



山东省农业科学院中心实验室

山东省



分析测试百科网[www.antpedia.com]
<http://www.antpedia.com/labs/219/>

文档生成时间【北京时间】：2020-08-19 03:04

声明

本内容由Antpedia系统自动生成，仅供参考，我们不保证内容的正确性和有效性，证实或者了解最新信息，请联系山东省农业科学院中心实验室。

联系方式

山东省农业科学院中心实验室

地址：济南市东郊桑园路28号

邮编：250100

电话：（0531）综合办--83179433;业办--83179267 农产品--83179683

传真：0531-88960397

主任：任凤山

副主任：柳琪、吕潇、李桂风

网址：<http://www.saas.ac.cn/intro/jigou/lab.htm>

实验室简介

东省农业科学院中心实验室成立于1980年，是中国实验室认可委员会认可实验室。现有职工48人，高级职称18人，其中研究员3人，中级职称13人，硕士及在读硕士、博士8人。实验室下设综合办公室、会计室、业务办公室、第一检测室、第二检测室、第三检测室、第四检测室、农副产品加工研究室、计算机农业应用研究室、仪器室等科室。

我室拥有3600m²

实验楼一座。设有农产品品质分析、感官评价、微生物检验、有毒有害物质分析等专用实验室。配备有气相-质谱联用仪、自动气相色谱分析仪、原子吸收分光光度计、高效液相色谱仪、-

质联用仪等一批具有国际领先水平的分析仪器。是专职从事农产品、绿色食品、有机食品、无公害农产品、饲料、肥料、农药等农业产出品和农业投入品的农产品质量检测中心。现已成为全省性的综合性农产品检测中心。

1994年以来，相继建成了“农业部食品质量监督检验测试中心(济南)”、“中国绿色食品定点检测中心”、“农业部无公害农产品定点检测机构”、“山东进出口商品检验局农产品出口检验实验室”、“山东省谷物质量监督检验站”、“山东省农副产品加工研究所”。现承担省部级科研课题16项，已获省级以上科技成果5项，在国际国内学术刊物上发表论文150余篇，参加撰写或翻译著作11部。

目前，我中心主要开展无公害农产品、绿色食品、有机食品、出口蔬菜的检验工作，并承担多项农产品质量标准、农产品检测方法标准制定的研究任务。

在出口蔬菜检验方面，自我国加入WTO以来，我中心先后承担了我省出口日本、韩国、东南亚、欧盟等国家和地区的出口蔬菜检验工作。另外，我中心还承担国家经贸委肉禽蛋安全食品认证检验工作;国家环保局有机食品认证检验工作;欧盟BCS有机食品认证检验工作;各级法院仲裁检验、工商打假检验、消费者协会投诉检验等各行业、各部门授权委托的检验任务。

我中心出据检测数据为公正数据，具有法律效力。同时，可为检验机构和企业进行技术指导、人员培训、信息服务等。

实验室特色

目前，我室在农产品质量检测和农业标准化建设方面具有以下特点和优势：

一、是我省现有唯一的能够检测各类初级农产品、农产加工品、各类食品，各类生产资料如农药、饲料、肥料的检测中心。通过认证的产品达460种。

二、具有较强的检测技术研究、开发能力。依托山东省农科院的科研力量，承担过20余项国家、省部级有关检测技术、分析方法的课题和项目。有毒有害物质的承检能力达到120余种，其中农药残留能检项目达到70多种。

三、是我国省级农产品检测单位中第一家通过国家实验室认可的检测中心，建立了实验室质量管理体系，在实验室管理上已初步实现了与国际接轨。

四、参加过两次国际实验室比对考核：97年和2001年两次代表国家参加了国际实验室间的比对考核，均取得了可信实验室的称号。还与美国FDA实验室、美国加州政府实验室、澳大利亚政府实验室等建立了长期稳定的技术联系，先后派8人出国进修。为加入WTO后质检中心面临的新的研究、检验任务奠定了基础。

五、多位国家、省领导人来我室检查指导：温家宝、吴官正、姜春云、张高丽、韩德乾、陈建国、邵桂芳、王建功、陈延明、韩喜凯、王道玉、谢玉堂、王军民等领导同志先后来“中心”检查指导工作。

所获奖项、认证

近几年科研课题及成果：

1、承担完成的省科技厅课题“野生植物数据库的研究”，获得省科技进步二等奖。

2、“

利用黑豆资源开发营养强化食品的研究”课题，利用黑豆作为植物种子的特性——自身高吸水率的特点，完成对高微量元素辅剂营养液的转化，以黑豆为载体，通过生物萌育，自然发酵、蒸、煮、膨化，灭活大豆中的抗营养因子，激活大豆的生理营养元素，同时，根据膳食平衡的理论，以黑豆为载体，利用先进的加工设备，研制开发了调质营养米粉、黑豆酥脆饼干、黑豆饮料等，成果正在申报中。

3、承担完成了省自然科学基金项目-

--、

植株中的降解模型，探明了丙硫克百威及其同系物在环境与作物体内的代谢规律；

4、“蔬菜水果中农药多残留快速分析技术的研究”课题，实现了25种有机磷、7种有机氯、菊酯农药的系统分析；成果正在申报中。

5、承担了省科技厅课题“温带可食野生植物活性成分的研究”，发现了抑制癌细胞、降血糖、美容、增白、防晒野生植物三种。

6、承担了省财政厅、科技厅课题“山东名特优农产品生产技术标准化研究”，正在研究中。

7、承担了农业部农业行业标准制定及无公害农产品标准制定任务20余项，已通过专家审定，发布的有10项，为我国农业标准化建设作出了重大贡献。

8、承担农业部农药试验6项，均圆满完成任务。

9、申报并批准专利12项，其中国家发明专利5项，实用新型专利3项，外观专利4项。

农副产品加工方面。多年来，对粮食、蔬菜、水果、肉蛋等多种农副产品进行研究开发，获得了十几项专利、成果。为山东、河北等省指导建立加工企业十几个，取得了较好的经济和社会

效益。利用蒸煮挤压技术在新食品研制、膨化饲料方面作了深入探讨，成功地解决了国内众多厂家面临的米粉冲调时易起面疙瘩的技术难题。

采用生物保鲜技术，致使果蔬生物酶的钝化，有效的抑制有机物水解和果蔬呼吸强度。让保鲜的果蔬自始至终处在极微弱的呼吸状态下。此项研究已研制出生物活性保鲜溶液，成功的延长冬枣的保鲜时间2—3倍，实现了保鲜期6个月，保鲜四个月后的好果率达95%;延长货架期15—20天，保持本身的各种营养成分、多种活性成分、原有风味、脆度、硬度，基本不变。

本研究所可接受企业的技术委托，进行厂房设计，设备造型、安装、调试，产品研制开发、工艺设计，协助企业解决食品、饲料加工方面遇到的技术难题等。

以下无内容