

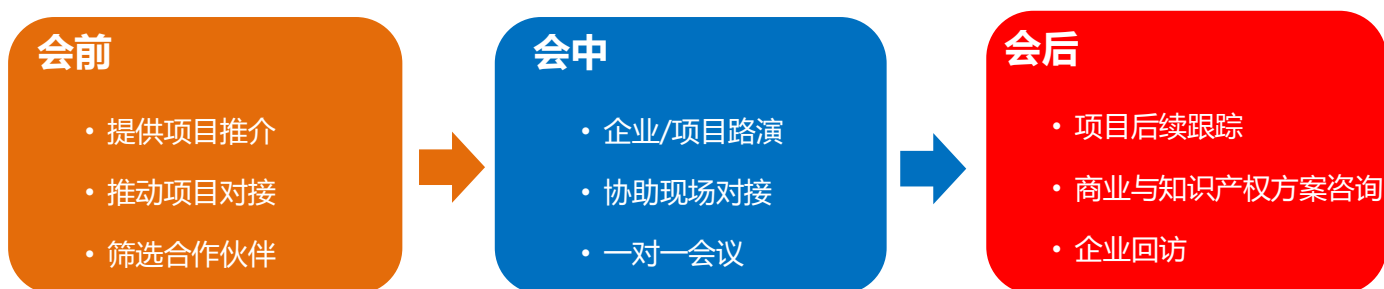
中新国际科技交流与合作大会

InnovFest Suzhou 2016

江苏省第二届新加坡科技项目推介会

中新科技企业交流合作大会

项目路演 | 国际合作 | 产业投资 | 平台对接



项目推介

1. 新国大食品专业的研究成果转化为养生消费产品的经验分享 (Kosmode 昊德生物科技有限公司)

1.1 低度浓香红枣酒 (low-alcohol red dates wine)

本酒采用药食同源的红枣佐以道地桂花纯酿制而成的低度发酵酒 (酒精度 3.7-4.0%)。酒体琥珀晶莹, 酒香枣香相得益彰, 入口香甜, 浓郁丰富, 回味悠长。

1.2 马来樱桃叶提取物、其制备方法及其在制备能量缓释的食品中的应用

本发明的目的在于提供一种具有淀粉水解酶抑制活性的马来樱桃叶提取物, 其制备方法, 及其加入能量缓释的食品中, 以提供一种能够有效控制餐后血糖水平, 实现能量缓慢、有规律且持久的释放, 适宜糖尿病患者食用的新型食品。

1.3 用于检测单线态氧的染料和荧光探针及其制备方法

本课题公开了用于灵敏检测单线态氧的染料化合物合成方法。此外, 还设计了包含该化合物部分的不同荧光基团的荧光探针, 并由新方法合成。所述探针对单线态氧表现良好反应, 可用于在环境、食品、生物医疗领域中进行单线态氧检测。

项目负责人: 黄德建

2. 保留营养的同时防止饮料配料被微生物降解技术介绍 (YGC Group (S) Pte Ltd)

A team of food scientists from the National University of Singapore (NUS) has partnered Singaporean food manufacturer YGC Group to develop a new range of beverages based on eucheuma, a species of seaweed that is associated with various health benefits.

The NUS Team devised the right heat processing technology to prevent microbial degradation of the beverage's ingredients while preserving their nutrients.

The NUS food scientists also came up with a novel method that makes use of natural food ingredients to interact with the ingredients in the beverages to stabilise them, without adding any artificial additives.

目标市场: F&B

产业化前景: The first commercial products, YGCG Eucheuma Drinks (eucheuma-based packaged drinks) which are 100% natural with no chemical additives, added sugar and preservatives, have been launched in Singapore and sold on www.ygcgglobal.com.

项目负责人: Gun Kai Chong 颜恺亨