

行业评价/社会评价目录

1. 2018 年广东省高校科技创新暨高等教育“冲一流、补短板、强特色”提升计划工作推进会评价	3
2. 2021 年广东省测量控制技术与装备应用促进会-灯笼龙眼肉自动加工设备研制与应用科学技术成果鉴定	5
3. 2020 年灯笼龙眼肉自动化加工设备产业化应用经济效益说明	8
4. 2025 年广东食品行业协会-荔枝规模化保鲜关键技术研发与集成应用科技成果评价	9

行业评价/社会评价

序号	名称	时间
1	广东省高校科技创新暨高等教育“冲一流、补短板、强特色”提升计划工作推进会评价	2018
2	灯笼龙眼肉自动加工设备研制与应用	2021
3	灯笼龙眼肉自动化加工设备产业化应用	2020
4	荔枝规模化保鲜关键技术研发与集成应用推广	2025

1. 2018 年广东省高校科技创新暨高等教育“冲一流、补短板、强特色”提升计划工作推进会评价



2018 年 12 月张庆院长在推进会上向副省长黄宁生、教育厅厅长景李虎介绍我校自主研发的灯笼龙眼肉自动化加工设备的加工效果，受到领导的高度评价

2. 2021 年广东省测量控制技术与装备应用促进会-灯笼龙眼肉自动加工设备研制与应用科学技术成果鉴定

科学技术成果鉴定证书

粤测控促鉴字[2021] 035 号

广仪学鉴字[2021] 031 号

成 果 名 称： 灯笼龙眼肉自动加工设备研制与应用

完 成 单 位： 茂名职业技术学院

高州市丰盛食品有限公司

鉴 定 形 式： 会议鉴定

组织鉴定单位： 广东省测量控制技术与装备应用促进会

广州市仪器仪表学会

鉴 定 日 期： 2021 年 5 月 19 日

鉴定批准日期 2021 年 5 月 25 日

广东省测量控制技术与装备应用促进会

广州市仪器仪表学会

主持鉴定单位意见:

同意鉴定委员会对“灯笼龙眼肉自动加工设备研制与应用”
项目成果鉴定意见。

主管领导签字: _____ (盖章)

2021 年 5 月 25 日

组织鉴定单位意见:

同意鉴定委员会对“灯笼龙眼肉自动加工设备研制与应用”
项目成果鉴定意见。

主管领导签字: _____ (盖章)

2021 年 6 月 25 日

主 要 研 制 人 员 名 单

序号	姓名	性别	出生年月	技术职称	文化程度 (学位)	工作单位	对成果创造性贡献
1	林静	女	1982.05	副教授	本科(硕士)	茂名职业技术学院	项目总负责, 总体规划设计
2	王开	男	1967.09	教授	本科(硕士)	茂名职业技术学院	项目顾问, 系统规划与项目管理
3	黎家宝	男	1982.05	实验师	本科(学士)	茂名职业技术学院	项目成员, 机械模型设计与实现
4	叶石华	男	1961.02	副教授	本科(学士)	茂名职业技术学院	项目成员, 电气控制设计
5	李新超	男	1980.12		博士	高州市丰盛食品有限公司	项目成员, 设备测试使用实验及评价
6	罗志聪	男	1983.05	总经理	本科(学士)	高州市丰盛食品有限公司	项目成员, 设备使用及评价, 应用推广
7	陈琼山	男	1977.12	助理实验师	大专	茂名职业技术学院	项目成员, 机械结构设计
8	曾宪桥	男	1977.09	讲师	本科(硕士)	茂名职业技术学院	项目成员, 机械结构设计
9	蔡美丹	女	1989.10	讲师	本科(学士)	茂名职业技术学院	项目成员, 系统测试及实验
10	余凤燕	女	1977.02	副教授	本科(硕士)	茂名职业技术学院	项目成员, 系统测试及实验

注: 主要研制人员超过 15 人可加附页

3. 2020 年灯笼龙眼肉自动化加工设备产业化应用经济效益说明

灯笼龙眼肉自动化加工设备产业化应用经济效益说明

灯笼龙眼肉自动加工设备从 2018 年 6 月开始使用，交付使用以来，使用情况良好，三年来为公司节省了人工成本 36.5 万元，缓解了人工短缺问题，增加了产能，保证食品的卫生安全，多加工 50 吨龙眼肉，增加销售收入 400 万元。

设备在 2018 年开始使用，配备两名操作工人日工作 10 小时，加工龙眼 250kg，该年加工 80 天。共加工龙眼鲜果 20 吨，实现销售收入 100 万元。完成同样的加工量，全人工加工，需要 10 名工人，日工作 10 小时，加工 80 天完成，按人工 200 元/天，全人工加工需要人工费 16 万，使用机器加工，考虑机器成本 2.5 万元，人工成本 3.2 万元，电力成本 0.2 万元，2018 年节省成本约 10.1 万。同时由于 18 年龙眼产量大，鲜果价格低，使用加工设备增加了公司的龙眼加工产能，减少了浪费，多加工了 16 吨灯笼龙眼肉，增加销售收入 96 万元。

