

四川省农业农村厅

川农函〔2020〕977号

关于对果蔬腌制加工技术集成科研基地项目 初步设计与概算的批复

成都市农业农村局：

你局《关于转报四川省食品发酵工业研究设计院果蔬腌制工技术集成科研基地建设项目初步设计方案的报告（〔2020〕12-54）》收悉，根据评审机构专家评审意见，经我厅审核，原则同意果蔬腌制加工技术集成科研基地建设项目初步设计与概算方案，现将有关事项批复如下：

一、项目名称：果蔬腌制加工技术集成科研基地建设项目

二、建设单位：四川省食品发酵工业研究设计院

三、建设地点：四川省成都市温江区杨柳东路中段98号

四、建设规模及内容：成套中试示范线建设，内容包括：

（1）果蔬腌制发酵专用微生物菌剂中试示范线；（2）果蔬腌制现代加工（调味泡菜、酱菜、果脯）中试示范线；（3）果蔬多态发酵中试示范线；（4）果蔬腌制加工副产物综合利用中试示范线。共购置设备39台（套）。配套设施改造，内容

包括：（1）中试线运行所必需的车间水电改造（合计 2266 平方米）；（2）水处理、空气系统、配电等公共设施。

五、项目总投资：核定果蔬腌制加工技术集成科研基地建设项目总投资 1499 万元，其中：建安工程 183.75 万元，仪器设备购置 1205.13 万元，工程建设其他费用 82.34 万元,预备费 27.78 万元。

六、资金筹措：中央投资 1363 万元，自筹资金 136 万元。

七、建设期限：2 年。

八、项目管理：项目单位要严格落实投资计划执行和项目监管的主体责任。要严格遵循基建程序，按照批复的初设及概算认真组织实施，未经同意不得擅自调整或变更建设地点、性质、内容及规模。要及时足额落实配套资金，强化项目管理，规范推行“四制”，切实加强建设资金和工程质量管理。日常监管直接责任单位要严格落实投资计划执行和项目实施日常监管直接责任。日常监管直接责任单位中的监管责任人应及时掌握项目建设情况，做到“三到现场”，即开工到现场、建设到现场、竣工到现场，并按要求主动向上级相关部门报告。

九、投资效益：项目建成后，进一步提升我国果蔬腌制加工领域的科技创新与成果转化能力，引领果蔬腌制产业健康可持续发展，促进产业链延伸和产业升级。

请据此批复，进一步细化施工图设计，抓紧完善相关手续，

规范有序组织项目实施，加强项目绩效管理，逐月在农业建设项目管理信息平台中更新进度信息。

附件：果蔬腌制加工技术集成科研基地建设项目概算核定表



附件

果蔬腌制加工技术集成科研基地建设项目 概算核定表

一	项目名称	果蔬腌制加工技术集成科研基地				
二	建设性质	新建				
三	建设单位	四川省食品发酵工业研究设计院				
四	实施单位	四川省食品发酵工业研究设计院				
五	建设年限	2 年				
六	建设地点	四川省成都市温江区杨柳东路中段 98 号				
七	主要建设内容及规模	本项目主要包括：1、成套中试示范线建设，内容包括：（1）果蔬腌制发酵专用微生物菌剂中试示范线；（2）果蔬腌制现代加工（调味泡菜、酱菜、果脯）中试示范线；（3）果蔬多态发酵中试示范线；（4）果蔬腌制加工副产物综合利用中试示范线。共购置设备 39 台（套）。2、配套设施改造，包括：（1）中试线运行所必需的车间水电改造（合计 2266 平方米）；（2）水处理、空气系统、配电等公共设施。				
八	主要建设内容	单位	数量	单价（元）	投资（万元）	备注
（一）	建安工程				183.75	
1	装修及水电改造				183.75	
1)	隔断装修	平方米	2826	340	96.08	该价格包含辅材、配件、安装及门洞费用
2)	给排水改造	米	738	300	22.14	该价格包含材料、人工及对应土建开孔等全部内容
3)	电力配套	平方米	2106	50	10.53	
4)	净化车间改造	平方米	150	3000	45.00	
5)	冷库建设	台（套）	2	50000	10.00	
（二）	仪器设备购置	台/套	39		1205.13	
一)	果蔬腌制发酵专用微生物菌剂中试示范线	台/套	5		274.1	
1	菌剂发酵原料预处理单元设备	套	1	95000.00	9.5	

