

2024 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

公开时间：2025 年 9 月 12 日

第一部分 单位概况	1
一、单位职责	1
二、机构设置	1
第二部分 2024 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	5
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	41
一、收入支出决算总表	41
二、收入决算表	41
三、支出决算表	41

四、财政拨款收入支出决算总表	41
五、财政拨款支出决算明细表	41
六、一般公共预算财政拨款支出决算表	41
七、一般公共预算财政拨款支出决算明细表	41
八、一般公共预算财政拨款基本支出决算表	41
九、一般公共预算财政拨款项目支出决算表	41
十、政府性基金预算财政拨款收入支出决算表	41
十一、国有资本经营预算财政拨款收入支出决算表	41
十二、国有资本经营预算财政拨款支出决算表	41
十三、财政拨款“三公”经费支出决算表	41

第一部分 单位概况

一、单位职责

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。

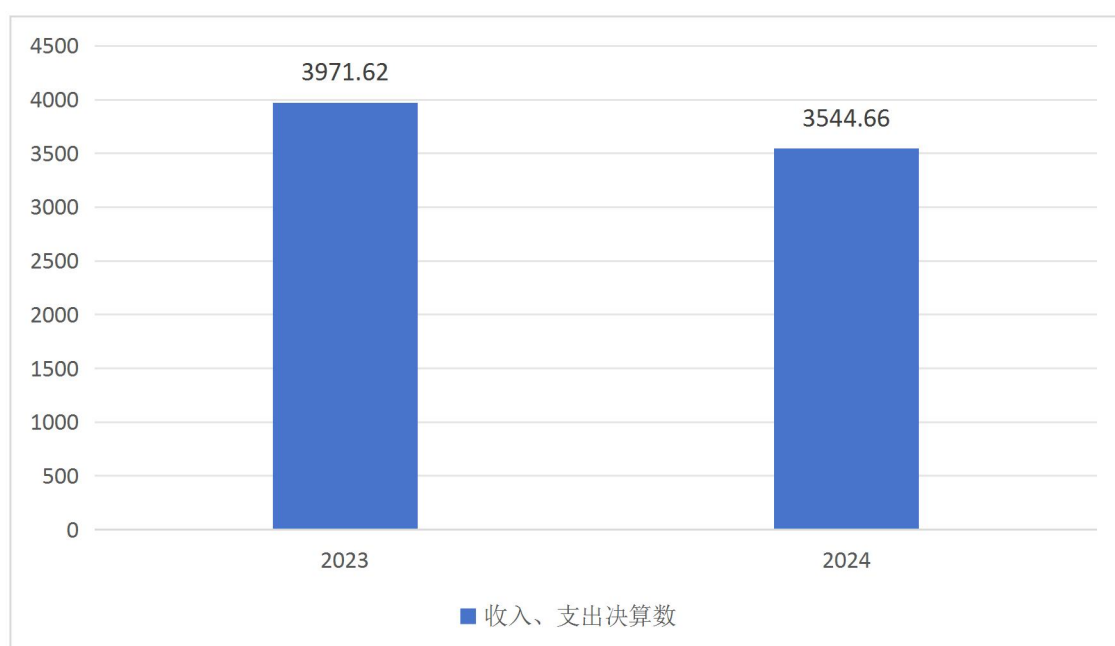
二、机构设置

本单位是隶属于四川省农业科学院的二级预算单位，本单位下设五个职能管理部门和五个研究中心，分别为：党政办公室、科技管理办公室、科技产业中心、条件财务办公室、后勤服务中心；果蔬贮藏加工研究中心、保鲜与物流研究中心、发酵食品研究中心、粮油加工研究中心、功能食品研究中心。

