

2023 年度

四川省农业科学院农产品加工研究所
(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)

单位决算

目录

第一部分 单位概况	1
一、 主要职责	1
二、 机构设置	1
第二部分 2023 年度单位决算情况说明	2
一、 收入支出决算总体情况说明	2
二、 收入决算情况说明	2
三、 支出决算情况说明	3
四、 财政拨款收入支出决算总体情况说明	4
五、 一般公共预算财政拨款支出决算情况说明	4
六、 一般公共预算财政拨款基本支出决算情况说明	8
七、 财政拨款“三公”经费支出决算情况说明	8
八、 政府性基金预算支出决算情况说明	10
九、 国有资本经营预算支出决算情况说明	10
十、 其他重要事项的情况说明	10
第三部分 名词解释	12
第四部分 附件	16
第五部分 附表	63
一、 收入支出决算总表	63
二、 收入决算表	63
三、 支出决算表	63
四、 财政拨款收入支出决算总表	63

五、财政拨款支出决算明细表	63
六、一般公共预算财政拨款支出决算表	63
七、一般公共预算财政拨款支出决算明细表	63
八、一般公共预算财政拨款基本支出决算表	63
九、一般公共预算财政拨款项目支出决算表	63
十、政府性基金预算财政拨款收入支出决算表	63
十一、国有资本经营预算财政拨款收入支出决算表	63
十二、国有资本经营预算财政拨款支出决算表	63
十三、财政拨款“三公”经费支出决算表	63

第一部分 单位概况

一、主要职责

从事农产品贮运保鲜与品质调控、食物营养与健康功效、食品微生物与发酵工程，以及新资源食品、食品生物制造、加工质量安全等研究；开展农产品加工关键技术、食品智能制造及配套设备研发；开展成果转化、产品评价、咨询、规划、培训等服务；完成院交办任务。

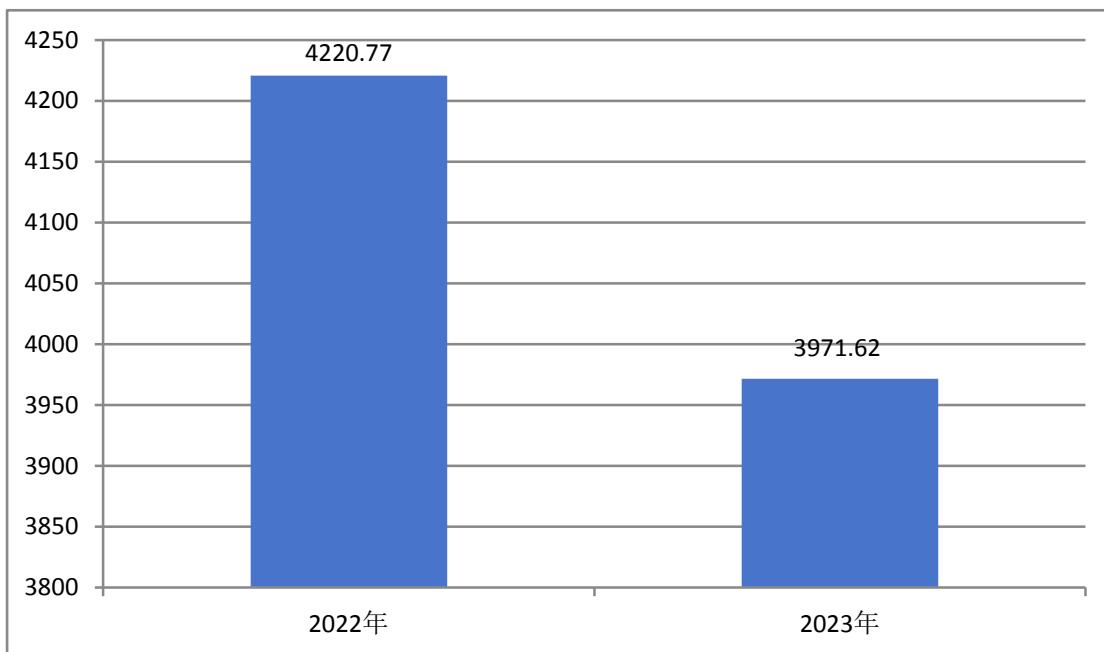
二、机构设置

本单位是隶属于四川省农业科学院的二级预算单位，本单位无下属预算单位。

第二部分 2023 年度单位决算情况说明

一、收入支出决算总体情况说明

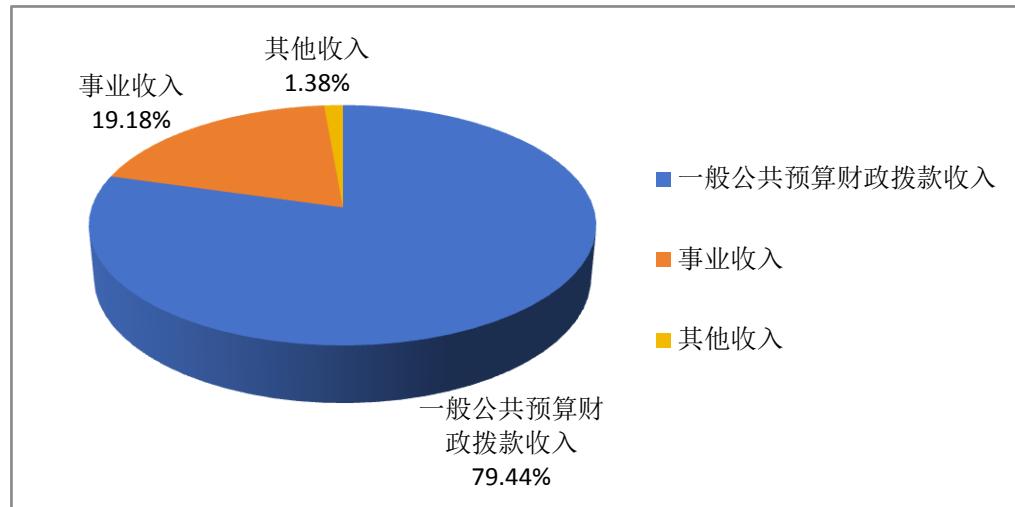
2023 年度收、支总计均为 3971.62 万元。与 2022 年度相比，收、支总计各减少 249.15 万元，下降 5.9%。主要变动原因是一般公共预算财政拨款减少。



(图 1：收、支决算总计变动情况图)

二、收入决算情况说明

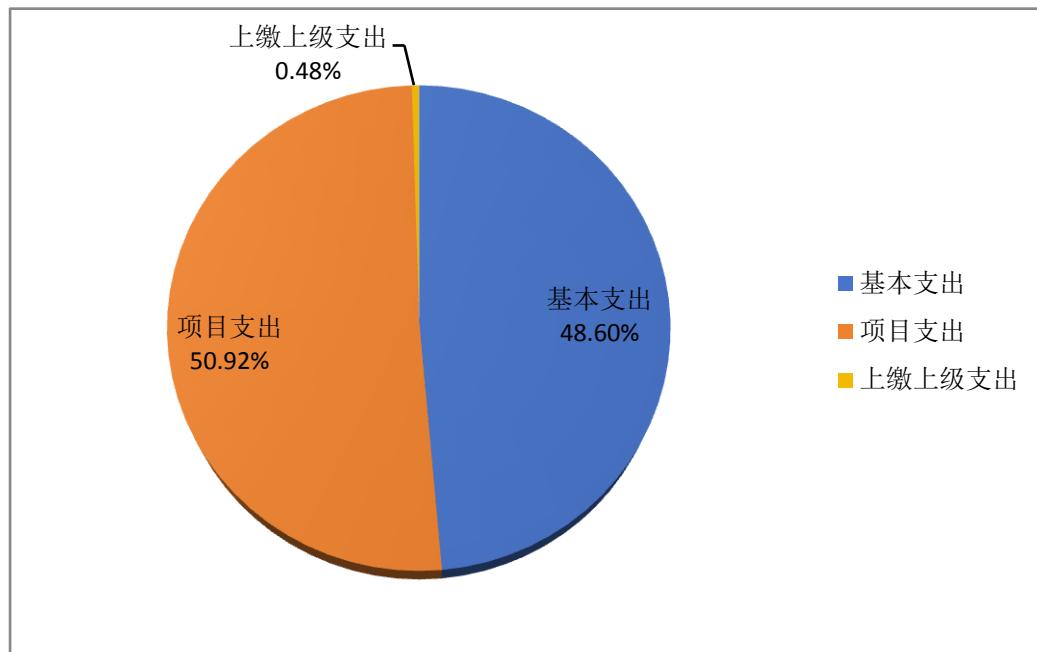
2023 年度本年收入合计 3699.32 万元，其中：一般公共预算财政拨款收入 2938.56 万元，占 79.44%；事业收入 709.64 万元，占 19.18%；其他收入 51.12 万元，占 1.38%。



(图 2：收入决算结构图)

三、支出决算情况说明

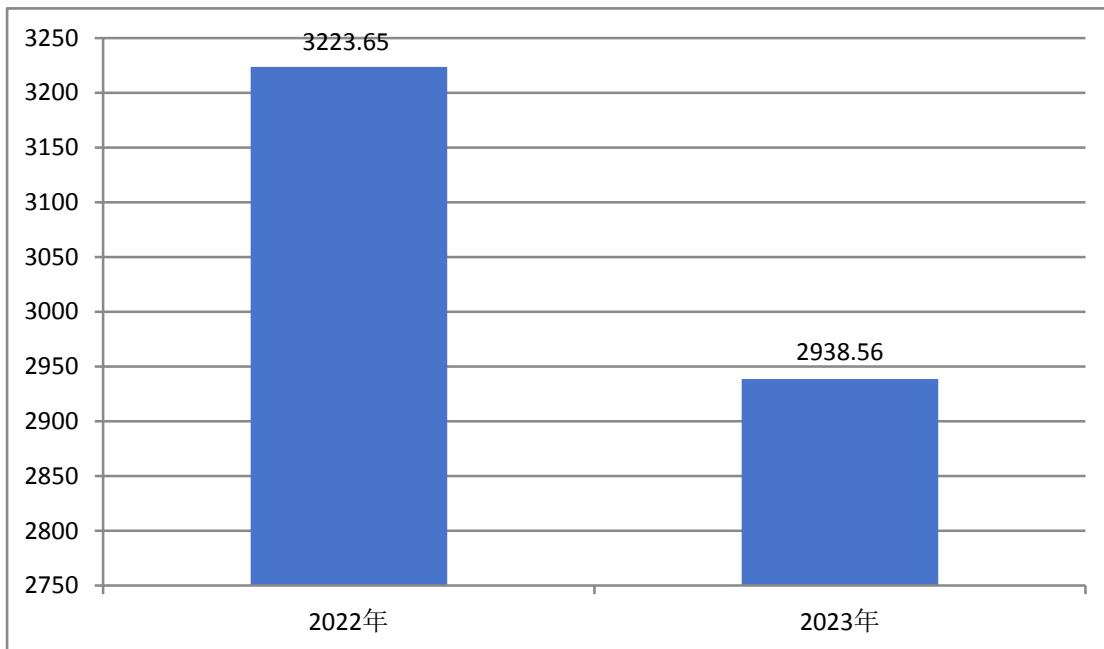
2023 年度本年支出合计 3591.54 万元，其中：基本支出 1745.6 万元，占 48.6%；项目支出 1828.94 万元，占 50.92%；上缴上级支出 17 万元，占 0.48%。



(图 3：支出决算结构图)

四、财政拨款收入支出决算总体情况说明

2023 年度财政拨款收、支总计均为 2938.56 万元。与 2022 年度相比，财政拨款收、支总计各减少 285.09 万元，下降 8.84%。主要变动原因是财政拨基本支出减少。

