唐山师范学院生命科学系

酿酒酵母产业化技术研究科研团队简介

**团队成员：**

姜峰、马艳芝、张胜珍、段英姿、王晓英、石洪凌

**主要成果（或研究方向）：**

近年来团队获得河北省山区创业奖二等奖1项，唐山市科技进步一等奖1项，唐山市科技进步二等奖3项，发表论文100余篇，其中SCI论文3篇，获批专利10余项。

**需求情况（或服务方向）：**

以唐山师范学院为主导，联合中国工业微生物菌种保藏管理中心（CICC），和唐山拓普生物科技有限公司等单位，在唐山地区建立酵母菌种保藏中心，开展资源保藏、菌种鉴定及菌种资源生物学评价等工作。联合河北蓝亨啤酒有限公司、鲁尔（唐山）酒业有限公司、河北科技师范学院葡萄与葡萄酒研究所、秦皇岛博酿科技有限公司等单位，开展优质酵母菌种在葡萄酒和啤酒中应用技术研究。联合和万瀛汇（唐山）生物科技有限公司开展风味化液体酵母生产及产业化研究。预期在3-5年之内将唐山师范学院优良酿酒酵母菌种资源及技术服务平台，建成中国北方最大的酵母菌种保藏中心、酵母技术和产业化服务技术平台。

**1、经济效益**

项目建成后，将成为中国最大的活性鲜酵母供应商和技术服务商，实现年销售收入20亿元。

**2、社会效益**

解决酿酒酵母菌种的“卡脖子”问题

凝聚人才，聚集产业

项目建设后，总体提高唐山地区生物技术产业水平，将唐山建成全国酵母产业优势资源地区，活性酵母重要的技术和产业中心。助力地方经济转型发展。

**具体需求：**

**1、场地**

办公场地（300㎡）。

菌种保藏中心场地（2000㎡）。

中试基地（3000㎡）。

**2、经费**

国家级酿酒酵母菌种保藏中心建设 350万元。

**联系人：**

姜峰 电话：15133911550