第二部分 2024 年度单位决算情况说明

一、收入支出决算总体情况说明

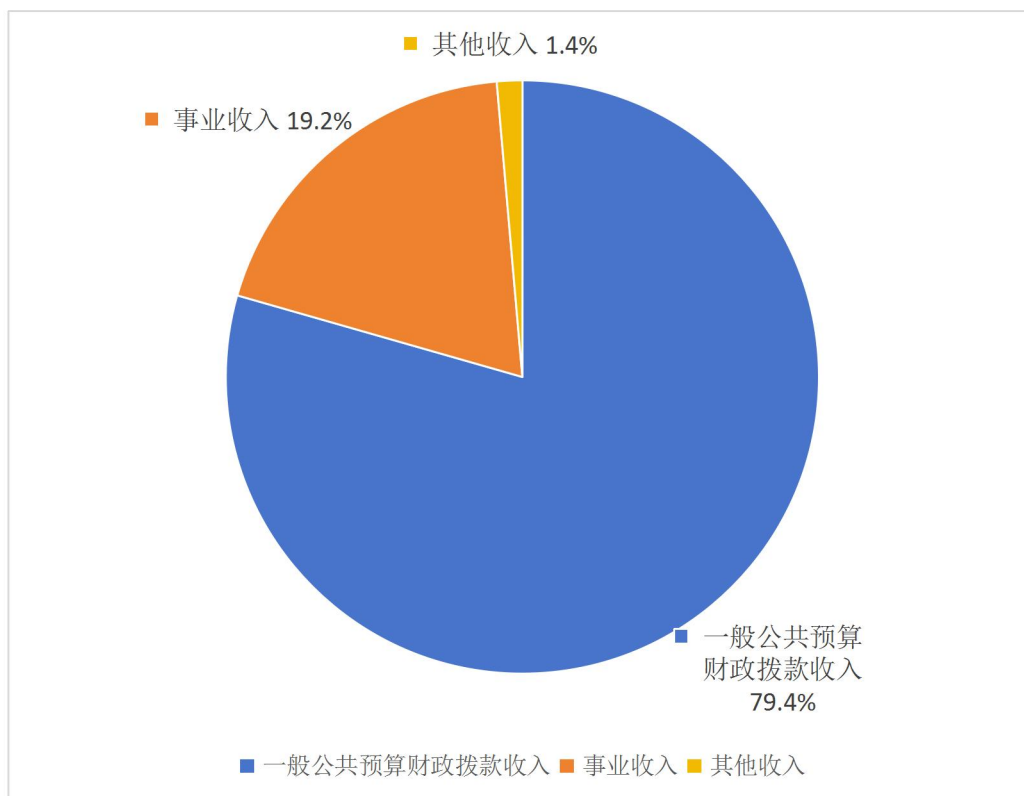
2024 年度收入、支出总计均为 3544.66 万元。与 2023 年度相比，收入、支出总计各减少 426.96 万元，下降 10.8%。主要变动原因是一般公共预算财政拨款减少。



（图 1：收入、支出决算总计变动情况图）

二、收入决算情况说明

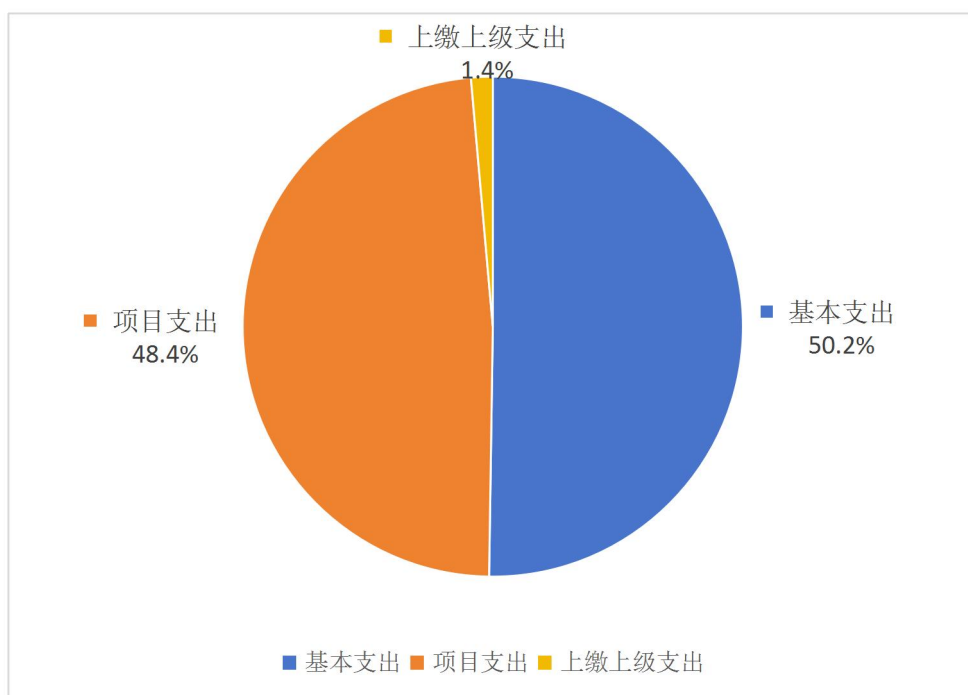
2024 年度本年收入合计 3366.95 万元，其中：一般公共预算财政拨款收入 2487.87 万元，占 73.9%；事业收入 844.71 万元，占 25.1%；其他收入 34.37 万元，占 1%。



(图 2: 收入决算结构图)

