

浙江省科学技术奖公示信息表

提名奖项：科学技术进步奖

成果名称	低值海参高值化利用关键技术及应用
提名等级	二等奖
提名书 相关内容	主要知识产权和标准规范目录、代表性论文专著目录： 一、授权发明专利 [1] 苏来金，陈春阳，杨会成，胡世伟.一种海参多糖提取方法与海参多糖的应用，ZL202210421814.7 [2] 苏来金，徐仰丽，张井，林胜利，章志成，郑晓杰，蒋巧俊.一种东海海参去皮清洗装置，ZL201510436607.9 [3] 杨会成，李瑞雪，苏来金，胡世伟，徐珊，周宇芳，孙继鹏，徐仰丽，傅光明.一种海参加工装置，ZL202010344157.1 [4] 胡世伟;王金慧;李世杰;姜维;刘宇.一种低分子量高硫酸化的海参岩藻聚糖硫酸酯制备方法，ZL201710230365.7 [5] 苏来金;赵小波;周雄.一种预制菜的智能保鲜封装工艺，ZL202210970631.0 [6] 刘常武,戴晨旭.海参保鲜处理方法以及由该方法处理所制备的海参，ZL201110260553.7 二、代表性论文 [7] 胡世伟*, 王金慧，徐仰丽，杨会成，王静凤，薛长湖，严小军*, 苏来金.Anti-inflammation effects of fucosylated chondroitin sulphate from Acaudina molpadioides by altering gut microbiota in obese mice / Food & Function.2019,10:1736-1746 [8] 何文涛，孙海虹，苏来金，周德建，张兴，邓尚贵，陈荫*.Structure and anticoagulant activity of a sulfated fucan from the sea cucumber Acaudina leucoprocta /International Journal of Biological Macromolecules.2020,164:87-94 [9] 胡世伟，徐仰丽，高翔*, 李世杰，姜维，刘宇，苏来

	金**，杨会成 Long-Chain Bases from Sea Cucumber Alleviate Obesity by Modulating Gut Microbiota / Marine Drugs. 2019,17(8) [10] 郭峰，苏来金，陈深，王滕，周德建，陈荫*，郭树东 **.In vitro and in vivo immunoregulatory activity of sulfated fucan from the sea cucumber A. leucoprocta/International Journal of Biological Macromolecules.2021,187:931-938
主要完成人	苏来金，排名 1，教授，温州大学； 杨会成，排名 2，正高级工程师，浙江省海洋开发研究院； 胡世伟，排名 3，副研究员，浙江海洋大学； 戴晨义，排名 4，高级技师，百珍堂生物科技（浙江）有限公司； 陈荫，排名 5，教授，浙江海洋大学； 郑平安，排名 6，高级工程师，浙江省海洋开发研究院； 陈孝敬，排名 7，教授，温州大学； 张井，排名 8，副研究员，温州市农业科学研究院； 戴晨旭，排名 9，其他，百珍堂生物科技（浙江）有限公司。
主要完成单位	1.单位名称：温州大学 2.单位名称：浙江省海洋开发研究院 3.单位名称：百珍堂生物科技（浙江）有限公司 4.单位名称：浙江海洋大学 5.单位名称：温州市农业科学研究院 6.单位名称：浙江海力生生物科技股份有限公司
提名单位	温州市人民政府

提名意见	该项目针对我省储量巨大的野生低值海参资源——东海乌参认知少、重金属超标、加工困难、综合利用程度低等瓶颈问题，系统开展了东海乌参功效评价、重金属高效脱除、精深加工与高值化产品开发等研究，全面构建了东海乌参系统营养评价体系，彻底解决了低值海参重金属超标的安全隐患，突破了低值海参高值化利用关键技术，开发了系列高值化产品和预制菜产品，实现了产业化应用和推广，取得了显著的经济效益和良好的社会反响，为我国低值海参综合加工利用的发展做出了重大贡献。 提名该成果为浙江省科学技术进步奖二等奖。
------	--