范”(附件4:项目验收材料2)。</p> <p>10.苏伟娟 职称: 工作单位: 广东宝华农业科技股份有限公司 完成单位: 广东宝华农业科技股份有限公司 主要贡献: 主要参与高品质茶油的产业化生产和油茶副产物高值化利用关键技术的推广应用和成果转化服务工作,对创新点二做出了重要贡献。 参与完成了产学研项目“油茶提资增效加工技术项目”,其他附件5。</p>
代表性论文 专著目录	<p>论文 1: Microwave pretreatment of camellia (<i>Camellia oleifera</i> Abel.) seeds: Effect on oil flavor. Food Chemistry, 2021, 364: 130388. 第一作者:何俊华, 通讯作者:吴雪辉</p>
	<p>论文 2: Comprehensive evaluation of tailor-made deep eutectic solvents (DESs) in extraction of tea saponins from seed pomace of <i>Camellia oleifera</i> Abel. Food Chemistry. 2021,342:128243. 第一作者:唐雅园, 通讯作者:孙健</p>
	<p>论文 3: Study on the antifungal activity and mechanism of tea saponin from <i>Camellia oleifera</i> cake. European Food Research and Technology.2022,248(3):783-795. 第一作者:余志良, 通讯作者:吴雪辉</p>
	<p>论文 4: 红外光谱快速检测油茶籽油有关指标的研究,中国粮油学报,2018,33(3):119-125. 第一作者:王泽富, 通讯作者:吴雪辉</p>
	<p>专著 5: 茶油加工与综合利用技术,广州:广东科技出版社,2018.11 独立编著:吴雪辉</p>
知识产权名称	<p>专利 1: 一种鉴别压榨茶油与浸出茶油的方法(专利授权号:ZL201810135817.8;发明人:吴雪辉、王泽富;权利人:华南农业大学)</p>
	<p>专利 2: 一种降脂减肥茶油组合物及其应用、软胶囊及其制备方法(专利授权号:ZL202010759791.1;发明人:吴雪辉、肖希贤;权利人:华南农业大学)</p>
	<p>专利 3: 一种用于提取茶籽粕中茶皂素的低共熔溶剂及提取工艺(专利授权号:ZL201810809726.8;发明人:唐雅园、何雪梅、孙健、周主贵、李丽、李昌宝、盛金凤、李志春、郑凤锦、刘国明、李杰民、辛明、零东宁;权利人:广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所)</p>
	<p>专利 4: 一种用干提取茶籽粕中茶多酚的低共熔溶剂及提取工艺(专利授权号:ZL201810809794.4;发明人:唐雅园、何雪梅、孙健、周主贵、李丽、李昌宝、盛金凤、李志春、郑凤锦、刘国明、李杰民、辛明、零东宁;权利人:广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所)</p>
	<p>专利 5: 一种粉碎系统(专利授权号:ZL202010098762.5;发明人:何雪梅、孙健、唐雅园、李杰民、李志春、李昌宝、李丽、辛明、郑凤锦、盛金凤、刘国明、杨莹、周主贵、陈茜、胡瑶、于久莲;权利人:广西壮族自治区农业科学院)</p>
	<p>专利 6: 一种湿式粉碎机(专利授权号:ZL202010000388.0;发明人:何雪梅、孙健、唐雅园、李杰民、李志春、李昌宝、李丽、辛明、郑凤锦、盛金凤、刘国明、杨莹、周主贵、陈茜、胡瑶、于久莲、杨兆杏;权利人:广西壮族自治区农业科学院)</p>
	<p>软件著作权 7: 宝华油茶籽原料低温冷榨系统 V1.0 (软件登记号:2018SR211757、著作权人:广东宝华农业科技股份有限公司)</p>
	<p>软件著作权 8: 茶皂素提取纯化系统 V1.0 (软件登记号:2020SR1219851、著作权人:广西壮族自治区农业科学院、何雪梅、唐雅园、孙健、李丽、周主贵)</p>

	专利 9: 一种油茶籽细胞壁微波破壁装置 (专利授权号: ZL20182 0179906.8; 发明人: 刘文剑、易娟娟、黄立文; 权利人: 广东宝华农业科技股份有限公司)
	企业标准 10: 粉末油茶籽油制品 (Q/BH0001S-2018, 起草单位: 广东宝华农业科技股份有限公司、华南农业大学, 起草人: 吴雪辉、刘文剑、何旭涛、黄立文、易娟娟、成莲)