国家科技进步奖公示内容

（2020年度）

**一、项目名称：** 大宗氨基酸高值化微生物法高效制备关键技术与产业化

**二、提 名 者：**中国商业联合会

**三、提名等级：**二等奖

**四、主要知识产权和标准规范等目录**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识产权（标准）类别 | 知识产权（标准）具体名称 | 国家（地区） | 授权号（标准编号） | 授权（标准发布）日期 | 证书编号（标准批准发布部门） | 权利人（标准起草单位） | 发明人（标准起草人） | 发明专利（标准）有效状态 |
| 发明专利 | Method for increasing yield of L-arginine by knocking out flavin reductases | 美国 | US10,465,218 B2 | 2019年11月5日 | US10,465,218 B2 | 江南大学 | 饶志明，满在伟，徐美娟，杨套伟，张显 | 有效 |
| 发明专利 | Method for producing L-citrulline by using a recombinant Corynebacterium crenatum strain | 美国 | US10,125,383 B2 | 2018年11月13日 | US10,125,383 B2 | 江南大学 | 饶志明，王梅洲，徐美娟，张显，杨套伟 | 有效 |
| 发明专利 | Signal peptide, L-glutamic acid synthesized using Konjac flour and methods of using same | 美国 | US10,329,592 B2 | 2019年6月25日 | US10,329,592 B2 | 江南大学 | 饶志明，郑俊贤，徐美娟，杨套伟，张显 | 有效 |
| 发明专利 | 一种高产L-精氨酸钝齿棒杆菌分批发酵优化工艺 | 中国 | ZL201410249335.7 | 2016年8月24日 | 2200828 | 江南大学 | 许正宏，饶志明，满在伟，徐美娟，杨套伟，张显，耿燕 | 有效 |
| 发明专利 | 用于发酵生产L-赖氨酸的重组DNA、菌株及其应用 | 中国 | ZL201210450748.2 | 2015年11月25日 | 1851278 | 江南大学 | 张伟国，宋灿辉，钱和 | 有效 |
| 发明专利 | 一种ε-聚赖氨酸发酵液絮凝除菌的方法 | 中国 | ZL201410441173 | 2016年6月29日 | 2128625 | 江南大学 | 陈旭升，毛忠贵，甄斌 | 有效 |
| 发明专利 | 一种从酶生物技术制备鸟氨酸转化液中分离鸟氨酸并形成鸟氨酸盐酸盐的方法 | 中国 | ZL2014103938714 | 2016年5月4日 | 2058268 | 无锡晶海氨基酸有限公司 | 宁健飞，侯一鸣，蔡立明 | 有效 |
| 发明专利 | 一株高效转化L-谷氨酸为γ-氨基丁酸乳酸菌的选育 | 中国 | ZL200910183478.1 | 2013年7月24日 | 1241641 | 江南大学 | 饶志明，刘婷婷，杨套伟，张术聪，夏海锋 | 有效 |
| 发明专利 | 利用透明颤菌血红蛋白基因表达的重组钝齿棒杆菌及其应用 | 中国 | ZL200810155134.5 | 2012年9月19日 | 761380 | 江南大学 | 饶志明，许正宏，许虹，徐美娟，张晓梅，许泓瑜，窦文芳 | 有效 |
| 发明专利 | 利用重组钝齿棒杆菌以葡萄糖为底物一步法合成GABA的方法 | 中国 | ZL201310043508.5 | 2016年4月20日 | 2037295 | 江南大学 | 饶志明，孙红梅，徐美娟，李秀鹏，张显 | 有效 |