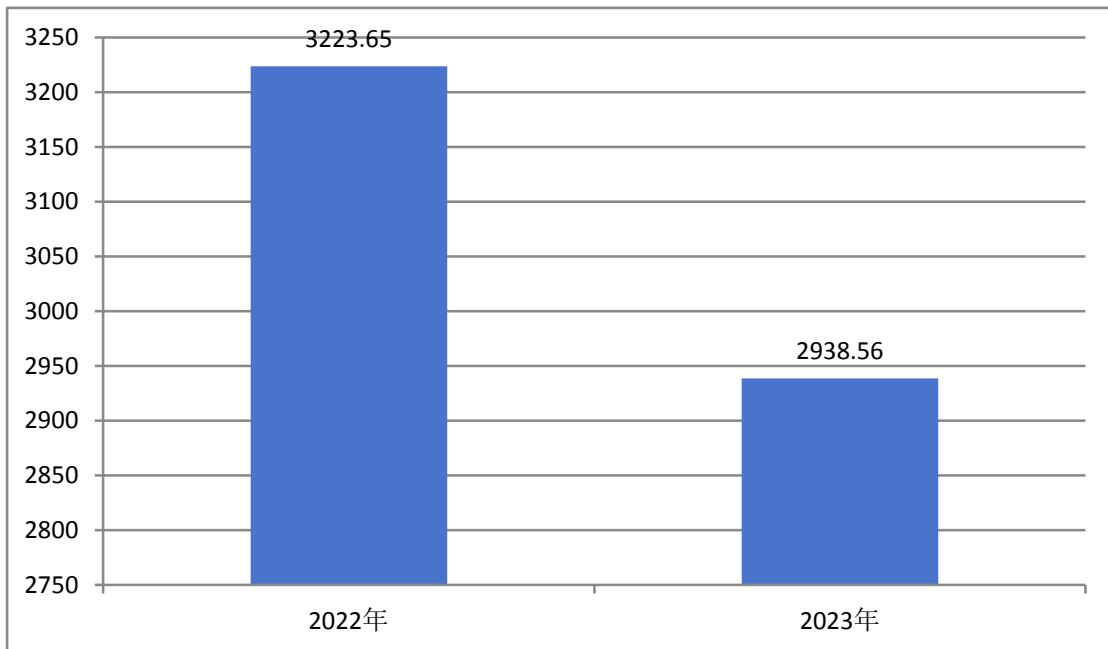


(图 4：财政拨款收、支决算总计变动情况)

五、一般公共预算财政拨款支出决算情况说明

(一) 一般公共预算财政拨款支出决算总体情况

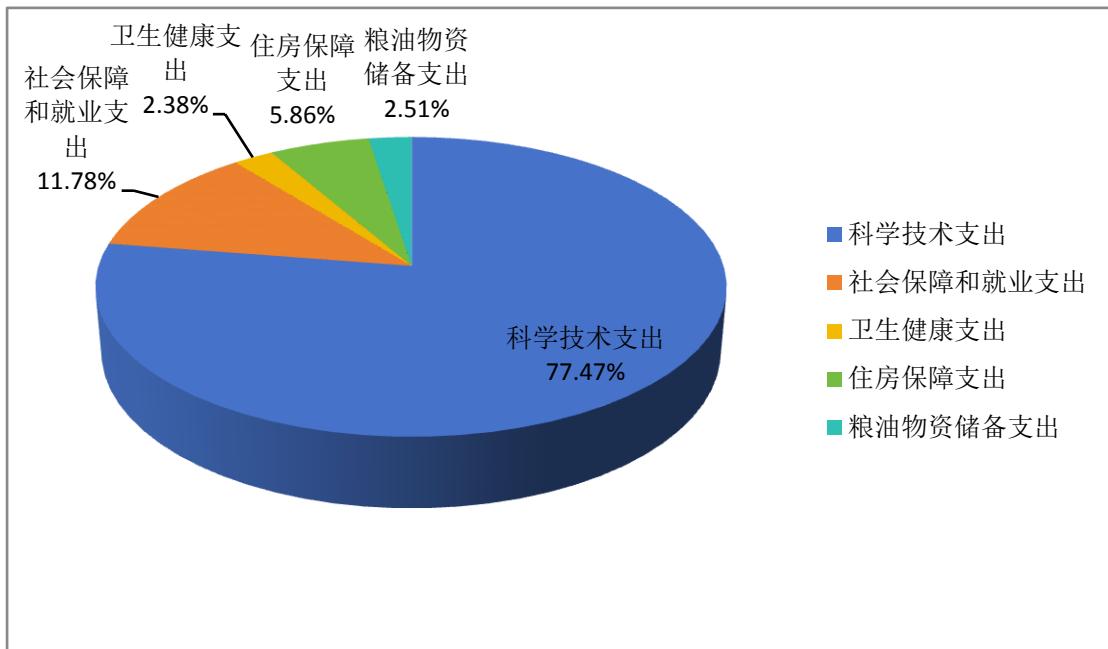
2023 年度一般公共预算财政拨款支出 2938.56 万元，占本年支出合计的 81.82%。与 2022 年度相比，一般公共预算财政拨款支出减少 285.09 万元，下降 8.84%。主要变动原因是财政拨基本支出减少。



(图 5：一般公共预算财政拨款支出决算变动情况)

(二) 一般公共预算财政拨款支出决算结构情况

2023 年度一般公共预算财政拨款支出 2938.56 万元，主要用于以下方面：科学技术支出 2276.43 万元，占 77.47%；社会保障和就业支出 346.26 万元，占 11.78%；卫生健康支出 70.05 万元，占 2.38%；住房保障支出 172.29 万元，占 5.86%；粮油物资储备支出 73.53 万元，占 2.51%。



(图 6：一般公共预算财政拨款支出决算结构)

(三) 一般公共预算财政拨款支出决算具体情况

2023 年度一般公共预算支出决算数为 2938.56，完成预算 96.31%。其中：

1. 科学技术（类）应用研究（款）机构运行（项）：支出决算为 1015.36 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。
2. 科学技术（类）应用研究（款）社会公益研究（项）：支出决算为 818.44 万元，完成预算 99.45%，决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目，2023 年未使用完毕的项目经费需在 2024 年继续执行。
3. 科学技术(类)科技重大项目(款)重点研发计划(项)：支出决算为 411.21 万元，完成预算 84.37%，决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目，2023 年未使用完毕的项目经费需在 2024 年继续执行。

4. 科学技术（类）其他科学技术支出（款）其他科学技术支出（项）：支出决算为 31.42 万元，完成预算 85.06%，决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目，2023 年未使用完毕的项目经费需在 2024 年继续执行。

5. 社会保障和就业（类）行政事业单位养老支出（款）事业单位离退休（项）：支出决算为 154.78 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

6. 社会保障和就业（类）行政事业单位养老支出（款）机关事业单位基本养老保险缴费支出（项）：支出决算为 118.97 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

7. 社会保障和就业（类）行政事业单位养老支出（款）机关事业单位职业年金缴费支出（项）：支出决算 59.49 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

8. 社会保障和就业（类）抚恤（款）死亡抚恤（项）：支出决算 13.02 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

9. 卫生健康（类）行政事业单位医疗（款）事业单位医疗（项）：支出决算 70.05 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

10. 住房保障（类）住房改革支出（款）住房公积金（项）：支出决算 90.23 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

11. 住房保障（类）住房改革支出（款）购房补贴（项）：支出决算 82.06 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

12. 粮油物资储备（类）粮油物资事务（款）其他粮油

物资事务支出(项):支出决算 73.53 万元,完成预算 73.53%,决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目,2023 年未使用完毕的项目经费需在 2024 年继续执行。

六、一般公共预算财政拨款基本支出决算情况说明

2023 年度一般公共预算财政拨款基本支出 1603.96 万元,其中:

人员经费 1498.05 万元,主要包括: 基本工资、津贴补贴、绩效工资、机关事业单位基本养老保险缴费、职业年金缴费、职工基本医疗保险缴费、其他社会保障缴费、住房公积金、其他工资福利支出、抚恤金、生活补助、奖励金、其他对个人和家庭的补助支出等。

公用经费 105.91 万元,主要包括: 办公费、水费、电费、差旅费、维修(护)费、劳务费、委托业务费、工会经费、福利费、其他商品和服务支出等。

七、财政拨款“三公”经费支出决算情况说明

(一) “三公”经费财政拨款支出决算总体情况说明

2023 年度“三公”经费财政拨款支出决算为 0 万元,完成预算 100%,较上年度增加/减少 0 万元,增长/下降 0%。决算数与预算数持平的主要原因是严格执行中央八项规定精神和省委、省政府十项规定,加强例行节约。

(二) “三公”经费财政拨款支出决算具体情况说明

2023 年度“三公”经费财政拨款支出决算中,因公出国(境)费支出决算 0 万元,占 0%;公务用车购置及运行维护

费支出决算 0 万元，占 0%；公务接待费支出决算 0 万元，占 0%。具体情况如下：

1. 因公出国（境）经费支出 0 万元，完成预算 100%。全年安排因公出国（境）团组 0 次，出国（境）0 人。因公出国（境）支出决算比 2022 年度增加/减少 0 万元，增长/下降 0%。主要原因是严格执行中央八项规定精神和省委、省政府十项规定，加强例行节约。

2. 公务用车购置及运行维护费支出 0 万元，完成预算 100%。公务用车购置及运行维护费支出决算比 2022 年度增加/减少 0 万元，增长/下降 0%。主要原因是严格执行中央八项规定精神和省委、省政府十项规定，加强例行节约。

其中：公务用车购置支出 0 万元。全年按规定更新购置公务用车 0 辆，其中：轿车 0 辆、金额 0 万元，越野车 0 辆、金额 0 万元，载客汽车 0 辆、金额 0 万元。截至 2023 年 12 月 31 日，单位共有公务用车 0 辆，其中：轿车 0 辆、越野车 0 辆、载客汽车 0 辆。

公务用车运行维护费支出 0 万元。

3. 公务接待费支出 0 万元，完成预算 100%。公务接待费支出决算比 2022 年度增加/减少 0 万元，增长/下降 0%。主要原因是严格执行中央八项规定精神和省委、省政府十项规定，加强例行节约。其中：

国内公务接待支出 0 万元。国内公务接待 0 批次，0 人次（不包括陪同人员），共计支出 0 万元。

外事接待支出 0 万元。外事接待 0 批次，0 人次（不包括陪同人员），共计支出 0 万元。

八、政府性基金预算支出决算情况说明

2023 年度政府性基金预算财政拨款支出 0 万元。

九、国有资本经营预算支出决算情况说明

2023 年度国有资本经营预算财政拨款支出 0 万元。

十、其他重要事项的情况说明

（一）机关运行经费支出情况

2023 年度，院加工所机关运行经费支出 0 万元，与 2022 年度决算数持平。主要原因是院加工所为事业单位。

（二）政府采购支出情况

2023 年度，院加工所政府采购支出总额 6.26 万元，其中：政府采购货物支出 6.26 万元、政府采购工程支出 0 万元、政府采购服务支出 0 万元。主要用于购买台式机、空调等办公设备。授予中小企业合同金额 6.26 万元，占政府采购支出总额的 100%，其中：授予小微企业合同金额 6.26 万元，占政府采购支出总额的 100%。

（三）国有资产占有使用情况

截至 2023 年 12 月 31 日，院加工所共有车辆 0 辆，其中：主要领导干部用车 0 辆、机要通信用车 0 辆、应急保障用车 0 辆、其他用车 0 辆。单价 100 万元以上专用设备（不含车辆） 4 台（套）。

（四）预算绩效管理情况

根据预算绩效管理要求，本单位在 2023 年度预算编制阶段，组织对 0 个项目开展了预算事前绩效评估，对 37 个项目编制了绩效目标，预算执行过程中，选取 37 个项目开展绩效监控，组织对 23 个项目开展绩效自评，绩效自评表详见第四部分附件。

第三部分 名词解释

1. 财政拨款收入：指单位从同级财政部门取得的财政预算资金。
2. 事业收入：指事业单位开展专业业务活动及辅助活动取得的收入。如财政拨款外的项目经费收入、技术服务费收入等。
3. 其他收入：指单位取得的除上述收入以外的各项收入。主要是利息收入等。
4. 使用非财政拨款结余（含专用结余）：指事业单位使用以前年度积累的非财政拨款结余弥补当年收支差额的金额。
5. 年初结转和结余：指以前年度尚未完成、结转到本年按有关规定继续使用的资金。
6. 结余分配：指事业单位按照会计制度规定缴纳的所得税、提取的专用结余以及转入非财政拨款结余的金额等。
7. 年末结转和结余：指单位按有关规定结转到下年或以后年度继续使用的资金。
8. 科学技术（类）应用研究（款）机构运行（项）：指应用研究机构的基本支出。
9. 科学技术（类）应用研究（款）社会公益研究（项）：指从事卫生、劳动保护、计划生育、环境科学、农业等社会公益专项科研方面的支出。
10. 科学技术（类）科技重大项目（款）重点研发计划

(项)：指用于重点研发计划的有关经费支出。

11. 科学技术(类)其他科学技术支出(款)其他科学技术支出(项)：指反映其他科学技术支出中除科技奖励、核应急、转制科研机构外用于科技方面的支出。

12. 社会保障和就业(类)行政事业单位养老支出(款)事业单位离退休(项)：指事业单位开支的离退休经费。

13. 社会保障和就业(类)行政事业单位养老支出(款)机关事业单位基本养老保险缴费支出(项)：指机关事业单位实施养老保险制度由单位缴纳的基本养老保险费支出。

14. 社会保障和就业(类)行政事业单位养老支出(款)机关事业单位职业年金缴费支出(项)：指机关事业单位实施养老保险制度由单位实际缴纳的职业年金支出。

15. 社会保障和就业(类)抚恤(款)死亡抚恤(项)：指按规定用于烈士和牺牲、病故人员家属的一次性和定期抚恤金以及丧葬补助费。

16. 卫生健康(类)行政事业单位医疗(款)事业单位医疗(项)：指事业单位基本医疗保险缴费经费，未参加医疗保险的事业单位的公费医疗经费，按国家规定享受离休人员待遇的医疗经费。

