



陕西省科学技术奖励工作办公室

附表 1

完成人合作关系说明

第 1 完成人、第 2 完成人和第 4 完成人共同申请并授权发明专利“复配发酵剂及发酵香肠”(ZL202010916441.1);第 1 完成人、第 3 完成人与第 5 完成人共同完成产业合作“黑猪肉低盐发酵专用菌剂创制与过程智能调控关键技术应用”,将黑猪肉低盐发酵专用菌剂创制与过程智能调控关键技术在第 5 完成人所在公司开展了应用,解决了低盐即食发酵肉制品长周期发酵环境参数难精准控制、产品品质一致性难以保障的问题。

第一完成人签名:

李海生

2026年度提名书正式版本



陕西省科学技术奖励工作办公室

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	共同知识产权	李儒仁/1 荣良燕/2 张明成/4	2020.03.01	至今	共同授权发明专利“复配发酵剂及发酵香肠”	附件 1-1-1
2	产业合作	李儒仁/1 徐颖/3 刘永胜/5	2023.03.01	至今	共同完成产业合作“黑猪肉低盐发酵专用菌剂创制与过程智能调控关键技术应用”	附件 2-4-1

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：李儒仁