**五、主要完成人：**饶志明，许正宏，徐美娟，王小元，张伟国，陈旭升，杨套伟，赵春光，宁健飞，郑克义

**六、主要完成单位：** 江南大学、宁夏伊品生物科技股份有限公司、无锡晶海氨基酸股份有限公司、新疆梅花氨基酸有限责任公司

**国家技术发明奖公示内容**

**(2020年度)**

**一、项目名称：**海水鱼类贮运加工关键技术及应用

**二、提 名 者：**中国商业联合会

**三、提名等级：**二等奖

**四、主要知识产权和标准规范等目录**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 知识产权（标准）类别 | 知识产权（标准）具体名称 | 国家（地区） | 授权号（标准编号） | 授权（标准发布）日期 | 证书编号（标准批准发布部门） | 权利人（标准起草单位） | 发明人（标准起草人） | 发明专利（标准）有效状态 |
| 发明专利 | 一种水产品荧光假单胞菌的群体感应抑制剂及其制备方法 | 中国 | 201510717836.8 | 20190419 | 3343969（国家知识产权局） | 渤海大学 | 励建荣、陈桂芳、李学鹏、仪淑敏、李婷婷、李钰金、王彦波、孙力军、王雅玲 | 有效 |
| 发明专利 | 一种新型冷库融霜系统 | 中国 | 201110351554.2 | 20131113 | 1305295（国家知识产权局） | 上海海洋大学 | [谢晶](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E8%B0%A2%E6%99%B6))，[缪晨](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E7%BC%AA%E6%99%A8))，[王金锋](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E7%8E%8B%E9%87%91%E9%94%8B)) ，[汤毅](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%B1%A4%E6%AF%85)) | 有效 |
| 发明专利 | [一种从海洋动物蛋白酶解液中去除重金属的方法](http://www.patentstar.cn/my/frmPatDetails.aspx?Id=4BBA6DDA9IBBAHFA8DEA5EBA9HCC9ADD1ABA9AEA8AHA8FDA&xy=13069563&qy=%20(%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/AB+%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/CL+%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/TI+%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/IN+%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/PA+%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/AT+%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/DZ)) | 中国 | 201510290510.1 | 20180828 | 3051977（国家知识产权局） | 渤海大学 | [励建荣](http://www.patentstar.cn/my/frmDoSq.aspx?db=CN&Query=F%20XX%20(%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/IN))，[何蒙](http://www.patentstar.cn/my/frmDoSq.aspx?db=CN&Query=F%20XX%20(%E4%BD%95%E8%92%99/IN))，[陈宏](http://www.patentstar.cn/my/frmDoSq.aspx?db=CN&Query=F%20XX%20(%E9%99%88%E5%AE%8F/IN))，[赵刚](http://www.patentstar.cn/my/frmDoSq.aspx?db=CN&Query=F%20XX%20(%E8%B5%B5%E5%88%9A/IN))，[密更](http://www.patentstar.cn/my/frmDoSq.aspx?db=CN&Query=F%20XX%20(%E5%AF%86%E6%9B%B4/IN)) | 有效 |
| 发明专利 | 天然复合抗氧化剂及其抑制海水鱼脂质氧化的抗氧化方法 | 中国 | 201510378634.5 | 20181207 | 3174667（国家知识产权局） | 渤海大学 | 励建荣，米红波，陈敬鑫，刘爽 | 有效 |
| 发明专利 | 一种应用于鱼丸保鲜的纳米SiO2/TiO2/ZnO-壳聚糖涂膜的制备方法 | 中国 | 201510516351.2 | 20180907 | 3065925（国家知识产权局） | 渤海大学 | [励建荣](http://www.patentstar.cn/my/frmDoSq.aspx?db=CN&Query=F%20XX%20(%E5%8A%B1%E5%BB%BA%E8%8D%A3/IN))，吴朝凌，孙彤，仪淑敏，李学鹏，代悦 | 有效 |
| 发明专利 | 鱼糜制品的货架期预测模型 | 中国 | 200810041496.1 | 20120704 | 989363（国家知识产权局） | 上海海洋大学 | 谢晶，田秋实，励建荣，韩志 | 有效 |
| 发明专利 | 一种提高食品吹风冻结速率的装置 | 中国 | 200710040072.9 | 20111207 | 875682（国家知识产权局） | 上海海洋大学 | [谢晶](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E8%B0%A2%E6%99%B6))，[李杰](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9D%8E%E6%9D%B0))，[张珍](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E5%BC%A0%E7%8F%8D))，[韩志](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E9%9F%A9%E5%BF%97)) | 有效 |
| 发明专利 | 一种风味秋刀鱼的加工方法 | 中国 | 201310633828.6 | 20150617 | 1696365（国家知识产权局） | 蓬莱京鲁渔业有限公司 | [牟伟丽](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E7%89%9F%E4%BC%9F%E4%B8%BD))，[曹建峰](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9B%B9%E5%BB%BA%E5%B3%B0))，[孙盛娟](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E5%AD%99%E7%9B%9B%E5%A8%9F))，[张道旭](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E5%BC%A0%E9%81%93%E6%97%AD))，[李建利](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9D%8E%E5%BB%BA%E5%88%A9)) | 有效 |
| 发明专利 | 一种鱼骨酱及其加工方法 | 中国 | 201010292763.X | 20121003 | 1054033（国家知识产权局） | 蓬莱京鲁渔业有限公司 | [牟伟丽](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E7%89%9F%E4%BC%9F%E4%B8%BD))，[杨应进](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9D%A8%E5%BA%94%E8%BF%9B))，[曹建峰](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9B%B9%E5%BB%BA%E5%B3%B0))，[李宁](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9D%8E%E5%AE%81))，[柯昌松](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9F%AF%E6%98%8C%E6%9D%BE))，[张道旭](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E5%BC%A0%E9%81%93%E6%97%AD))，[徐学婷](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E5%BE%90%E5%AD%A6%E5%A9%B7))，[李建利](http://www.soopat.com/Home/Result?SearchWord=FMR:(%E6%9D%8E%E5%BB%BA%E5%88%A9)) | 有效 |
| 发明专利 | 一种以深海鱼鱼骨为原料的钙片及其制备方法 | 中国 | 201110415398.1 | 20141105 | 1513228（国家知识产权局） | 中国水产舟山海洋渔业公司、浙江海洋学院 | 黄鹤勇，邓尚贵，霍健聪 | 有效 |

**五、主要完成人（完成单位）**

1. 励建荣（渤海大学）

2. 谢晶（上海海洋大学）

3. 李学鹏（渤海大学）

4. 李婷婷（大连民族大学）

5. 牟伟丽（蓬莱京鲁渔业有限公司）

6. 邓尚贵（浙江海洋大学）