17. 住房保障(类)住房改革支出(款)住房公积金(项)：反映行政事业单位按人力资源和社会保障部、财政部规定的基本工资和津贴补贴以及规定比例为职工缴纳的住房公积金。

18. 住房保障（类）住房改革支出（款）购房补贴（项）：反映按房改政策规定，行政事业单位向符合条件职工（含离退休人员）、军队（含武警）向转役复员离退休人员发放的用于购买住房的补贴。

19. 粮油物资储备（类）粮油物资事务（款）其他粮油物资事务支出（项）：指反映除粮油市场调控、物资保管保养等以外的其他用于粮油和物资事务方面的支出。

20. 基本支出：指为保障机构正常运转、完成日常工作任务而发生的人员支出和公用支出。

21. 项目支出：指在基本支出之外为完成特定行政任务和事业发展目标所发生的支出。

22. “三公”经费：指单位用财政拨款安排的因公出国（境）费、公务用车购置及运行费和公务接待费。其中，因公出国（境）费反映单位公务出国（境）的国际旅费、国外城市间交通费、住宿费、伙食费、培训费、公杂费等支出；公务用车购置及运行费反映单位公务用车车辆购置支出（含车辆购置税）及租用费、燃料费、维修费、过路过桥费、保险费等支出；公务接待费反映单位按规定开支的各类公务接待（含外宾接待）支出。

23. 机关运行经费：为保障行政单位（含参照公务员法管理的事业单位）运行用于购买货物和服务的各项资金，包括办公及印刷费、邮电费、差旅费、会议费、福利费、日常维修费、专用材料及一般设备购置费、办公用房水电费、办

公用房取暖费、办公用房物业管理费、公务用车运行维护费以及其他费用。

第四部分 附件

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）

报表编号：510000_0013zp

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）									
项目名称		51000021T000000204469-科研条件平台建设（高山蔬菜采后商品化处理）							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		1、开展萝卜、莴笋采后机械化清洗、预冷、包装等商品化处理技术研究示范和产地培训。 2、开展莴笋等蔬菜采后品质分析试验，明确莴笋等典型高山蔬菜品质特性和贮运技术参数。 3、在理塘、红原、炉霍等高山蔬菜产区开展技术培训。			(1) 形成莴笋采后清洗、预冷、包装等贮藏保鲜技术 1 项； (2) 开发速冻莴笋加工产品 1 个； (3) 开展 10 个莴笋品种采后品质测试分析与品质评价，发表科技论文 1 篇； (4) 开展了不同海拔条件下莴笋采后货架品质特性研究，明确了不同生态条件下高山莴笋的采后货架品质变化规律、贮藏品质特性和贮运技术参数，接收科技论文 1 篇。 (5) 在红原、炉霍、理塘等高山蔬菜产区开展技术培训 2 次，累计培训人数近 200 人次。				
2. 项目实施内容及过程概述		和园艺所合作采收不同海拔条件下高山莴笋材料，开展莴笋采后机械化清洗、预冷、包装等商品化处理技术研究，形成莴笋采后贮藏保鲜技术 1 项；开展莴笋加工关键技术和参数研究；开展莴笋等蔬菜采后品质分析试验，明确莴笋等典型高山蔬菜品质特性，形成莴笋鲜食、加工品质评价指标体系 1 套。集成的技术在红原、理塘等高山蔬菜产区进行示范推广，建立高山蔬菜采后技术示范基地 3 个，有效降低莴笋采后腐损率 10%，并开展技术培训。							
预算执行	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因	

情况 (10分)	总额	10.00	10.00	10.00		100.00%	10	10	未完成原因分析
	其中：财政资金	10.00	10.00	10.00		100.00%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/	
	单位资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/	
	其他资金						/	/	
绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分
	产出指标	数量指标	莴笋品质分析	≥	1	个	1	20	20
		质量指标	形成技术	≥	1	项	1	20	20
		时效指标	项目完成率	=	100	%	100	20	20
	效益指标	社会效益指标	产地技术培训	≥	2	次	2	20	20
		生态效益指标	蔬菜流通腐损率	≤	10	%	8	10	10
合计							100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。项目在红原、炉霍、理塘等高山蔬菜产区召开技术培训会 2 次，形成莴笋采后保鲜和加工技术 1 项，开发速冻莴笋加工产品 1 个，形成莴笋鲜食、加工品质评价指标体系 1 套；授权发明专利 1 件，发表论文 2 篇，通过产地技术应用降低莴笋等高山蔬菜流通腐损率 8%，项目进展显著，社会效益明显，技术产地示范服务对象满意度高，完成目标绩效任务。								
存在问题	无								
改进措施	无								
项目负责人：高佳	财务负责人：李治华								

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）								
项目名称		51000021T000000205012-果蔬技术服务等上年结转						
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)		
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标				年度目标完成情况		
		围绕川果、川菜、川粮油、川茶、川药和冷链物流“5+1”现代农业产业体系主要开展果蔬采后商品化处理技术研究、设施设备建设与应用管理、冷链物流、精深加工研究与产品开发，以郫县豆瓣、传统泡菜等为代表的传统发酵食品加工技术研究，菜籽油物理压榨工艺优化及适度精炼技术、薯类主食化及面食加工工艺研究，药食同源及营养健康产品开发和功效评价等研究。				围绕川果、川菜、川粮油、川茶、川药和冷链物流“5+1”现代农业产业体系主要开展果蔬采后商品化处理技术研究、设施设备建设与应用管理、冷链物流、精深加工研究与产品开发，以郫县豆瓣、传统泡菜等为代表的传统发酵食品加工技术研究，菜籽油物理压榨工艺优化及适度精炼技术、薯类主食化及面食加工工艺研究，药食同源及营养健康产品开发和功效评价等研究。		
预算执行情况 (10分)	2. 项目实施内容及过程概述	开展果蔬采后商品化处理技术研究、设施设备建设与应用管理、冷链物流、精深加工研究与产品开发，以郫县豆瓣、传统泡菜等为代表的传统发酵食品加工技术研究，菜籽油物理压榨工艺优化及适度精炼技术、薯类主食化及面食加工工艺研究，药食同源及营养健康产品开发和功效评价等研究。						
	年度预算数(万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因
	总额	211.91	211.91	184.95	87.28%	10	10	横向课题未使用完的经费按规定结转至下一年度继续使用。
	其中：财政资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
	单位资金	211.91	211.91	184.95	87.28%	/	/	
	其他资金					/	/	

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	申请专利	≥	1	项	1	12	12	
			发表论文	≥	1	篇	1	12	12	
			开展技术指导、咨询等	≥	1	次	1	12	12	
		质量指标	项目任务完成率	=	100	%	100	12	12	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	12	12	
效益指标	社会效益指标	对优质特色农产品贮藏加工技术的促进作用	定性	为四川省优质特色农产品贮藏加工提供理论及技术支持		为四川省优质特色农产品贮藏加工提供理论及技术支持	30	30		
合计							100	100		
评价结论	该项目自评得分 100 分。该项目发表论文 1 篇，申请专利 1 项，并组织开展技术指导 1 次，对特色农产品贮藏加工等关键技术的研究的促进作用较好，服务对象满意度达到 90%以上。									
存在问题	无									
改进措施	无									
项目负责人：张盈娇	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）										
项目名称		51000021T000000205015-新都基地围墙建设等上年结转								
主管部门		四川省农业科学院部门				实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标					年度目标完成情况			
		完成监控系统设备安装工程的竣工验收和结算审核；对围墙墙体和监控设备进行常规维修（护）和保养。					完成边界围墙监控系统设备安装工程竣工验收及结算审核；对围墙墙体进行维护和修缮。			
预算 执行 情况 (10 分)	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数			预算执行 率	权 重	得分	原因
	总额	62.41	62.41	57.11			91.51%	10	10	结转到下一年继续使用，用于 边界围墙维护
	其中：财政资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
	单位资金	62.41	62.41	57.11			91.51%	/	/	
	其他资金							/	/	
绩效 指标 (90 分)	一级指标	二级指标	三级指标	指 标 性 质	指 标 值	度 量 单 位	完成值	权 重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	完成工程竣工结算审核	=	1	项	1	20	20	

		质量指标	监控系统设备验收合格率	=	100	%	100	20	20	
		时效指标	监控系统工程完工时限	≤	60	天	70	20	16.67	受高温天气及疫情管控等影响，工期略超过预定工期
	效益指标	可持续影响指标	监控系统使用年限	≥	10	年	10	20	20	
	成本指标	经济成本指标	监控系统工程最终结算价格	≤	547921	元	545297.03	10	10	
合计							100	96.67		
评价结论	该项目自评得分 96.67 分。基本完成目标绩效任务，经费使用合理合规。									
存在问题	无									
改进措施	无									
项目负责人：刘培	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）									
项目名称		51000022T000000247162-科研条件平台建设(新都基地科技交流管理中心新增变压器)							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标				年度目标完成情况			
	2. 项目实施内容及过程概述	完成新都基地交流管理中心新增 2000KVA 变压器和线路改造工程，并通过当地电力主管部门验收投入使用；同时完成工程竣工验收和结算审核等工作。				新增变压器安装完成并投入通电启用；完成竣工结算审核。			
预算 执行 情况 (10 分)	年度预算数(万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数		预算执行率	权重	得分	原因
	总额	157.65	157.65	156.80		99.46%	10	10	工程竣工审核审减金额年终退回省财政。
	其中：财政资金	157.65	157.65	156.80		99.46%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/	
	单位资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/	
	其他资金						/	/	
绩效 指标 (90 分)	一级指标	二级指标	三级指标	指 标 性 质	指 标 值	度 量 单 位	完 成 值	权 重	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	完成竣工结算审核	=	1	项	1	20	20
		质量指标	工程验收合格率	=	100	%	100	20	20

		时效指标	工程施工期限	\leq	60	天	75	20	15	受疫情影响；与当地供电部门沟通协商供电事宜。
	效益指标	可持续影响指标	变压器使用年限	\geq	10	年	10	20	20	
	成本指标	经济成本指标	工程最终结算价格	\leq	224.5	万元	224.15	10	10	
合计										
评价结论	该项目自评得分 95 分。严格按照政府采购相关法规和院所财务制度推进项目，经费使用合理合规。									
存在问题	无									
改进措施	无									
项目负责人：刘培	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）								
项目名称		51000022T000004855611-自主创新专项						
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)		
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标			年度目标完成情况			
		1. 联合育种团队，收集国内外马铃薯种植资源，开展 10-20 个马铃薯品种抗褐变特异性品种综合分析与评价；针对特异性马铃薯品种资源，采用 RNA-seq 等分子生物学手段筛选褐变差异表达基因。 2. 从动力学与热力学角度阐明菜籽油中二氧化硅对磷脂和多酚的吸附机理，解释二氧化硅对磷脂和多酚具有选择性吸附的原理。 3. 通过微生物菌群解析、发酵工艺突破，研究减盐豆瓣健康成分，达到“减盐不减味”的目的，为郫县豆瓣酱产业的健康发展提供科技支撑。 4. 以四川地区特色果蔬材料（柑橘、食用菌等）为对象，在研究建立标准分级处理步骤的基础上，研究开发保鲜膜材料、保鲜抑菌材料及配套保鲜技术，评价不同保鲜材料结合保鲜技术对特色果蔬的保鲜效果，形成一个具有市场价值的功能性保鲜用膜材料和相应的配套保鲜技术体系，为四川地区特色果蔬产品中长期贮藏提供技术支持。 5. 针对五个研究中心的科研工作开展常态化下沉式调研。调研工作将从推进“十四五”规划扎实落地、开展我省农业关键核心技术攻关的需求出发，进一步摸清各研究中心科研工作的基本情况，总结经验、发掘典型，听取各研究中心对我所科技管理工作的意见，为加强我所科技管理工作提供科学依据。			1. 完成了 50 余个马铃薯品种资源的收集评价，筛选抗褐变品种资源 1 个，完成了特异品种资源的转录组分析测定，鉴定差异基因资源。2. 从动力学与热力学角度阐明菜籽油中二氧化硅对磷脂和多酚的吸附机理。3. 通过微生物菌群解析、发酵工艺突破，研究减盐豆瓣健康成分，达到“减盐不减味”的目的，为郫县豆瓣酱产业的健康发展提供科技支撑。4. 研究了果蔬功能性保鲜膜对川天麻、柑橘、番茄、鲜食玉米、金针菇的保鲜效果，其中，川天麻保鲜由 15d 提升至超过 90d，柑橘、番茄、金针菇和川字号鲜食玉米分别提升了超 10%、10%、15% 和 30%，为四川特色果蔬中长期贮藏提供了有力的技术支持。5. 针对五个研究中心的科研工作开展常态化下沉式调研，完成调研报告 1 篇。			
预算 执行 情况	2. 项目实施内容及过 程概述	分别建立磷脂与多酚模拟体系，开展二氧化硅吸附实验，从动力学与热力学角度分析实验结果，阐述吸附机理；通过使用自主研发的功能性保鲜膜材料，包装保鲜四川地区的特色果蔬，在常温和低温条件下贮藏，分析贮藏效果，形成最优的保鲜工艺方案。						
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因
	总额	33.00	33.00	33.00	100.00%	10	10	

