



领导班子

李维新 支部书记、所长 TEL: 0591-87272167
周 凯 副所长 TEL: 0591-87884297
赖谱富 副所长 TEL: 0591-87884297
林晓姿 副所长 TEL: 0591-87869193

研究室

果蔬加工与食品发酵研究室 TEL: 0591-83839020
食用菌加工与功能食品研究室 TEL: 0591-87884605
植物基活性物质与营养科学研究室 TEL: 0591-83832220
水产与畜禽加工研究室 TEL: 0591-83839020
农业环境研究室 TEL: 0591-87869461, 87869479

地 址：福建省福州市鼓楼区五四路247号
福建省福州市晋安区西凤路埔垵村105号



福建省农业科学院农产品加工研究所

福建省农业科学院农产品加工研究所（Institute of Food Science and Technology, FAAS），成立于1980年（原名地热农业利用研究所，2005年更名为农业工程技术研究所，2023年变更为现名），为福建省省属农业科研事业单位。主要开展水果、蔬菜、食用菌及粮油、水产等食品发酵、微生物种质资源收集与利用、功能食品、生物活性物质、新产品研发、副产物综合利用、农业环境工程等的基础研究与应用等研究；提供农产品加工应用技术的咨询人员培训与成果转化、技术推广服务等。现有在职职工49人，其中高级职称18人，博硕士32人，享受国务院政府特殊津贴1人、福建省杰出科技人才1人、福建省百千万人才工程人选2人、福建省高层次B类人才1人及C类人才8人、福建省“雏鹰计划”青年拔尖人才1人、福建省青年托举人才1人、福建省青年科技奖人选1人、福州市青年科技奖人选1人。共获国家、部省级科技成果奖30项，授权专利175件。

现有科学研究场所2500m²及中试基地2167m²，建有农业农村部亚热带特色果蔬菌加工重点实验室（部省共建）、国家食用菌加工技术研发分中心、福建省农产品（食品）加工重点实验室、福建省食品生物发酵技术工程研究中心、福建省农产品发酵加工工程技术研究中心、福建省级产学研合作示范基地、福建省特色农产品加工科技经济融合服务平台等9个省部级以上平台，是福建农林大学、福州大学、福建农业职业技术学院、福建省葡萄酒文化协会等的教研实训基地。



农产品加工技术目录

序号	技术名称
果蔬加工	
1	真空低温油炸黄秋葵脆片加工技术
2	麦麸膳食纤维复合功能菌粉加工技术
3	黄秋葵高膳食纤维饼干加工技术
4	黄秋葵干燥加工技术
5	李果多酚提取加工技术
6	芙蓉李多酚休闲咀嚼片加工技术
7	葛花茶加工技术
8	富硒葛淀粉加工技术
9	枇杷醋固定化酿造与催陈除菌及其果醋饮料研发技术
10	优良果酒酿造菌株选育与双效发酵生物降酸技术
11	全果汁乳酸发酵关键技术
12	果醋的载体吸附式液体深层快速发酵技术
13	青梅果醋及果醋饮料加工技术
14	柚子果汁脱苦加工关键技术
15	生姜固体饮料加工技术
16	一种阻抗糖姜吸潮返砂的加工方法
17	莲雾蜜饯的制作方法
18	柚子果皮果脯加工技术
19	一种利用百香果果皮制备蜜饯的方法
20	枇杷果糕加工技术
21	营养枇杷果膏加工技术
22	一种果蔬粉的栅栏减菌方法
23	一种生姜原料低盐贮藏方法
24	青梅低盐贮藏技术
25	一种葡萄酒贮藏期间过度氧化的预警方法

序号	技术名称
26	一种利用酒糟加工 ACE 抑制肽的方法
27	鲜切水果抗褐变保鲜技术
28	蓝莓果酒生物发酵加工技术
29	苹果酒生物发酵加工技术
30	枇杷果酒生物发酵加工技术
31	辣木饮料的加工方法
32	荔枝白兰地的加工技术
33	利用果皮制备纳米级膳食纤维技术
34	富硒岩茶的栽培及其功能产品开发技术
35	高活性笋膳食纤维和笋营养粉的制备技术
36	竹笋源食品高值化加工关键技术
37	竹笋活性多糖的制备技术
38	金花茶发酵脱苦加工技术
39	竹菇低聚木糖制备及其酸奶产品加工技术
食用菌保鲜与加工	
40	大球盖菇高值化加工及综合利用技术
41	大杯蕈周年栽培及产品深加工技术
42	富硒秀珍菇菌粉加工技术
43	杏鲍菇高值化加工及综合利用技术
44	生鲜银耳冷链物流保鲜技术
45	片状悬浮银耳功能饮料加工技术
46	高膳食纤维低GI值速食银耳羹加工技术
47	银耳热泵干燥技术
48	非油炸食用菌脆片加工技术
49	真空低温油炸食用菌脆片加工技术
50	大杯蕈菇柄膳食纤维营养饼干加工技术
51	杏鲍菇酥饼加工技术

农产品加工技术目录

序号	技术名称
52	海鲜菇高蛋白饼干加工技术
53	食用菌漂烫液加工营养精粉技术
54	杏鲍菇即食休闲食品加工技术
55	杏鲍菇泡菜的制备方法
56	半干型杏鲍菇加工技术
57	杏鲍菇鱼露加工技术
58	杏鲍菇菇头蚝油加工技术
59	高纤富硒多元营养菇饮片加工技术
60	大杯蕈菇柄膳食纤维片加工技术
61	改善即食黑木耳脆度加工技术
62	杏鲍菇秋葵咀嚼片加工技术
63	杏鲍菇香丝加工技术
64	羊肚菌片加工技术
65	海鲜菇的干燥方法
66	方便速食海鲜菇汤块加工技术
67	即冲即食绣球菌加工技术
68	金针菇冲调即食食品加工技术
69	富硒麦麸食用菌营养粉加工技术
70	绣球菌含片加工关键技术
71	灵芝烘焙食品加工技术
水产品加工	
72	鲍鱼罐头加工技术
73	鲍鱼多糖制备加工技术
74	鲍鱼蛋白肽制备加工技术
75	鲍鱼面条加工技术
76	鱼糜制品加工技术

序号	技术名称
77	抗冻性虾滑加工技术
78	竹荪抱虾滑加工技术
79	海鲜菌菇虾滑加工技术
80	虾皮干燥加工技术
81	一种即食竹炭海蛎的加工方法
82	海藻复合微生物脱腥加工技术
83	海藻糕生物加工技术
84	海藻饮料生物加工方法
85	海带泡菜加工技术
粮油加工	
86	冷链快餐豆腐皮加工技术
87	免浸泡豆腐皮加工技术
88	即食腐竹护色加工技术
89	红曲菌色素生产关键技术
90	定向培养多色调高产色素红曲米生产新技术
91	高色价红曲米的发酵工艺
92	“温和型”红曲黄酒加工技术
93	红曲黄酒酒糟加工氨基酸调味液技术
94	糙米乳酸发酵饮料加工技术
95	红曲黄酒自动微氧陈酿技术
96	马铃薯全薯加工利用技术
97	燕麦蛋白饮料的加工技术
98	豆清水发酵饮料制备关键技术
99	高膳食纤维豆渣食品制备技术
100	可溶性大豆多糖的膜分离方法