2	CIP 清洗系统	套	1	90000.00	9	
3	发酵罐组及微生物高密度培养系统创制	套	1	1840000.00	184	
4	微生物发酵后处理成套设备创制	套	1	420000.00	42	
5	种子液培养系统	套	1	296000.00	29.6	
二)	果蔬多态发酵中试示范线	台/套	5		294	
1	果蔬发酵预处理、预腌制系统	套	1	320000.00	32	
2	成型机	台	1	520000.00	52	
3	全自动拌料机	台	1	30000.00	3	
4	果蔬固液多用途发酵设备	台	1	1520000.00	152	
5	全自动包装机	台	1	550000.00	55	
三)	果蔬腌制现代加工(调味泡菜、酱菜、果脯)中试示范线	台/套	14		318.5	
1	传统腌制发酵容器的模拟现代改造	套	1	160000.00	16	
2	盐渍蔬菜自动清洗脱盐一体化装备创制及原料预处理设备	套	1	80000.00	8	
3	调味泡菜专用全自动计量灌装真空封口机(含拌料设备)	台	1	620000.00	62	
4	调味泡菜、酱腌菜生产配套系统	套	1	540000.00	54	
5	整形及巴氏杀菌冷却一体机	台	1	240000.00	24	
6	调味泡菜后包装系统	套	1	140000.00	14	
7	射流清洗机	台	1	260000.00	26	
8	样品暂存处理平台	套	1	70000.00	7	
9	产品研发室设备	套	1	90000.00	9	
10	产品货架期保存及展示柜	套	1	90000.00	9	
11	感官品评装置/设施	套	1	280000.00	28	
12	全自动真空浸糖设备	套	1	130000.00	13	
13	腌渍果蔬/果脯加工成套设备集成	套	1	425000.00	42.5	
14	全自动包装机	台	1	60000.00	6	
四)	果蔬腌制加工副产物综合利用中试示范线	台/套	7		163	
1	盐渍水循环利用与发酵成套关键装置集成研制	套	1	620000.00	62	
2	盐水回收三效浓缩及盐结晶系统	套	1	420000.00	42	
3	真空干燥箱	台	1	100000.00	10	
4	包装机	台	1	50000.00	5	
5	盐水检测设备	套	1	70000.00	7	
6	固态发酵罐	套	1	190000.00	19	
7	膳食纤维深加工系列设备	套	1	180000.00	18	

五)	配套设备	台/套	8		155.53	
1	液压提升机	台	1	248000.00	24.8	
2	空气系统	套	1	225300.00	22.53	
3	中试污水处理系统	套	1	422000.00	42.2	
4	培训、体验设备	套	1	140000.00	14	
5	空调净化机组	套	2	210000.00	42	
6	蒸汽发生器	台	2	50000.00	10	
合计					1388.88	
九	工程建设其他费(万元)		82.34			
1	建设单位管理费		14.00			
2	可研编制费		6.00			
3	勘察设计费		38.00			
4	监理费		12.00			
5	招投标代理费		12.34			
十	预备费(万元)		27.78			
十一	总投资(万元)		1499.00			
十二	资金来源(万元)	中央预算内投资	1363.00			
		地方配套				
		自筹	136.00			
十三	建设成效指标	本研究建成的多条引领性的中试示范线将建成各类我国腌制发酵果蔬产业的专业性平台,强化中试示范与转化,进一步提升我国果蔬腌制加工领域的科技创新与成果转化能力,引领果蔬腌制产业健康可持续发展,促进产业链延伸和产业升级。建成中试示范线4条,完成中试关键技术研究室整合,申报发明专利3-5项,发表专业论文5-10篇。培养博士、硕士2-3名。服务果蔬腌制加工生产企业50家以上,完成科技成果鉴定1-2项,培训推广加工专用技术10项,培训技术人员500人次。				

信息公开选项：主动公开

四川省农业农村厅办公室

2020年12月17日印发