(10分)	其中：财政资金	33.00	33.00	33.00		100.00%	/	/			
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/			
	单位资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/			
	其他资金						/	/			
绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析	
	产出指标	数量指标	发表/撰写论文或调研报告	≥	5	篇	5	12	12		
			筛选抗褐变品种	≥	1	个	1	12	12		
			解析磷脂物质种类	≥	10	种	10	12	12		
		质量指标	豆瓣酱发酵时间缩短	≥	2	月	2	12	12		
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	12	12		
	效益指标	社会效益指标	减少消费者通过豆瓣酱摄入食盐含量	≥	5	%	5	15	15		
			延长特定一种果蔬保鲜期	≥	10	%	10	15	15		
合计							100	100			
评价结论	该项目自评得分 100 分。阐明了菜籽油中二氧化硅对磷脂和多酚的具有选择吸附性的原因，为新材料研发和应用提供了理论基础；功能性保鲜材料已用于番茄、柑橘、川产天麻、金针菇、鲜食玉米等多种四川特色果蔬产品的保鲜工作；完成了马铃薯品种资源的收集、评价、褐变特异性状的鉴定工作，筛选特异品种 i 资源 1 个，进行了特异基因资源的分析与鉴定。										
存在问题	无										
改进措施	无										
项目负责人：高佳 姚英政 李治华 曾晓丹 张盈娇					财务负责人：李治华						

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）									
项目名称		51000022T000005001943-2021 第一批科技计划（低盐豆瓣酱健康成分解析）							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		(1) 采用基于高分辨质谱非靶向解析技术，解析低盐豆瓣的健康成分结构；(2) 揭示低盐豆瓣酱健康成分形成机制；(3) 建立低盐豆瓣生产技术规范 1 套；(4) 在国内外权威期刊，发表高水平论文 1-2 篇。为提高我国传统发酵食醋的产品品质，确保安全，增加附加值，开发新产品，拓展国际市场，提高国际知名度，提供科技支撑。			(1) 采用基于高分辨质谱非靶向解析技术，解析低盐豆瓣功能性二肽化合物 333 个、挥发性风味物质 33 个；(2) 揭示低盐豆瓣酱健康成分是由生物和美拉德等非生物多种途径形成；(3) 建立低盐豆瓣酱生产技术规范 1 套，完成成果评价 1 项；(4) 在国内外权威期刊发表高水平论文 3 篇，其中 top 期刊 2 篇。				
	2. 项目实施内容及过 程概述	(1) 解析低盐豆瓣酱 200-300 中健康成分结构。采用非靶向代谢组学检测技术结合件 (MS-DIAL2.0、MS-FINDER version 2.24)，以及相应数据库(RIKEN interal MS/MS spectradatabases) 和国际公开的数据库(MassBank, GNPS, Metlin, ReSpect 和 NIST14)，解析低盐豆瓣酱健康成分。(2) 揭示低盐豆瓣酱代谢成分形成机制。研究了不同浓度 ((10%、15% 和 20%) 的氯化钠对传统发酵调味品郫县豆瓣成熟发酵的影响。							
		年度预算数 (万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因
预算 执行 情况 (10 分)	总额	6.71	6.71	6.71	100.00%	10	10		
	其中：财政资金	6.71	6.71	6.71	100.00%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	其他资金					/	/		

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	形成技术规范数量	=	1	套	1	20	20	
		质量指标	豆瓣酱食盐含量减少率	≥	30	%	33	20	20	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	20	20	
	效益指标	社会效益指标	减少消费者通过豆瓣建摄入食盐含量	≥	5	%	5	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度指标	服务豆瓣企业满意度	≥	90	%	90	10	10	
合计							100	100		
评价结论	该项目自评得分 100 分。项目组针对郫县豆瓣酱食盐含量偏高的实际问题，对比研究了食盐浓度对郫县豆瓣、发酵辣椒酱的影响，使郫县豆瓣的食盐含量降低 30%以上，而且增加了低盐豆瓣中益生菌含量；与加拿大厉良教授团队合作建立了一种四通道化学同位素标记（CIL）LC-MS 方法，用于高盐发酵食品代谢物分析；使用建立的（CIL）LC-MS 方法和气相色谱高通量飞行时间质谱仪(GC-TOF-MS)对郫县豆瓣酱健康成分和风味成分进行系统解析，同时结合微生物菌群结构分析揭示其形成机制，为郫县豆瓣酱产业的国际化和健康发展提供科技支撑。									
存在问题	(1) 项目投入资金比较紧张，研发总时间为 3 年，项目延续性和支持力度需进一步加强。 (2) 虽前期风味物质在其他食品中有相关文献报道，但在豆瓣酱中的具体滋味阈值不明确。由于郫县豆瓣是半固体物质，基质复杂，风味重组缺失实验有较大难度。 (3) 郫县豆瓣中功能物质形成机制复杂，关键物质的代谢合成途径还需要进一步实验验证。									
改进措施	根据项目取得的研究进展，进一步对豆瓣酱中关键功能性物质合成途径进行实验验证；对豆瓣主要风味物质阈值开展研究。									
项目负责人：李治华					财务负责人：李治华					

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）									
项目名称		51000022T000005001953-2021 第一批科技计划（浓香菜籽油的磷脂调控技术）							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标				年度目标完成情况			
		将传统小榨工艺与专用原料精准控制、新精炼工艺有机结合，集成“天府菜油”专用原料制取浓香菜籽油的磷脂调控技术，并对示范生产的浓香菜籽油开展品质特性和安全质量评价。预期发表论文1篇，建立示范基地1个，示范生产线规模1000吨/年浓香菜籽油，完成项目终期技术报告1份，项目按期完成率达到90%。				完成了“天府菜油”专用原料制取浓香菜籽油的磷脂调控技术集成与示范应用，并对示范生产的浓香菜籽油开展了品质特性和安全质量评价。公开发表了论文1篇，建立了加工技术示范基地1个，示范了微波生产线1条、生产规模达1042吨/年浓香菜籽油，完成了项目终期技术报告1份。			
预算执行情况 (10分)	2. 项目实施内容及过程概述	将传统小榨工艺与专用原料精准控制、新精炼工艺有机结合，集成“天府菜油”专用原料制取浓香菜籽油的磷脂调控技术，在四川省壤巴拉慧科生态农业有限公司建立了“油脂加工技术示范基地”，微波示范生产线规模达到1042吨/年浓香菜籽油，示范加工油菜籽2500kg、精炼菜籽油875kg，二氧化脱胶油与水化脱胶油的酸值、过氧化值、水分及挥发物含量均无显著差异，二氧化硅脱胶油的多酚含量、亮度和磷脂脱除率均显著高于水化脱胶油，取得较好的示范应用效果。							
		年度预算数(万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因
		总额	11.50	11.50	6.70	58.26%	10	10	项目执行期为三年(2021年4月1日—2024年3月30日)，跨度四个年份，总经费30万需分四年分批使用，截止2023年12月底，项目执行33月(91.67%)、经费使用25.20万(84.00%)，并且需要预留
		其中：财政资金	11.50	11.50	6.70	58.26%	/	/	
		财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
		单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
		其他资金					/	/	

										项目验收专家咨询费和资料 打印装订费，所以经费使用与 项目执行进度大致相符合。
绩效 指标 (90 分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标 性质	指标值	度量 单位	完成值	权 重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	发表论文	=	1	篇	1	15	15	
			终期技术报告	=	1	份	1	15	15	
		质量指标	示范生产线规模	=	1000	吨	1042	15	15	
		时效指标	项目按期完成率	≥	90	%	90	15	15	
	效益指标	社会效益指标	建立示范基地	=	1	个	1	30	30	
合计							100	100		
评价 结论	该项目自评得分 100 分。年度任务指标均按质按量顺利完成。集成了“天府菜油”专用原料制取浓香菜籽油的磷脂调控技术，该技术在菜籽油加工企业推广应用，建立了示范基地及示范了 1042 吨/年规模生产线，示范生产浓香菜籽油的安全质量符合国家标准，品质特性得到明显提升。									
存在 问题	成果示范推广力度有待加强。川内菜籽油加工企业对科技创新重视度不够与新加工技术接受度不高，加上经济形势下行影响，企业不愿意改变传统生产加工方式，导致前期项目取得的科技成果转化推广效果不理想。									
改进 措施	下一步打算：一是继续优化提升“天府菜油”专用原料制取浓香菜籽油的磷脂调控技术，二是加强新技术和新产品的示范推广应用，三是积极完成项目验收。建议：财政、科技等部门能够持续支持菜籽油加工产业关键技术攻关，进一步扩大科研人员使用科研经费的自主权。									
项目负责人：梁强	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）

项目名称		51000022T000005002142-2021 四川省科技计划项目专项资金							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		本项目针对川渝地区晚熟柑橘、夏秋茄果类和瓜类蔬菜、珍稀食用菌等优势生鲜果蔬产品采后腐烂率高、品质劣变快、货架期短、运输过程中可控化程度低等问题，开展川渝优势特色果蔬采后冷链贮运过程中产地预冷、贮藏保鲜、冷链流通关键环节技术攻关和装备研发。项目拟通过果蔬采后品质劣变和病原菌致病机制研究，明确5-8种主要果蔬品种采后浮皮、褐变等品质劣变主要调控因子及调控机制，探明冷链流通过程中主要病原菌种类和致病机制，为品质和安全控制提供理论支撑；研发绿色高效生物源保鲜剂2种，功能性保鲜膜材料3种，形成果蔬采后保鲜关键技术4项，延长相应品种保鲜期30%以上；研发节能型预冷设备及专用设施2套，制定果蔬冷链贮运产地技术规程2项；申请国家发明专利3件，实用新型专利3件，发表科研论文5篇；研发数字化冷链仓储和物流信息管控系统，申请软件著作权2件；在5家企业开展相应技术与数字平台的推广应用，构建川渝两地果蔬等生鲜农产品冷链流通技术服务与产销对接网络平台，实现销售创收3000万元以上。					(1) 集成创新茄子、柑橘、食用菌等果蔬采后产地预冷、贮藏保鲜、冷链物流等关键环节技术5项，研发绿色高效生物源保鲜剂2种，研发节能型预冷设备及专用设施2套，形成设备配套应用技术1项；(2) 建立了3个核心示范基地，辐射带动3个合作示范基地，开展蔬菜采后处理与产地贮藏保鲜技术应用示范和推广，延长蔬菜冷藏期，累计示范蔬菜重量达2万吨。		
	2. 项目实施内容及过程概述	完成黄瓜等夏秋季蔬菜采后品质劣变和贮运病害调控机制研究，集成黄瓜采后贮藏保鲜技术；完成莲藕、山药等鲜切蔬菜冷链流通中主要病原菌及致病机制研究，集成鲜切蔬菜保鲜技术；完成鲜切马铃薯的褐变机制研究，集成鲜切马铃薯抗褐变保鲜技术；完成柑橘采后浮皮枯水机制研究，集成柑橘贮运品质保鲜和防控病害技术；完成食用菌采后褐变腐败等机制研究，集成食用菌采后冷链贮运保鲜技术。在重庆荷特农业有限公司、四川康源农产品有限公司和四川万良食品科技有限公司建立3个核心示范基地，示范推广茄子、柑橘、食用菌等果蔬采后冷链保鲜技术，并在川渝等多家公司和基地开展技术培训5期。							
	年度预算数(万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因	
预算 执行 情况	总额	4.47	4.47	4.47	100.00%	10	10		

