



附表 1

完成人合作关系说明

本项目围绕食用菌高值加工与产业化应用开展长期产学研协同攻关,形成了稳定的科研合作与成果转化关系。项目完成人来自陕西科技大学及相关合作单位,分别承担项目总体组织与技术集成、食用菌功能组分与呈味肽挖掘、智能干燥与品质调控、结构化食品与 3D 打印、预制菜加工与品质评价、产品产业化及技术推广等研究任务,形成优势互补、分工明确的合作机制。

项目实施过程中,各完成人围绕统一技术目标开展协同研究,在项目设计、关键技术研发、论文及专利成果形成、企业技术开发、产品验证和产业化示范等方面建立了持续合作关系。陕西科技大学和陕西农产品加工技术研究院负责核心技术研发与成果集成,在陕西省发展特色与休闲农业指导中心推广支持下与陕西和丰阳光生物科技有限责任公司、重庆骄王天然产物股份有限公司、紫阳盼盼食用菌开发有限公司、宁夏喜悦食品有限公司、西安味品荟食品科技有限公司等单位开展技术开发和成果转化,形成了从科学问题研究、关键技术突破到企业生产应用的完整合作链条。

相关合作具有明确项目依据。完成人共同承担或参与陕西省科技厅、陕西省教育厅等科研项目,围绕食用菌预制菜、食用菌基人造肉、功能肽及低钠调味、智能干燥等方向形成系列论文、授权发明专利、软件著作权、企业标准和产业化产品。项目成果评价、项目验收及企业应用情况表明,各完成人之间合作关系真实、持续,贡献内容与项目成果具有直接对应关系。

第一完成人签名: 



完成人合作关系情况汇总表

序号	合作方式	合作者/ 项目排名	合作起始时间	合作完成时间	合作成果	证明材料
1	共同立项	李红波 1、姚丽 姗 2、刘 振彬 4、 莫海珍 5	2023.01	2025.12	教育厅服务 地方专项： 23JC013	教育厅服务地 方专项： 23JC013，见附 件 3
2	共同知识产权	李红波 1、姚丽 姗 2、张 珈玮 3、 刘振彬 4、莫海 珍 5、胡 梁斌 7	2023.10	2024.12	海鲜菇鲜味 肽及其提取 方法和应 用、海鲜菇 苦味肽及其 提取方法和 应用	海鲜菇鲜味肽 及其提取方法 和应用、海鲜 菇苦味肽及其 提取方法和应 用，见附件 1 知识产权 3 和 4
3	共同知识产权	李红波 1、张珈 玮 3、刘 振彬 4、 莫海珍 5、胡梁 斌 7	2023.10	2025.03	海鲜菇甜味 肽及其提取 方法和应用	海鲜菇甜味 肽及其提取方 法和应用，见附 件 1 知识产权 5
4	论文合著	李红波 1、刘振 彬 4、胡 梁斌 7、 莫海珍 5	2022.4	2025.12	代表性论 文，成果部 分 6-8	代表性论文， 见附件 1 知识 产权和标准规 范目录 6-8
5	共同知识产权	李红波 1、刘振 彬 4、莫 海珍 5、 高越红 6、胡梁 斌 7	2023.01	2024.12	软著及证 明，成果部 分 9-10	软著及证明， 见附件 1 知识 产权和标准规 范目录 9-10



6	产业合作	李红波 1、莫海珍 5、高越红 6	2022.01	2025.12	合作关系证明	见附件应用情况和效益佐证材料 1
---	------	----------------------	---------	---------	--------	------------------

承诺：本人作为项目第一完成人，对本项目完成人合作关系及上述内容的真实性负责，特此声明。

第一完成人签名：

李红波

2026年度提名书正式版