



项目编号	200114
项目级别	校级 <input checked="" type="checkbox"/>
项目类别	创新训练 <input checked="" type="checkbox"/> 创业训练 <input type="checkbox"/> 创业实践 <input type="checkbox"/>

# 惠州卫生职业技术学院

## 大学生创新创业训练计划

### 项目结题报告

项目名称：酥香护卫——绿色健康的养胃产品

项目编号：200114

学生姓名：周芷晴

所在学院：药学与检验学院

项目实施时间：2020.04-2022.08

指导教师：冯白茹

联系电话：(学生)18824666910, (导师)15766955315

填表日期：2022.08

## 一、基本情况

项目级别	省级 <input type="checkbox"/>		校级 <input checked="" type="checkbox"/>			
项目名称	酥香护卫——绿色健康的养胃产品					
立项时间	2020 年 04 月		完成时间	2022 年 04 月		
项目主持人	序号	姓名	学号	专业班级	所在学院	项目中的分工
	1	周芷晴	19419516	19 药学	药学与检验学院	负责项目协调开展
项目组主要研究人员	2	梁心宇	19440121	2019 级药品生产技术	药学与检验学院	中药材的筛选
	3	周念恩	19440106	2019 级药品生产技术	药学与检验学院	产品制备工艺的优化
	4	林钠婷	19430131	2019 级药品服务与管理	药学与检验学院	中药材的筛选
	5	谢泽彬	19650432	2019 级中医学	中医药学院	数据处理分析
	6	邱景瑜	19419516	2019 级药学	药学与检验学院	产品制备工艺的优化
	7					
	指导教师	冯白茹		职称	实验师	

## 二、研究成果汇总

序号	成果名称	成果形式	作者	出版社、发表刊物或颁证单位	时间（刊期）
1	响应面法优化一种中药养胃饼干的配方	论文	莫颖华、冯白茹、莫开权、毛一中、谢泽彬	粮食与饲料工业	2022 年 2 期
2	专利申请 1 项（专利号：202110140921.8）	专利	惠州卫生职业技术学院	国家知识产权局	2021 年
3					
4					
5					

备注：成果形式可以为系列论文、研究报告、实际应用、专利、获奖情况等，成果需以附件形式按顺序提供相关资料（见附件格式）。

### 三、经费使用情况

经费合计 5000 元。其中学校配套资助 5000 元，学院（所）配套资助 0 元，其他经费 0 元。			
经费支出情况详细列表：			
序号	主要开支项目	金额（元）	备注
1	实验材料费	5000	实验耗材
2	会议费、调研差旅费		
3	文献资料查询、邮寄费		
4	资料打印、复印费		
5	培训费		
6	论文版面费和审稿费		
7	其它		
总计金额（元）			
计划支出经费 5000 元		实际支出经费 5000 元	

### 四、研究成果简介

<p>项目研究的目的、意义；研究成果的主要内容、重要观点或对策建议；成果的创新特色、实践意义和社会影响；研究成果和研究方法的特色。限定在 2000 字以内。</p> <p><b>（一）研究背景</b></p> <p>如今，胃肠道相关慢性疾病已成为我国患病率、就诊率均位于首位的病症。在“养胃”这件事上，很多人特别迷信白粥、苏打饼干等，天津第一中心医院营养科主任谭桂军提醒，它们虽有一定好处，但进食不当，可能适得其反。市面上养胃的饼干主要包括猴头菇饼干以及小苏打饼干等，胃不好的人可以常用苏打饼干充饥，其淀粉烤制后形成的糊化层可中和胃酸，保护胃黏膜。苏打饼干、烤馒头片等是胃病患者比较适宜的食物，但不能过量。市面上有些苏打饼干中的脂肪含量很高，以及食品添加剂、防腐剂等添加过量的乱象，过多摄入不仅会增加胃的负担，对胃病病人的病情不利，还会导致热量超标。</p> <p>本项目由“焙思可”学生团队在学院老师指导下研究开发的。项目以补气益胃经典方“四君子汤”加减为基础，选用药食两用的药材（党参、茯苓、甘草、大枣、砂仁、陈皮、山药）开发成具有养胃作用的食物，旨在通过食疗的方式对消化不良等胃肠道不适人群进行日常调理，在一定程度上预防和缓解消</p>
---

化不良等不适症状。

## （二）研究目的

“酥香护卫”是酥香护胃的谐音，意思是通过可口的休闲零食达到养胃、护胃的效果，从项目名称便可得知研究目的在于打造具有岭南特色的养胃醒脾健康食品，以发展多元化的健康非遗食品为使命，迅速打开市场占领较大的市场份额，最终以优质的产品获利。