(10分)	其中：财政资金	4.47	4.47	4.47		100.00%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/		
	其他资金						/	/		
绩效指标(90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	完成项目总结报告	=	1	篇	1	20	20	
			发表文章	≥	1	篇	1	10	10	
		质量指标	延长马铃薯常温鲜切货架期	≥	1	天	1	10	10	
	时效指标	项目按期完成审计		=	100	%	100	10	10	
		项目按期完成验收		=	100	%	100	10	10	
	效益指标	经济效益指标	在企业开展相应技术推广，实现经济创收	≥	1000	万元	1000	15	15	
		生态效益指标	降低果蔬采后流通腐损率	≥	10	%	10	15	15	
合计							100	100		
评价结论	该项目自评得分 100 分。项目集成果蔬等采后贮运保鲜技术 5 项，开发绿色高效保鲜剂 4 种，植物涂膜剂 1 种，可延长柑橘保鲜期 30% 以上，延长鲜切果蔬 3-5 天，延长黄瓜冷藏期 15 天，延长食用菌保鲜期 20 天以上；研发产地预冷设备和冷链物流运输保温装置 2 套，授权专利 3 件。集成技术在康源、荷特等 9 家企业进行推广应用，辐射多家企业应用示范。项目进展显著，社会效益明显，技术产地示范服务对象满意度高。									
存在问题	无									
改进措施	无									
项目负责人：高佳	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）								
项目名称		51000022T000005002157-2020 四川省科技计划项目专项资金						
主管部门		四川省农业科学院部门		实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标			年度目标完成情况			
		本项目选择在国内具有比较优势和鲜明特色的红心猕猴桃、晚熟柑橘，以及加工特性和经济价值高的特色浆果（桑果、酿酒葡萄、蓝莓、无花果）作为研究对象，以提高鲜食品质（体验）、精深加工产品附加值、满足市场多元化需求为主要目标，以提升加工效益为核心，从采后贮藏保鲜、发酵精深加工、多元化营养健康产品开发三个层面，针对川果特色开展技术攻关，研发配套设备，集成关键技术，建立中试线，改（扩）建生产线，促进集成技术的产业化应用，推动川果产业做大做强。			本项目选择在国内具有比较优势和鲜明特色的红心猕猴桃、晚熟柑橘，以及加工特性和经济价值高的特色浆果（桑果、酿酒葡萄、蓝莓、无花果）作为研究对象，以提高鲜食品质（体验）、精深加工产品附加值、满足市场多元化需求为主要目标，以提升加工效益为核心，从采后贮藏保鲜、发酵精深加工、多元化营养健康产品开发三个层面，针对川果特色开展技术攻关，研发配套设备，集成关键技术，建立中试线，改（扩）建生产线，促进集成技术的产业化应用，推动川果产业做大做强。			
预算执行情况 (10分)	2. 项目实施内容及过程概述	以具有较高鲜食品质和贮运价值的猕猴桃、晚熟柑橘、蓝莓为主，针对猕猴桃早采严重、不耐贮藏、冷害病害多发、后熟食用品质不可控，晚熟柑橘采后枯水、霉变腐烂严重，蓝莓贮运性差、采后失水和腐烂严重等问题，研究采后环节的理论、技术、设备支撑，完善采后处理关键技术单元，实现成套技术的集成和应用。选择加工（兼用）型的猕猴桃、桑果、酿酒葡萄品种，突出原料产地品质特点，以发酵、复配技术为主要手段，构建发酵饮品技术和产品体系。以具有较高加工附加值的猕猴桃、蓝莓、无花果、桑葚为主，突出健康功效和综合利用，采用现代加工技术手段，开发多元化健康产品。						
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因
预算执行情况 (10分)	总额	2.48	2.48	2.48	100.00%	10	10	
	其中：财政资金	2.48	2.48	2.48	100.00%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	

	单位资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
	其他资金							/	/	
绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	开发新产品	=	1	个	1	15	15	
		质量指标	减少采后冷害损失率	=	5	%	5	15	15	
			采用商品化处理技术之后，果实的优质果率提高	=	5	%	5	15	15	
		时效指标	在项目验收之前，任务完 成率	=	100	%	100	15	15	
	效益指标	经济效益指标	开展商品化处理技术和加 工技术示范后，经济效益 提高	=	10	%	10	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度 指标	示范区企业和新型经营主 体满意度	≥	90	%	90	10	10	
合计								100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。整体提升川果的采后处理水平，促进加工综合利用，为川果产业的健康、可持续发展提供科技支撑。									
存在问题	技术产品的示范和产业化应用不足。									
改进措施	抓好已转化的技术产品的产业化应用，进一步提升应用规模和产业效益；通过产业培育、提升产业适配度等方式推进有潜力的技术产品的示范和转化应用。									
项目负责人：李华佳				财务负责人：李治华						

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）									
项目名称		51000022T000006617034-第一批科技计划（基于核心微生物组重构的四川泡菜风味定向调控技术研究与示范）							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		基于核心微生物组重构的风味定向调控技术，能有效突破四川泡菜产业遇到的瓶颈制约，用小样本学习、图神经网络等人工智能技术，结合消费者感官评价信息，定义分类四川泡菜风味品质特征，关联特征风味物质基础，获得风味定向调控靶标。进而拟合特征风味物质与核心微生物组的复杂关系，识别核心微生物组，制备发酵微生物组，优化发酵工艺，建立风味定向调控技术，突破四川泡菜产业技术瓶颈，形成产业关键技术，提升产业附加值。			基于小样本学习、图神经网络等人工智能技术，结合消费者感官评价分析泡萝卜发酵过程中特征风味物质与核心微生物组的关系，识别核心微生物组，制备发酵微生物组，优化发酵工艺，建立风味定向调控技术，并将该技术应用于四川低盐泡菜发酵过程中，有效缓解产品在储藏过程中的品质劣化，延长产品货架期到 6 个月。				
预算 执行 情况 (10 分)	2. 项目实施内容及过 程概述	1. 到四川各地采集家庭和餐饮的老泡菜水，作为萝卜泡菜的发酵液；2. 采用小样本学习、图神经网络等人工智能技术对泡萝卜中的特征风味物质和核心微生物组的关系进行分析；3. 制备发酵微生物组，优化发酵工艺。							
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因	
	总额	39.55	39.55	29.70	75.10%	10	10	项目执行期为 3 年，按规定结转至下一年度继续实施。	
	其中：财政资金	39.55	39.55	29.70	75.10%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	其他资金					/	/		

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	发表论文	≥	1	篇	1	15	15	
			举办培训会	≥	1	次	1	15	15	
		质量指标	培养硕士毕业生	=	1	名	1	15	15	
		时效指标	年度目标任务完成率	=	100	%	100	15	15	
	效益指标	经济效益指标	促进多元化四川泡菜优质生产提质增效	≥	25	%	25	30	30	
合计								100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。该核心微生物组应用于萝卜泡菜发酵，有效缓解产品在储藏过程中的品质劣化，延长产品货架期到 6 个月，提高企业经济效益 25%。									
存在问题	项目经费支出由于原料的成熟期限制，因而未能完全在当年度按计划完成。由于中试原料的采购时间在 12 月中下旬，付款时间是 2024 年初，这部分的原料采购费用未在当年年底进行报销，而是在第二年年初才报销，因而不能完全按照预算的时间进行支付。									
改进措施	1. 由于原料的成熟期影响，项目经费在使用过程中会存在不能完全按照预期计划执行的情况，建议经费执行可以灵活调整，不能完全按照时间的进程进行安排。									
项目负责人：赵楠					财务负责人：李治华					

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）										
项目名称		51000022T000006621135-第一批科技计划（不同透气率膜包装材料对番茄品质调控研究）								
主管部门		四川省农业科学院部门				实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标					年度目标完成情况			
		本项目研发的技术和工艺，将发表论文 1 篇，形成保鲜膜产品一个，延长番茄保鲜周期 10%。					项目形成了保鲜膜产品一个，延长番茄保鲜周期大于 10%			
预算 执行 情况 (10 分)	2. 项目实施内容及过 程概述		1、优化了保鲜膜材料的配方，制备了更优异的保鲜膜材料；2、开展了五次番茄保鲜实验，与对照相比，延长番茄保鲜周期大于 10%。							
	年度预算数 (万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数			预算执行 率	权 重	得分	原因
预算 执行 情况 (10 分)	总额	9.37	9.37	3.62			38.61%	10	10	项目执行期未结束，剩余经费按规定结转至下一年度继续使用。
	其中：财政资金	9.37	9.37	3.62			38.61%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
	单位资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
	其他资金							/	/	
	一级指标	二级指标	三级指标	指标 性质	指标值	度量 单位	完成值	权 重	得分	未完成原因分析
绩效 指标 (90 分)	产出指标	数量指标	发表论文	=	1	篇	1	15	15	
			发明专利受理	=	1	件	1	15	15	
		质量指标	制定企业标准	=	1	件	1	15	15	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	15	15	

	效益指标	社会效益指标	延长番茄保鲜期	≥	10	%	10	30	30	
			合计					100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。课题组完成了一种保鲜膜材料的研制，并在番茄上开展了十余次的保鲜实验，与市售的保鲜膜相比较，其保鲜效果提高 10%以上。目前项目正在开展第三次全要素实验，并撰写相关文章。									
存在问题	用款进度较慢，是因为还有其他项目共同在研究本研究的主题。文章为撰写完成，是因为有一些数据在 2022 和 2023 年的表现不突出，且增加了新的数据表征方式，因此重新开展了新的实验。									
改进措施	加快新实验的完成进度，抓紧数据整理和文章撰写工作。									
项目负责人：曾晓丹				财务负责人：李治华						

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）								
项目名称		51000022T000007295838-四川优质特色农产品贮藏加工技术研究						
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)		
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标				年度目标完成情况		
		围绕川果、川菜、川粮油、川茶、川药和冷链物流“5+1”现代农业产业体系主要开展果蔬采后商品化处理技术研究、设施设备建设与应用管理、冷链物流、精深加工研究与产品开发，以郫县豆瓣、传统泡菜等为代表的传统发酵食品加工技术研究，菜籽油物理压榨工艺优化及适度精炼技术、薯类主食化及面食加工工艺研究，药食同源及营养健康产品开发和功效评价等研究。				围绕川果、川菜、川粮油、川茶、川药和冷链物流“5+1”现代农业产业体系主要开展果蔬采后商品化处理技术研究、设施设备建设与应用管理、冷链物流、精深加工研究与产品开发，以郫县豆瓣、传统泡菜等为代表的传统发酵食品加工技术研究，菜籽油物理压榨工艺优化及适度精炼技术、薯类主食化及面食加工工艺研究，药食同源及营养健康产品开发和功效评价等研究。		
预算执行情况 (10分)	2. 项目实施内容及过程概述	开展果蔬采后商品化处理技术研究、设施设备建设与应用管理、冷链物流、精深加工研究与产品开发，以郫县豆瓣、传统泡菜等为代表的传统发酵食品加工技术研究，菜籽油物理压榨工艺优化及适度精炼技术、薯类主食化及面食加工工艺研究，药食同源及营养健康产品开发和功效评价等研究。						
	年度预算数(万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因
	总额	350.00	450.00	317.16	70.48%	10	10	横向课题未使用完的经费按规定结转至下一年度继续使用。
	其中：财政资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
	单位资金	350.00	450.00	317.16	70.48%	/	/	
	其他资金					/	/	

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	发表论文	≥	5	篇	5	12	12	
			开展技术指导、咨询等	≥	5	次	5	12	12	
			申请专利	≥	2	项	2	12	12	
		质量指标	项目任务完成率	=	100	%	100	12	12	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	12	12	
	效益指标	社会效益指标	对优质特色农产品贮藏加工技术的促进作用	定性	为四川省优质特色农产品贮藏加工提供理论及技术支撑		为四川省优质特色农产品贮藏加工提供理论及技术支撑	30	30	
合计								100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。通过该项目的实施，发表论文 5 篇，申请专利 2 项，开展技术指导咨询等 5 次，为四川省优质特色农产品贮藏加工提供理论及技术支撑。									
存在问题	无									
改进措施	无									
项目负责人：张盈娇	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）									
项目名称		51000022T000007301236-1+9 科技攻关（功能性植物源发酵食品加工关键技术研究）							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
	2. 项目实施内容及过 程概述	利用我省在发酵食品方面的区域优势，以功能性发酵菌株筛选为突破口，开展功能性发酵茶、发酵果酒（果醋）、泡菜等加工关键技术联合攻关；开发产品 2-3 个，发表论文 2-3 篇，申请专利 2-3 件，建立产品质量标准 1-3 个。			形成功能发酵食品加工关键技术 3 套：果酒护色澄清加工技术、金花藏茶九钱加工技术、桑叶绿茶加工技术；开发 2 款产品；申请专利 2 件；发表论文 2 篇；制定发布四川黑茶地方标准 1 个。				
预算 执行 情况 (10 分)	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因	
	总额	100.00	100.00	100.00	100.00%	10	10		
	其中：财政资金	100.00	100.00	100.00	100.00%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	其他资金					/	/		