2019 年共加工 90 天。共加工龙眼鲜果 22.5 吨，完成同样的加工量，全人工加工，需要 10 名工人，日工作 10 小时，加工 90 天完成，按人工 200 元/天，全人工加工需要人工费 18 万，使用机器加工，人工成本 3.6 万元，电力成本 0.225 万元，2019 年节省成本约 14 万，机器的投入使用多加工了 18 吨灯笼龙眼肉，增加销售收入 108 万。

2020 年龙眼丰收，但因疫情影响一共加工了 80 天。共加工龙眼鲜果 20 吨，生成桂圆肉 2 吨。完成同样的加工量，全人工加工，需要 10 名工人，日工作 10 小时，加工 80 天完成，按人工 200 元/天，全人工加工需要人工费 16 万，使用加工设备，人工成本 3.2 万元，电力成本 0.2 万元，2020 年节省成本约 12.4 万元，同比人工多加工 16 吨灯笼龙眼肉，增加销售收入 96 万元。

高州市丰盛食品有限公司（盖章）

2020 年 12 月

4. 2025 年广东食品行业协会-荔枝规模化保鲜关键技术研发与集成应用科技成果评价

成果 登记	登记号	
	批准日期	

广东省食品行业科技成果评价证书

粤食评字〔2025〕8号

成果名称：荔枝规模化保鲜关键技术研发与集成应用

完成单位：

茂名职业技术学院
高州市鉴河生态农业发展公司
茂名乐穗农业科技有限公司
肇庆曼源纺织有限公司

(盖章)

评价形式：会议评价

组织评价单位：

广东省食品行业协会

(盖章)

评价日期：2025年7月25日

评价批准日期：2025年8月12日

广东省食品行业协会

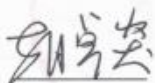
评价意见

2025年7月25日，广东食品行业协会在协会会议室组织专家对茂名职业技术学院、高州市鉴河生态农业发展公司、茂名乐穗农业科技有限公司、肇庆曼源纺织有限公司共同完成的“荔枝规模化保鲜关键技术研发与集成应用”项目进行科技成果评价。专家听取了项目汇报，经质询和讨论，形成以下评价意见：

1. 评价资料齐全，符合科技成果评价要求。
2. 该项目通过自研的超细绒毛保鲜袋，结合精准控温控湿冷藏技术，构建恒温恒湿环境，有效降低呼吸强度和表皮水分散失速率，延缓果皮褐变和果肉品质劣变，实现荔枝保鲜期达25天和出库后室温货架期达48小时。
3. 该技术成果方便实用，保鲜成本较低，已在多家企业实现产业化应用，累计处理荔枝近4000吨，取得了良好的经济和社会效益；该成果为荔枝产业提供了一项操作性强的荔枝保鲜技术，具有良好的推广应用前景。
4. 该技术成果获授权发明专利2件，授权实用新型专利1件，发表论文4篇，开发荔枝保鲜袋1种。

评价组认为：该技术成果整体达到国内先进水平，其中超细绒毛布袋荔枝包装保鲜技术达国内领先水平，建议加大成果应用推广力度，推动荔枝产业发展。

评价组组长：



评价组组员：



时间：2025年7月25日

组织评价单位意见

经审核，同意评价结论。

主管领导签字：_____（盖章）

2025 年 8 月 12 日

主要研制人员名单

序号	姓名	性别	出生年月	技术职称	文化程度	工作单位	对成果创造性贡献	签名
1	车文成	男	1968 年 5 月	教授	本科（学士）	茂名职业技术学院	成果主要完成人，重点负责技术方案与成果应用方案制订	车文成
2	左映平	女	1981 年 11 月	副教授	硕士研究生（硕士）	茂名职业技术学院	成果实施指导与评价	左映平
3	黎春怡	女	1973 年 4 月	副教授	博士研究生（博士）	茂名职业技术学院	保鲜技术再研与验证	黎春怡
4	梁 柱	男	1988 年 7 月	工程师	本科（/）	高州市鉴河生态农业发展公司	成果商业应用实施	梁柱
5	吴力亚	男	1993 年 10 月	无	硕士研究生（硕士）	茂名职业技术学院	成果实施指导与数据处理	吴力亚
6	梁 志	男	1980 年 1 月	副教授	硕士研究生（硕士）	茂名职业技术学院	成果实施指导与评价	梁志
7	李金琼	女	1993 年 5 月	工程师	硕士研究生（硕士）	茂名职业技术学院	成果实施指导与评价	李金琼
8	孙国勇	男	1982 年 12 月	副教授	硕士研究生（硕士）	茂名职业技术学院	成果实施指导与评价	孙国勇
9	陈 志浩	男	1984 年 6 月	无	大专	茂名乐穗农业科技有限公司	成果商业应用实施	陈志浩
10	区国强	男	1964 年 4 月	工程师	本科（学士）	肇庆曼源纺织有限公司	成果商业应用实施	区国强
11								
12								
13								
14								