## （三）研究内容

本项目的名称为“酥香护卫——健康特色食品”，我们研发的产品是采用多种中药研发而成具有养胃作用的食物，包括：

### 1. 初代产品：中医药食品——香砂养胃饼干

以补气养胃经典名方“四君子汤”加减为基础，采用常见的药食两用药材（砂仁、陈皮、茯苓、甘草、大枣、淮山）制备而成的饼干，已联合“乐宝营”企业，上市了一款名为“养胃香砂饼干”的产品，在消费者的调查问卷中显示，百分之九十九的消费者表示喜欢这款产品。

### 2. 第二代产品：华南养生砂糕板

沙糕板是惠州传统的坊间小吃，它带着我们走进一幕头顶板盖、沿街叫卖的市井风情记忆，沙糕板味道松软可口，被大人以及小孩子视为上好食品，同时它还入选非遗食品。它主要由粘米粉、糯米粉、红糖制成，糯米性甘温，有益气、养胃健脾、止虚、调理消化吸收的作用。目前我们团队正研制第二代产品——华南养生沙糕板，在传统沙糕板基础上添加了佛手、陈皮、春砂仁等广东道地药材，该产品的保鲜主要采用“中药挥发油抑菌技术”，该技术目前是食品安全市场上有待开发的先进技术。团队计划将这款新上市的糕点与乡村企业合作。就目前的情况看，项目具有广阔的市场前景。

### 3. 周边食品

根据消费者的饮食习惯，优化、开发更多包装规格及口味的养胃产品。同时会在原有的掺和中药制成的养胃饼干前提下，研究更多中药食品，以及在原有的惠州非遗食品砂糕板前提下，制成其他非遗食品。

#### **（四）创新点与项目特色**

1. 本项目研制的产品使用广东十大道地药材春砂仁、佛手、陈皮等，通过创新的技术发展当地特色食品，其具有岭南特色其开发填补了岭南地区功能性养胃食品的空白。

2. 开发的产品不添加化学类防腐剂，而是通过研究出的保鲜技术进行存放，有效地延长了保质期，并且保证食品的质量可控可靠。

3. 本项目还把中药食养配方融入更多的非遗小吃里，推陈出新，让更多创新思维加入到食品当中。

#### **（五）研究成果**

1. 已制作出产品样品。

2. 项目团队以“酥香护卫——绿色健康的养胃产品”项目参加2020年“惠南智慧谷”创新创业大赛获得三等奖。

3. 以“一种中药养胃饼干及其制备方法”申请专利1项，并获得受理。

## 五、项目研究总结报告

预定计划执行情况，项目研究和实践情况，研究工作中取得的主要成绩和收获，研究工作有哪些不足，有哪些问题尚需深入研究，研究工作中的困难、问题和建议。（字数不限，可加页面）

### 一、项目基本概况

本项目由惠州卫生职业技术学院药学与检验学院学生申报，于2020通过立项并实施（项目编号：200114）。项目实施期间，两名指导教师指导学生团队按计划完成了项目的相关研究。

### 二、项目研究进展及完成情况

该项目按照申报书计划完成了相关的研究问题：（1）筛选合适的中药材种类；（2）完善配方比例及优化制作工艺。

现取得成果如下：

1. 已制作出产品样品，并已联合“乐宝营”企业，上市一款名为“养胃香砂饼干”的产品。

2. 已撰写论文《响应面法优化一种中药养胃饼干的配方》发表于《粮食与饲料工业》2022年2期。

3. 申请专利1项（专利号：202110140921.8）。

4. 参加各类创新创业大赛并获奖。

### 三、项目存在的问题

产品未添加化学类防腐剂，故其保质期目前比较有限，团队致力研究的中药挥发油抑菌保鲜技术暂未冲出瓶颈期；目前学校内部的条件不足以支持药效实验的开展，产品的药效性实验交由第三方检验机构完成。

报告人（签名）：  
2022年12月28日

## 六、指导教师及学院审核意见

项目指导教师对结题的意见，包括对项目研究工作和研究成果的评价等。

项目团队顺利完成研究内容，达到预期效果，同意结项。

负责人签字：李丽英、罗文静  
2022年12月28日

项目主持人所在学院对结题的意见，包括对项目研究工作和研究成果的评价等

项目团队有计划的开展项目研究工作，严格执行研究计划和方案，管理规范，记录完整，经费使用合理。在各种创新创业类竞赛中获得佳绩，完成预期研究目标，同意结项。

负责人签字：徐英栋  
2022年12月28日



## 七、专家结题审核意见

专家组对项目研究的任务、目标、方法和研究成果水平等进行评价。

课题验收专家组对《酥香护卫——绿色健康养胃产品》创新训练项目组织了验收。验收专家组考察结题成果资料，经讨论形成验收意见如下：

- 一、提交的验收资料齐全，符合项目验收要求。
- 二、项目按计划组织实施，管理规范，记录完整，预期指标全部完成。
- 三、项目执行过程中采用的方法和技术可行，结果可信。
- 四、经费使用符合创新强校经费使用管理要求，财务验收通过。

验收结论为通过，验收等级为合格。

专家组组长签字：陈世斌  
2022年12月29日