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	申请专利	≥	2	件	2	10	10	
			开发功能性食品	≥	2	个	2	10	10	
			撰写相关论文	≥	2	篇	2	10	10	
			建立产品质量标准	≥	1	个	1	10	10	
		质量指标	开发产品的上市率	≥	90	%	100	10	10	
		时效指标	按预定进度完成率	=	100	%	100	10	10	
	效益指标	经济效益指标	助力合作企业产值增加	≥	10	%	10	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度指标	合作企业满意度程度	≥	90	%	90	10	10	
合计							100	100		
评价结论	该项目自评得分 100 分。各项绩效指标均完成，该项目 2023 年系统收集发酵黑茶、果蔬、食药同源等植物源功能性发酵食品微生物种质资源，建立西部特色发酵食品微生物种质资源保护及创新利用中心（与江南大学共建），保藏了细菌、酵母菌、霉菌等功能菌株 3000 余株，为植物源功能发酵食品研究奠定基础；建立功能靶向性高通量筛选方法，获得了植物乳杆菌 SAAS-B-1、SAAS-B-8 等功能菌种；建立功能核心微生物组的重构方法，获得了以冠突曲霉、泡盛曲霉和米曲霉为核心的微生物组，促进了发酵食品的功能特征靶向提升；形成功能发酵食品加工关键技术 3 套并转化应用。									
存在问题	无									
改进措施	无									
项目负责人：朱永清	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）									
项目名称		51000022T000007305115-产业化示范（功能饮品加工平台建设及产业化应用）							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		1、建成发酵茶加工生产线：包括毛茶杀青、揉捻、渥堆、发酵、干燥和分装等生产设备； 2、开展发酵茶产品 1 个并产业化应用，应用规模 1 吨。 3、产业化服务企业 1-2 家，进行企业专业技术培训 1-2 次； 4、结合职务科技成果改革，通过技术在合作企业转化服务实现每年为单位创收 20 万元以上。			建成发酵茶加工生产线 1 条；开展发酵茶产品 1 个并产业化应用，应用规模 1 吨；产业化服务企业 1 家，进行企业专业技术培训 2 次；在合作企业转化服务实现每年为单位创收 20 万元以上。				
	2. 项目实施内容及过 程概述	已完成萎凋槽、杀青机、揉捻机、发酵箱、烘干机、电蒸汽锅炉、干燥箱、蒸茶压饼机、茶叶自动包装机和粉剂分装机等设施设备的购置，建成发酵茶功能饮品加工中试小试生产线 1 条；该生产线通过科学合理的设计，可同时满足发酵茶生产与初步包装，具备了杀青、揉捻、闷堆、干燥、精选、渥堆、拼配、紧压、发花和分装等生产环节中的多种功能；依托现有科研平台和新建中试生产线研究开发发酵茶功能饮品技术 1 套，明确各加工环节技术参数，集成相应技术各 1 套。							
		年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行 率	权重	得分	原因
预算 执行 情况 (10 分)	总额	40.00	40.00	40.00	100.00%	10	10		
	其中：财政资金	40.00	40.00	40.00	100.00%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	其他资金					/	/		

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析	
	产出指标	数量指标	车间改造面积	≥	50	平方米	50	15	15		
			生产线加工能力	≥	0.2	吨	0.2	10	10		
			形成中试产品	=	1	个	1	10	10		
		质量指标	开发产品的上市率	≥	90	%	100	10	10		
		时效指标	按预定进度完成率	=	100	%	100	10	10		
	效益指标	可持续影响指标	生产线使用可持续年限	≥	10	年	10	20	20		
	成本指标	经济成本指标	设备购置成本	≤	33	万元	32.7	5	5		
			车间改造成本	≤	2	万元	2	5	5		
			中试生产成本	≤	5	万元	5	5	5		
合计							100	100			
评价结论	该项目自评得分 100 分。各项绩效指标均完成，该项目建成发酵茶功能饮品加工中试小试生产线 1 条，针对四川黑茶 1) 清洁化、机械化、智能化程度较低,标准化技术体系不健全; 2) 缺乏产品质量标准与评价体系构建; 3)缺少高附加值的精深加工产品等问题，从应用基础研究、技术开发和产业化三个层面，围绕发酵黑茶产品开发和品质提升为主线，开展了发酵茶生产工艺参数优化，研发发酵茶活性成分相关产品。基于本项目建设的中试平台，以藏茶作为原料，通过“定向提取分离技术”，获取以微生物代谢产物的后生元，与赶黄草等护肝本草配伍而成，加工“九钱”饮品，行成金花藏茶九钱加工关键技术示范 1 项，该产品经实验发现能激活肝脏对乙醇脱氢酶和乙醛脱氢酶的大量分泌，加速乙醇分解为水与二氧化碳，从而减轻对肝组织和细胞的损伤。基于本项目建设的中试平台，采用经“九制三涯”法加工而成的金花藏茶作为原料，通过先进的“定向提取分离技术”，形成金花藏茶精华加工关键技术 1 项。该技术具有生产周期短、产品纯度高、过程安全可控等优点。										
存在问题	本项目为平台建设及产业化应用，实施周期较短为 1 年，偏重于中试平台建设，根据预期指标设定都进行相应完成，但是由于实施时间较短，产品中试熟化转化及企业应用相对弱。										
改进措施	加强在企业成果转化更加高质量完成。										
项目负责人：夏陈					财务负责人：李治华						

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）									
项目名称		51000022T000007314309-中试熟化（科技成果中试熟化与示范转化）							
主管部门		四川省农业科学院部门		实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)				
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		1. 重点依托加工所近 3000 m ² 的中试平台集成成熟化贮藏加工技术，以农产品贮藏加工原料评价和筛选—加工技术研发和产品开发—中试示范—产业化转化，推动粮经作物的全产业链的建设和示范，辐射全省特色农产品贮藏加工。 2. 重点依托加工所共建、产业基础好的地方基地开展科技成果示范应用，助力地方产业振兴。 3. 以我院和韩国食品研究院签订的合作协议为框架，以四川传统发酵食品为主要研究对象，联合研究高品质发酵产品以及形成新技术。			1. 重点依托加工所近 3000 m ² 的中试平台集成成熟化贮藏加工技术，以农产品贮藏加工原料评价和筛选—加工技术研发和产品开发—中试示范—产业化转化，推动粮经作物的全产业链的建设和示范，辐射全省特色农产品贮藏加工。 2. 重点依托加工所共建、产业基础好的地方基地开展科技成果示范应用，助力地方产业振兴。 3. 以我院和韩国食品研究院签订的合作协议为框架，以四川传统发酵食品为主要研究对象，联合研究高品质发酵产品以及形成新技术。				
预算执行情况 (10分)	2. 项目实施内容及过程概述	以四川“天府菜油”产业技术研究院为依托，开展功能型菜籽油产品加工技术研究；建立 50 亩专用品种种植基地 1 个，种植专用品种 2 个；建立并优化菜籽油总酚及甾醇检测方法，检测样本 300 份以上；为邛崃市成都四泓种植专业合作社建设了 2 座农产品数字化供应链节点贮藏库，在邛崃市牟礼开元种植专业合作社开展烘干和贮藏工艺技术现场培训 1 次；以李子为原料开发 8° 李子果酒产品 1 个并进行产业化示范生产，生产规模 10 吨，申请达州市地方标准《李子果酒（发酵型）加工技术规程》项目 1 项，在简阳市四川省胜男农业开发有限公司开展桃采后预冷、包装及周转性贮藏保鲜技术 1 套，并在该公司开展相关技术培训 3 次。							
		年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因
预算执行情况 (10分)	总额	81.00	81.00	81.00	81.00	100.00%	10	10	
	其中：财政资金	81.00	81.00	81.00	81.00	100.00%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	

	其他资金							/	/	
绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	推广建设农产品数字化供应链节点贮藏库	=	2	座	2	3	3	
			开展烘干和贮藏工艺技术培训	=	1	次	1	3	3	
			集成示范菜籽油智能化、清洁化加工技术	=	1	套	1	3	3	
			开发示范性产品	≥	2	个	2	3	3	
			建立产品质量标准	≥	1	个	1	3	3	
			管理、维护现代农业科技园内各类展示示范项目	=	23	项	23	3	3	
			技术指导培训	≥	3	次	3	3	3	
			健康成分挖掘	≥	5	个	5	3	3	
			示范和推广桃采后商品化处理技术	=	1	套	1	3	3	
			示范和推广猕猴桃可食化与贮藏保鲜技术	=	1	套	1	3	3	
			研究和推广示范脆红李发酵果酒技术	=	1	套	1	3	3	
			示范新技术	≥	1	项	1	3	3	
			开发菜籽油产品	≥	1	个	1	3	3	

			筛选用于葡萄果醋发酵醋酸菌	\geqslant	1	个	1	3	3	
			筛选适用于葡萄酿酒酵母	\geqslant	1	个	1	3	3	
			开发果醋产品	\geqslant	1	个	1	3	3	
			筛选适用于郫县豆瓣辣椒发酵品种	\geqslant	1	个	1	3	3	
			新品种示范种类	\geqslant	1	种	1	3	3	
		质量指标	完现代农业科技园的各类展示示范工作质量	定性	高质量		高质量	3	3	
		时效指标	项目按期完成率	$=$	100	%	100	3	3	
效益指标	经济效益指标	经过采后商品化处理和加工技术中试，经济效益增加率	\geqslant	20	%	20	15	15		
		延长保鲜期	\geqslant	7	天	7	15	15		
合计							100	100		
评价结论	该项目自评得分 100 分。以四川“天府菜油”产业技术研究院为依托，重点在邛崃、中江开展功能型菜籽油产品加工技术研究。从功能型油菜品种筛选、产品标准制定、产品包装设计、工艺技术优化等方面开展功能型菜籽油产品研发，取得良好效果；完成了番茄、莴笋、鲜食大豆采后处理技术示范推广，开展了产地技术培训。									
存在问题	无									
改进措施	无									
项目负责人：朱永清 李华佳 李治华 高佳 姚英政 曾晓丹 赵楠 李可 袁怀瑜 林长彬					财务负责人：李治华					

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）										
项目名称		51000022T000007459128-三区科技人才经费（2022）								
主管部门		四川省农业科学院部门				实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标					年度目标完成情况			
		开发刺梨、青梅、苦荞等相关产品3个，开发产品上市率达90%以上，项目按期完成率100%，促进刺梨、青梅、苦荞等相关产业精深加工产业发展。					开发了产品3个，上市率100%，项目按期完成率100%，在一定程度上促进了刺梨、青梅、苦荞等相关产业精深加工产业发展。			
预算 执行 情况 (10 分)	2. 项目实施内容及过 程概述	协助企业建立刺梨、青梅饮品加工工艺，采用新鲜、成熟青梅或刺梨为原料，经过水流送清洗、喷淋、挑选、破碎（或去核）、压榨、过滤、调配、超高温灭菌和罐装制成饮品。								
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数			预算执行 率	权 重	得分	
	总额	8.23	8.23	8.23			100.00%	10	10	
	其中：财政资金	8.23	8.23	8.23			100.00%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
	单位资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
绩效 指标 (90 分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标 性质	指标值	度量 单位	完成值	权 重	得分	
	产出指标	数量指标	开发刺梨、青梅、苦荞相 关产品	≥	3	个	3	20	20	
	未完成原因分析									

