

# 关于申报 2017 年度酿酒生物技术及应用四川省 重点实验室开放基金项目的公告

《2017 年度酿酒生物技术及应用四川省重点实验室开放基金课题申报指南》(下称《申报指南》)经实验室学术委员会研究同意,即日发布并开始受理项目申报。现将项目申报的有关事项公告如下:

一、指导思想:贯彻落实科学发展观,响应国家“用高新技术改造提升传统产业”的号召,注重学术观点创新、学科体系创新和科研方法创新,加强基础理论与应用研究,重点解决以白酒为主的酿酒产业发展的战略性、基础性和前瞻性的关键、共性问题,不断提升我国传统酿酒产业的科技持续创新能力,为我国传统酿酒产业实现高效、低耗、清洁、可持续发展提供科技支撑,实现我国传统酿酒产业又好又快发展。

二、开放基金项目申请资助的对象和条件:

1、面向国内高校、企业以及科研院所,从事酿酒产业相关研究机构的科研人员。

2、课题组由课题组长、课题组成员组成。课题成员组应形成一定的学术梯队。1 人只能主持 1 项项目,且主持和参与项目一共不超过 2 项,不符合要求的申请书将不予评审。课题组设组长 1 人,不支持无课题组成员的课题申报。申请人所在单位科技管理部门应签署意见,所在单位科技管理部门领导签字并加盖单位公章。

3、课题负责人有本重点实验室研究项目未结题者不得申报。申请人须有博士学位或副高级以上职称,否则需两位副高级以上职称专家推荐,并填写项目申报推荐意见表。在读博士研究生单独申请必须由导师推荐。重点项目项目必须有博士学位或副高以上职称人员作为课题负责人。

4、申报重点项目,课题组必须在申报之前对项目进行查新,并提交查新报告。

5、开放基金重点支持具备技术成果产业化的项目。实验室鼓励校企联合申请项目,应在申请材料中明确各自承担的工作和职责,并附上合作协议或合同。

6、考核指标

**(1)重点项目考核指标:**

满足下列条件之一:①形成 1 项新产品并附企业采纳证明(或新装备),申请发明专利 2 项以上,发表中文核心期刊论文 2 篇以上;②发表核心期刊论文 4 篇以上,其中收录论文 2 篇以上(至少 1 篇为 SCI 收录)。

**(2)一般项目考核指标:**

满足下列条件之一：①形成 1 项新产品附企业采纳证明（或新装备，或申请发明专利 1 项），发表中文核心期刊论文 1 篇；②发表核心期刊论文 3 篇以上，其中收录论文 2 篇以上。

7、资助经费，重点项目资助额 6~8 万元/项，一般项目资助 3~5 万元/项。

8、项目研究成果的所有权为酿酒生物技术及应用四川省重点实验室与申请人员所在单位共享。所有成果除须标注“酿酒生物技术及应用四川省重点实验室”（Supported by Liquor Making Biological Technology and Application of key laboratory of Sichuan Province）和项目编号外，应将“酿酒生物技术及应用四川省重点实验室”作为成果完成单位之一，否则项目研究成果不予认可。课题结束后，成果报告交实验室归档。

9、项目成果申请专利时，必须将“四川理工学院”作为申请单位之一。

10、申报项目的研制周期一般不超过两年，重点项目不超过三年。执行时间以项目下达时间为准。为规范项目管理，申报书中项目起止时间应填：2017 年 7 月 1 日至 2019 年 6 月 31 日（两年）或 2017 年 7 月 1 日至 2020 年 6 月 31 日（三年）。

11、课题组在接到立项通知后一个月内完成计划任务书的填写，经所在单位盖章后交实验室，计划任务书将作为课题今后结题的依据。

三、项目申报所需的各种材料（包括申报指南、申报书等）已在四川理工学院科技处网站（<http://kjc.suse.edu.cn/>）、酿酒生物技术及应用四川省重点实验室网站（<http://njsys.suse.edu.cn/index.htm>）公布，欢迎访问、查询、下载。

四、为保证评审工作的公正，严格评审纪律，在召开评审会前，任何单位或个人均不得以任何名义走访评审专家，一经发现，取消申报资格。

五、本年度受理申报书时间：2017 年 5 月 10 日——2017 年 6 月 10 日。申报人必须于截止日期前把申报材料（一式四份）送所在单位，请各相关单位认真审查，并加盖单位公章后报送酿酒生物技术及应用四川省重点实验室。联系人：邓杰，电话：0813-5506666。所有项目申报电子文档发送至邮箱：[suse\\_njsys@163.com](mailto:suse_njsys@163.com)，校内可以发至生工学院邓杰老师 OA。逾期不再受理。

酿酒生物技术及应用四川省重点实验室

2017.5.10

## 酿酒生物技术及应用四川省重点实验室 2017 年开放基金课题申报指南

### 重点研究方向：

#### 1. 酿酒功能菌的应用技术开发

分离筛选优良功能菌并进行制剂及应用研究（如强化型麸曲、单一功能菌制剂、复合功能菌制剂等），为推进白酒机械化提供微生物相关支撑技术。

#### 2. 白酒机械化与自动化研究

对白酒酿造产生中有些多的关键环节或关键节点机械化程度不高，或者机械化进程几乎未推进（如泥窖发酵），针对这些点作相关机械化推进的理论研究和设计相关的机械装置；针对白酒酿造的各个环节的自动检测技术的缺陷，设计相关的自动化检测系统。

### 一般研究方向：

#### 1. 白酒酿造过程微生物作用机理研究

运用宏组学技术对制曲和酿酒过程微生物进行研究，针对不同时段不同功能微生物和功能基因进行解析，找到白酒酿造过程功能微生物的作用机理。

#### 3. 白酒酿造关键技术研究

针对制曲、酿酒过程中的关键技术进行创新研究，使其有利于提高出酒率和酒质。

#### 4. 特色发酵酒的研发及应用

特色果酒、液态发酵酒等酒类新技术的研发及新产品开发。

#### 5. 白酒原产地信息监测研究

针对近年来白酒主产地的气候变化和环境质量变化对白酒酿造的影响进行研究；各原产地环境微生物信息监控。