		质量指标	开发产品上市率	\geq	90	%	100	20	20	
		时效指标	项目按期完成率	$=$	100	%	100	20	20	
	效益指标	社会效益指标	建立相关生产工艺及生产标准	\geq	1	个	1	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度指标	企业满意度	\geq	90	%	90	10	10	
合计							100	100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。以赤藓糖醇、麦芽糖醇以及甜菊糖苷等功能性甜味剂代替白砂糖，通过数十次配方工艺优化，最终开发了功能型刺梨汁饮品 2 款、青梅爽饮品 1 款，并优化了高温瞬时杀菌工艺参数，不仅适口性好，而且维生素 C 保留率高，目前已进入市场销售，反馈良好。									
存在问题	由于企业市场开拓能力较弱，产品销售额不高，对农户增收带动较少。									
改进措施	开发适合当地消费习惯的系列产品，实现产品就地消化，减少销售成本。									
项目负责人：夏陈	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）									
项目名称		51000023T000008207770-人才引进培养(四川泡菜主体风味轮建模及其代谢调控特征研究)							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		项目拟以定义四川泡菜主香风味轮为目标,以四川泡菜中贡献主体香型的物质基础及其形成机制为研究对象,重点从微生物群落互作效应及其对构成风味轮主香成分的形成机制入手,(1)旨在构建四川泡菜的主香风味轮;(2)旨在定性定量地表征主香风味轮的物质基础;(3)旨在探明这些主香成分在发酵微生态系统中的微生物形成机制。以期为提升我省四川泡菜标准化知名度、指导产品品质靶向革新、改善传统发酵工艺提供科学依据。			项目以定义四川泡菜主香风味轮为目标,以四川泡菜中贡献主体香型的物质基础及其形成机制为研究对象,重点从微生物群落互作效应及其对构成风味轮主香成分的形成机制入手,(1)旨在构建四川泡菜的主香风味轮;(2)旨在定性定量地表征主香风味轮的物质基础;(3)旨在探明这些主香成分在发酵微生态系统中的微生物形成机制。为提升我省四川泡菜标准化知名度、指导产品品质靶向革新、改善传统发酵工艺提供科学依据。				
	2. 项目实施内容及过程概述	项目主要从2000份CATA调查构建了四川泡菜主香风味轮;测试150份四川泡菜挥发性物质,表征优势风味物质及通过相关性分析得出与风味轮特征词相关的物质基础;基于高通量测序技术测试100份四川泡菜微生物群落,通过机器学习等建模方法探明这些主要风味物质的微生物代谢规律。							
预算执行情况 (10分)	年度预算数(万元)	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因	
	总额	50.00	50.00	50.00	100.00%	10	10		
	其中:财政资金	50.00	50.00	50.00	100.00%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	其他资金					/	/		

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	向企业举办培训交流会	≥	2	项	2	10	10	
			申请四川省自然科学基金	=	1	项	1	15	15	
			发表中文核心期刊文章	≥	1	篇	1	10	10	
			发表 SCI 期刊论文	≥	1	篇	1	10	10	
		质量指标	研究成果验收通过率	≥	90	%	90	10	10	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	5	5	
	效益指标	经济效益指标	合作企业效益增加	≥	5	万元	5	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度指标	方法学培训员工满意度	≥	95	%	95	10	10	
	合计							100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。项目主要构建了四川泡菜主香风味轮；测试从不同地区、不同时间收集到的四川泡菜挥发性物质及其微生物群落特征，通过多手段的建模方法探明这些主香风味物质的微生物代谢规律。本项目的技术结果已在成都圣恩生物科技股份有限公司和四川老坛子食品有限公司开展中试试验，中试产品增加企业效益。									
存在问题	本项目所有内容均按期完成。但项目仍在执行过程中存在一些实际落地转化的问题，包括在放大的泡菜产品试验中由于一些不利因素累积，对核心微生物菌种的定殖及代谢产生波动影响，因此今后还应更多的考虑实际生产的技术问题并展开应用基础研究。									
改进措施	针对本项目的研究内容，需进一步完善四川泡菜的主香风味轮，增加泡辣椒等其它主流产品及专业感官人员的主香风味 CATA 试验；持续增加不同时空特征的四川泡菜的特征样品收集及测试数；针对研究成果在企业的中试结果，在今后的研究中增加相应的应用基础研究。									
项目负责人：杨梦露	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）									
项目名称		51000023T000008575454-四川创新团队							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		1. 开展绿色精炼材料筛选与研发；研发产品 1 个；发表论文 1 篇；到企业指导 4 次，现场培训或授课 3 次。2. 通过开展四川省道地中药材调研工作，对川产道地中药材传统采收、加工及贮藏方式进行综合评价，针对其中的问题和不足进行进一步改善，拓展自动化、信息化、集约化中药材加工贮藏，形成以采后分级、初加工设施与设备和贮藏管控技术标准化建设三位一体的中药材产地初加工新方式；通过研究中药材采收时间、不同初加工工艺对药效成分的影响，从而确定最佳采收时间和加工方式，并制定工艺规程。			2023 年项目实施单位积极开展项目工作，开发并上市新产品 1 个；发表论文 2 篇；赴企业进行技术指导 4 次；开展了 1 项中药材贮藏保鲜工作；1 项中药材清洁化生产研究；1 项中药材干燥工艺研究。				
预算 执行 情况 (10 分)	2. 项目实施内容及过 程概述	研究团队契配合首席专家及其他岗位专家，积极完成自身岗位任务及首席专家安排的各种事项。2023 年，岗位团队开展了天麻贮藏研究、乌梅清洁化生产、赶黄草干燥及采收工艺研究，建设了 2 个核心示范基地。开展大规模示范推广，进行技术指导 4 次，培训从业人员 215 次，发表论文 2 篇，获得宣传报道 12 次。							
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因	
	总额	19.00	39.00	34.50	88.46%	10	10	项目未使用完的经费按规定结转至下一年度继续使用。	
	其中：财政资金	19.00	39.00	34.50	88.46%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	其他资金					/	/		

绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	发表论文	≥	2	篇	2	20	20	
			企业指导	≥	4	次	4	15	15	
		质量指标	开发产品的上市率	≥	90	%	100	15	15	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	10	10	
	效益指标	可持续影响指标	技术应用年限	≥	3	年	3	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度指标	企业满意度程度	≥	90	%	90	10	10	
								100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。该项目将已有的研究结果转化为研究论文，为后续的相关研究打下基础，对企业及技术人员的指导培训有利于生产顺利进行，开发上市的产品可以提高产品附加值，有利于农户增收。									
存在问题	技术成果和相关产品在转化推广时遇到部分阻力，这与团队人员经验不足，未能将理论与生产实际有效地结合起来有关。									
改进措施	及时关注项目预算执行情况，对于研究人员经验不足问题，鼓励研究人员深入生产一线，了解生产原理与过程，进一步加强研究理论与实际相结合，有助于研究成果的转化，了解市场需求，精准产品定位，确保开发的新产品顺利上市。									
项目负责人：姚英政 夏陈	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）								
项目名称		51000023T000008736601-第三批科技计划（四川特色水果加工关键技术研究及产品开发）						
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)		
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标					年度目标完成情况	
		通过项目实施，形成新工艺新技术 2 项，开发新产品 3 个，研发或改造配套设备 1 套，申请专利 4 件，新（改）建中试、生产线 2 条，示范处理鲜果 12000 吨、新产品 4 个，新增产值 2000 万。整体提升川果的采后处理水平，促进加工综合利用，为川果产业的健康、可持续发展提供科技支撑。					通过项目实施，形成新工艺新技术 2 项，开发新产品 3 个，研发或改造配套设备 1 套，申请专利 4 件，新（改）建中试、生产线 2 条，示范处理鲜果 12000 吨，新增产值 2000 万。整体提升川果的采后处理水平，促进加工综合利用，为川果产业的健康、可持续发展提供科技支撑。	
预算执行情况 (10分)	2. 项目实施内容及过程概述	集成猕猴桃、晚熟柑橘、蓝莓等四川特色水果的采后处理关键技术，开展成套技术的示范和产业化应用。开展猕猴桃、桑果、酿酒葡萄的发酵加工技术集成和优化，开发具有特色的新产品。以猕猴桃、蓝莓、无花果、桑葚为主，突出健康功效和综合利用，开发多元化健康产品。						
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数		预算执行率	权重	得分
绩效指标 (90分)	总额	220.00	220.00	216.63		98.47%	10	10
	其中：财政资金	220.00	220.00	216.63		98.47%	/	/
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/
	单位资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/
	其他资金						/	/
产出指标	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重
	产出指标	数量指标	申请专利	=	4	件	4	15

分)			新(改)建中试、生产线	=	2	条	2	5	5	
			形成新工艺新技术	=	2	项	2	15	15	
			开发新产品	=	3	个	3	10	10	
			研发或改造配套设备	=	1	套	1	5	5	
		质量指标	采用商品化处理技术之后，果实的优质果率提高	=	80	%	80	5	5	
		时效指标	在项目验收之前，任务完成率	=	100	%	100	5	5	
		效益指标	经济效益指标	新增产值	=	2000	万元	2000	20	20
		满意度指标	服务对象满意度指标	示范区企业和新型经营主体满意度	≥	90	%	90	10	10
合计							100	100		
评价结论	该项目自评得分100分。通过项目实施，形成新工艺新技术2项，开发新产品3个，研发或改造配套设备1套，申请专利4件，新(改)建中试、生产线2条，示范处理鲜果12000吨，新增产值2000万。整体提升川果的采后处理水平，促进加工综合利用，为川果产业的健康、可持续发展提供科技支撑。									
存在问题	休闲和多元化健康产品的转化应用不足。									
改进措施	将加强休闲和多元化健康产品的成果转化和产业化应用。									
项目负责人：李华佳	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）								
项目名称		51000023T000008802271-第一批科技计划（成渝地区典型食源性病原菌基因组溯源及传播风险评估模型构建）						
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)		
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标					年度目标完成情况	
		完成成渝两地“动物-食品-人群”食源性致病菌检测和菌种库构建、基于代谢组学与深度学习相结合的方法构建病原细菌质谱数据库，完成典型病原细菌基因组溯源和耐药基因分析，构建“动物-食品-人群”食源性致病菌多维仿真定量风险预警模型。					完成成渝两地“动物-食品-人群”食源性致病菌检测和菌种库构建，完成≥600 株微生物分离鉴定；通过资料收集和总结，初步构建 3 个食源性疾病风险传播预警模型；在《Aquaculture》和《Poultry Science》发表论文各一篇。	
预算 执行 情况 (10 分)	2. 项目实施内容及过 程概述	以成都、重庆典型动物源性食品包括（生畜肉、生禽肉、水产品、蛋与蛋制品）样品为研究对象，按照《2020 年国家食源性疾病监测工作手册》进行微生物分离，采用 16S rDNA 进行菌种鉴定，构建包含大肠杆菌、蜡样芽孢杆菌、志贺氏菌、产气荚膜梭菌、金黄色葡萄球菌和变形杆菌等在内的成渝两地食源性致病菌种库。通过资料收集和总结，初步构建 3 个食源性疾病风险传播预警模型。						
		年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数		预算执行 率	权重
绩 效 指 标 (90 分)	总额	100.00	100.00	70.85	70.85%	10	10	项目执行期为 2 年，未使用完的经费按规定结转至下一年度继续使用。
	其中：财政资金	100.00	100.00	70.85	70.85%	/	/	
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/	
	其他资金					/	/	
产出指标	一级指标	二级指标	三级指标	指标 性质	指标值	度量 单位	完成值	权重
	产出指标	数量指标	分离病原微生物数量	≥	600	株	600	20
得分								未完成原因分析

分)	质量指标	对分离病原微生物的鉴定率	≥	70	%	70	20	20	
		时效指标	按期完成率	≥	90	%	90	20	20
	效益指标	社会效益指标	食源性疾病大规模发生率减少	≥	5	%	5	20	20
	满意度指标	服务对象满意度指标	服务对象满意度	≥	95	%	95	10	10
合计					100	100			
评价结论	该项目自评得分 100 分。项目组对成渝两地典型动物源性食品包括（生畜肉、生禽肉、水产品、蛋与蛋制品）样品和传统发酵食品病原微生物进行分离鉴定，构建规模达 600-800 株的致病菌菌种库，开展抗生素基因分析和数据库构建，对预防和控制成渝两地食源性疾病大范围发生具有重要意义。								
存在问题	(1) 本项目菌株数目多，产生的科研数据量较大，是一个系统工程，需要较强的数据收集和整理能力。（2）病原微生物在食品中数量极少，较难分离。								
改进措施	(1) 在实施过程中，规范数据整理方法，定期进行数据整理。（2）通过对食品病原微生物进行富集，提高分离率。								
项目负责人：董玲	财务负责人：李治华								

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）								
项目名称		51000023T000008806382-第一批科技计划（高茶褐素黑茶加工关键技术研究及产品开发）						
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)		
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成 情况	项目年度目标				年度目标完成情况		
		四川是茶叶大省，茶产业是被我省列为“10+3”现代农业产业体系优先发展、“5+1”现代产业体系重点发展的支柱产业。我省黑茶产量仅次于绿茶，因其具有显著的降糖降脂、促进消食和减肥瘦身等功效正越来越受到消费者的青睐，黑茶健康功效的发挥主要取决于茶褐素、茶多糖等功能物质。长期以来，我省黑茶加工主要依赖自然发酵，茶褐素形成机制不清、含量不高、高效制备技术缺乏、产品链条短、附加值不高，产业综合效益较低。本项目拟以四川黑茶中茶褐素的提升及利用为目标，重点开展：（1）在渥堆过程中筛选能显著提高茶褐素含量且能够形成黑茶独特风味的菌种 1-2 株；（2）研发促茶褐素形成的接种发酵技术及高茶褐素黑茶生产技术；本项目实施完成后将形成关键技术 1 项，技术规程 1 项，开发产品 1 个，申请专利 1 件，发表学术论文 1 篇。				在渥堆过程中筛选到 1 株能显著提高茶褐素含量且能够形成黑茶独特风味的菌种；开发产品 1 个并上市销售；授权专利 1 件，发表论文 1 篇。		
预算 执行 情况 (10)	2. 项目实施内容及过 程概述	首先是促茶褐素形成的菌株筛选。按照微生物数量变化与多酚氧化酶、过氧化物酶活性及茶褐素产量的显著正相关标准，初步筛选出 3 株在渥堆过程中微生物数量增长快、生长速度快的优势菌株。以茶褐素为靶标，通过液体茶汤培养，考察菌种、培养基种类、酸碱度、温度湿度等因素对茶褐素生成的影响，建立茶褐素堆外筛选模型，最终筛选出 2 株能够显著提高茶褐素含量且品质风味良好、安全的菌株。其次是促茶褐素形成的接种发酵技术及高茶褐素黑茶生产技术研究。将筛选出的菌种经过扩培、浓缩和干燥，制成高活性、高稳定性的发酵剂。通过优化接种方法、接种量、菌种复配比等因素，研发出高效的接种技术。以发酵温度、时间和渥堆料含水率为主要影响因素，优化发酵技术，形成高效的茶褐素生成方案。综合上述研究成果，集成形成高茶褐素黑茶生产关键技术，并建立相应的生产技术规程和产品质量标准。进一步是产品开发与成果转化。利用研发的高效发酵技术，开发出功能强化型黑茶新产品，并研究调味调香技术，推出黑茶快消新品。						
		年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分
	总额	100.00	100.00	76.76	76.76%	10	10	该项目执行期为 3 年，未使用完的经费结转至下年度继续
	其中：财政资金	100.00	100.00	76.76	76.76%	/	/	

分)	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	使用。
	单位资金	0.00	0.00	0.00			0.00%	/	/	
	其他资金							/	/	
绩效指标 (90分)	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
	产出指标	数量指标	申请专利	≥	1	件	1	15	15	
			撰写相关论文	≥	1	篇	1	15	15	
		质量指标	开发新产品的上市率	≥	90	%	100	15	15	
		时效指标	按期完成年度目标任务	=	100	%	100	15	15	
	效益指标	经济效益指标	进一步促进川茶产业的发展，助力合作企业产值增加	≥	10	%	10	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度指标	企业满意度程度	≥	90	%	90	10	10	
合计								100	100	
评价结论	该项目自评得分 100 分。针对藏茶生产效率低、品质稳定化差等问题，将从藏茶中分离得到的优势菌种泡盛曲霉、米曲霉、冠突曲霉接种于黑毛茶进行发酵，分析不同菌种的生长特性及其对茶感官特性、理化品质和功能活性的影响。研究发现，分别接种三种菌所得到的发酵茶品质差异较大，其中冠突曲霉发酵组品质最佳，具有金花藏茶典型的菌香和茶香，表面布满金花，感官品质最佳，总多酚、总黄酮、抗氧化活性、茶褐素、茶黄素、茶红素等含量均与工业发酵组接近。结果表明将冠突曲霉作为金花藏茶渥堆发酵的优选菌种，可显著提高发酵效率，改变自然发酵的不确定性，生产周期也由 13 个月降至 3 个月。开发了高茶褐素黑茶产品（金花藏茶精华）成功推向市场，得到了消费者的广泛认可和好评。									
存在问题	尽管本项目在多个方面取得了显著成效，但也发现了一些问题，主要表现在技术推广与应用的广度不足。虽然研发了高茶褐素黑茶产品，但在市场推广和应用方面的覆盖面还有待进一步扩大，尚未形成广泛的市场影响力。									
改进措施	针对发现的问题，提出以下改进措施及政策性建议。首先是加强市场推广与应用，加大对高茶褐素黑茶产品的市场推广力度，扩大产品的市场覆盖面，提高消费者认知度和市场影响力。同时，进一步加强技术研发，提升高茶褐素黑茶生产技术的创新能力，持续改进和优化生产工艺，确保技术的先进性和竞争力。									
项目负责人：夏陈					财务负责人：李治华					

部门预算项目支出绩效自评表（2023 年度）									
项目名称		51000023T000009536653-“天府菜油”行动奖补项目资金（“天府菜油”加工产业提升关键技术研究与应用）							
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)			
项目基本情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标			年度目标完成情况				
		本项目针对天府菜油产业发展中存在的产品同质化严重、加工技术创新性不足、副产物利用率不高等问题，依托“天府菜油”产业联盟和科技创新平台，开展产学研协同创新与技术攻关，从关键营养成分提升、微波调控加工、菜粕蛋白与多酚高值化利用等方面，提升天府菜油产业竞争力与品牌价值，为我省打造更高水平“天府粮仓”和“天府油库”提供技术支撑与示范模板。确立关键营养指标评价方法，筛选高多酚和高甾醇专用品种各 2 个；开发菜籽油新产品 1 个，制定企业标准 1 项；公开发表论文 1 篇；申请或授权专利 1 件。			确立了多酚、甾醇等关键营养指标评价方法，筛选出高多酚和高甾醇专用品种各 2 个，并建立种植基地 2 个；开发菜籽油新产品 1 个，制定企业标准 1 项；授权专利 1 件。				
预算执行情况 (10分)	2. 项目实施内容及过 程概述	开展天府菜油关键营养提升、微波品质调控、菜粕蛋白与多酚高值化利用等关键技术攻关，创制安全、营养、味香的菜籽油新产品，解决产品同质化严重、技术创新性不足、副产物利用率不高等问题，提升“天府菜油”产业竞争力与品牌价值。							
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数	预算执行率	权重	得分	原因	
	总额	0.00	100.00	73.53	73.53%	10	10	项目执行期两年 (2023.06-2025.06)，未使 用完的经费按规定结转至下 一年度继续使用。	
	其中：财政资金	0.00	100.00	73.53	73.53%	/	/		
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	单位资金	0.00	0.00	0.00	0.00%	/	/		
	其他资金					/	/		

	一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分	未完成原因分析
绩效指标 (90分)	产出指标	数量指标	筛选高多酚和高甾醇专用品种	=	4	个	4	10	10	
			制定企业标准	=	1	项	1	10	10	
			发表论文	=	1	篇	1	5	5	
			开发菜籽油新产品	=	1	个	1	10	10	
			申请或授权专利	=	1	件	1	5	5	
		质量指标	浓香菜籽油中多酚含量	≥	1.2	克	1.25	10	10	
		时效指标	项目按期完成率	≥	40	%	40	10	10	
	效益指标	可持续影响指标	确立关键营养指标评价方法	=	1	个	1	30	30	
			合计				100	100		
评价结论	该项目自评得分 100 分。通过项目实施，确立了多酚、甾醇等关键营养指标评价方法，筛选出高多酚和高甾醇专用品种各 2 个，并建立种植基地 2 个；开发菜籽油新产品 1 个，制定企业标准 1 项；授权专利 1 件。									
存在问题	项目资金使用进度较慢。									
改进措施	加快经费使用进度。									
项目负责人：姚英政	财务负责人：李治华									

部门预算项目支出绩效自评表（2023年度）								
项目名称		51000024T000009997246-中央“三区”科技人才支持计划						
主管部门		四川省农业科学院部门			实施单位 (盖章)	四川省农业科学院农产品加工研究所(四川省农业科学院食物与营养健康研究所)		
项目 基本 情况	1. 项目年度目标完成情况	项目年度目标				年度目标完成情况		
		开发刺梨相关产品1个、开展农产品贮藏与加工相关技术培训1次，减少香椿采后腐损率，提交经济效益。				开发刺梨相关产品1个、开展农产品贮藏与加工相关技术培训1次，减少香椿采后腐损率，提高经济效益		
预算 执行 情况 (10 分)	2. 项目实施内容及过程概述	开展桃和梨采收商品化与贮藏技术培训，通过培训提高农户采后处理规范操作意识；在大竹依托图拉香公司示范香椿采后自发气调包装及物流技术示范，较少香椿采后腐损率10%以上；为武胜县四川爽果果业有限公司基地骨干人员培训了《柑橘商品化处理技术》，赠送了纸质柑橘转运箱，并在成都和武胜分别开展了柑橘贮藏示范实验；为平昌开展了《农产品采后贮藏与初加工技术》培训工作，为两个节点贮藏库赠送了两套数字化贮藏库系统；通过实地调研当地花椒加工企业，了解企业现有经营业务和生产现状，完成帮扶花椒企业加工生产线与冷链设施建设设计和优化；通过试验测试明确鲜花椒和干花椒加工后适宜的贮藏温度、湿度、包装等工艺参数要求，形成并推广鲜花椒采后短期冷藏保鲜技术和越西大红袍贡椒的干燥、贮藏工艺技术2项；并在产地和企业开展花椒、苦荞等农产品加工与冷链流通科技帮扶1次；协助企业建立刺梨、青梅饮品加工工艺，采用新鲜、成熟青梅或刺梨为原料，经过水流送清洗、喷淋、挑选、破碎（或去核）、压榨、过滤、调配、超高温灭菌和罐装制成饮品。						
	年度预算数（万元）	年初预算	调整后预算数	预算执行数		预算执行率	权重	得分
绩效 指标	总额	0.00	22.00	16.48		74.92%	10	10
	其中：财政资金	0.00	22.00	16.48		74.92%	/	/
	财政专户管理资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/
	单位资金	0.00	0.00	0.00		0.00%	/	/
	其他资金						/	/
一级指标	二级指标	三级指标	指标性质	指标值	度量单位	完成值	权重	得分
								未完成原因分析

(90分)	产出指标	数量指标	风味成分挖掘	≥	10	个	10	12	12	
			开展农产品贮藏与加工相关技术培训	=	1	次	1	12	12	
			开发刺梨相关产品	≥	1	个	1	12	12	
		质量指标	减少香椿采后腐损率	=	10	%	10	12	12	
			时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	12	12
	效益指标	经济效益指标	采用加工技术后，经济效益提高率	≥	10	%	10	30	30	
合计							100	100		
评价结论	该项目自评得分 100 分。在理塘、炉霍、红原开展科技帮扶工作，召开技术培训会 1 次，产地技术服务累计 60 天，推广高山蔬菜采后商品化处理技术 1 项，培训人数 100 人次以上；开展桃和梨采收商品化与贮藏技术培训，通过培训提高农户采后处理规范操作意识；在大竹依托图拉香公司示范香椿采后自发气调包装及物流技术示范，较少香椿采后腐损率 10%以上；为武胜和平昌提供了柑橘、茶叶、生猪等农产品采后贮藏技术培训，协助建设了新的初加工基地，建设了农产品数字化贮藏管控体系；在越西县开展特色农产品加工与冷链流通科技帮扶与培训 1 次，通过花椒和苹果等越西特色农产品采后保鲜贮藏和初加工技术培训和示范推广，帮助企业开发高品质干花椒产品 1 个，提高当地花椒采后初加工率，降低花椒采后腐损率 10%以上；以赤藓糖醇、麦芽糖醇以及甜菊糖苷等功能性甜味剂代替白砂糖，通过数十次配方工艺优化，最终开发了功能型刺梨汁饮品 2 款、青梅爽饮品 1 款，并优化了高温瞬时杀菌工艺参数，不仅适口性好，而且维生素 C 保留率高，目前已进入市场销售，反馈良好。项目进展显著，社会效益明显，技术产地示范服务对象满意度高，按计划完成了目标绩效任务。									
存在问题	示范的规模有限；由于企业市场开拓能力较弱，产品销售额不高，对农户增收带动较少。									
改进措施	进一步开展技术示范，提高成果转化的影响力；开发适合当地消费习惯的系列产品，实现产品就地消化，减少销售成本。									
项目负责人：朱永清 李华佳 高佳 曾晓丹 袁怀瑜 贺红宇 李治华 罗芳耀 罗静红 夏陈 赵驰					财务负责人：李治华					

1、报表说明：该报表查询项目信息、绩效目标信息、预算及执行情况，用于预算单位查询导出开展项目自评。

2、取数口径：部门项目绩效目标表信息，包括年初预算、追加预算、结转预算和调整预算的绩效目标（以项目的最终绩效目标为准）。

适用地区：全省范围

适用用户：部门用户、单位用户

第五部分 附表

一、收入支出决算总表

二、收入决算表

三、支出决算表

四、财政拨款收入支出决算总表

五、财政拨款支出决算明细表

六、一般公共预算财政拨款支出决算表

七、一般公共预算财政拨款支出决算明细表

八、一般公共预算财政拨款基本支出决算表

九、一般公共预算财政拨款项目支出决算表

十、政府性基金预算财政拨款收入支出决算表

十一、国有资本经营预算财政拨款收入支出决算表

十二、国有资本经营预算财政拨款支出决算表

十三、财政拨款“三公”经费支出决算表