三、支出决算情况说明

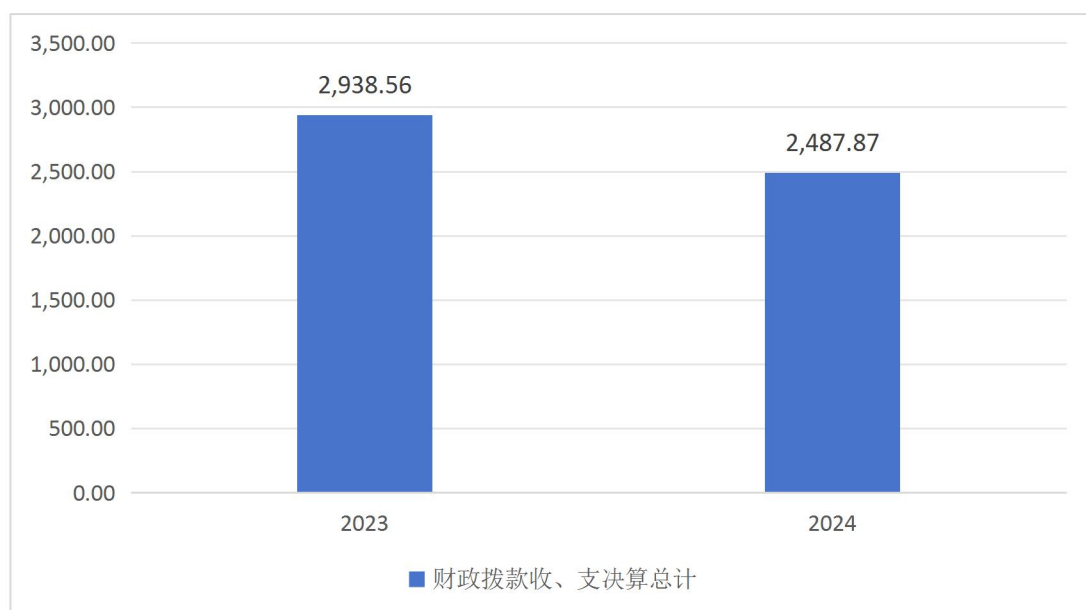
2024 年度本年支出合计 3146.98 万元，其中：基本支出 1580.95 万元，占 50.2%；项目支出 1522.02 万元，占 48.4%；上缴上级支出 44 万元，占 1.4%。



（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

2024 年度财政拨款收、支总计均为 2487.87 万元。与 2023 年度相比，财政拨款收、支总计各减少 450.69 万元，下降 15.3%。主要变动原因是财政拨项目支出减少。

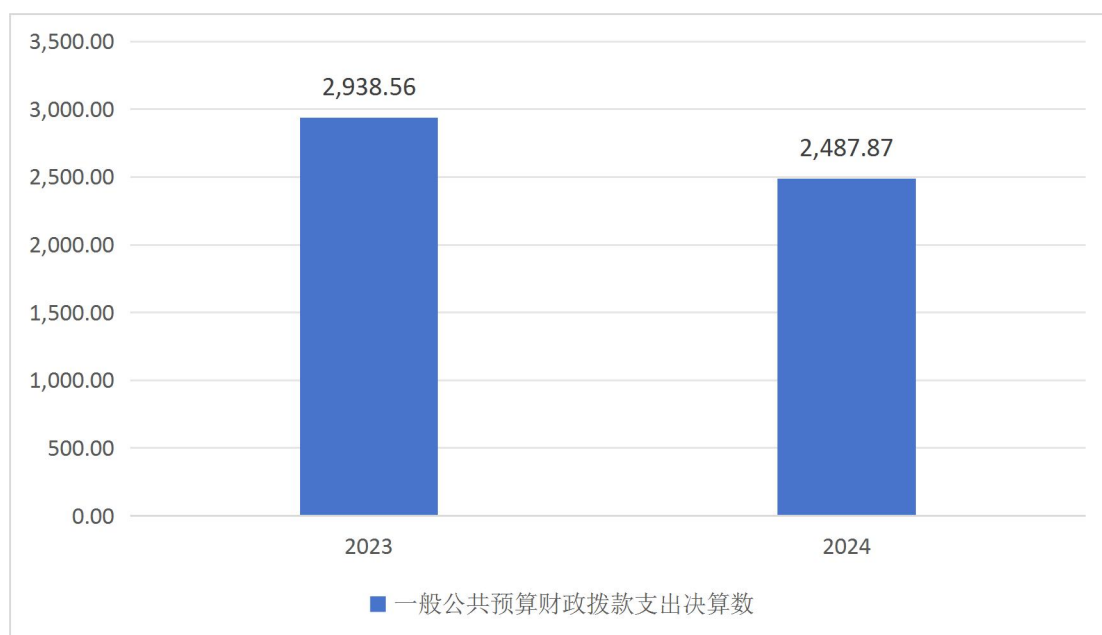


（图 4：财政拨款收、支决算总计变动情况）

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

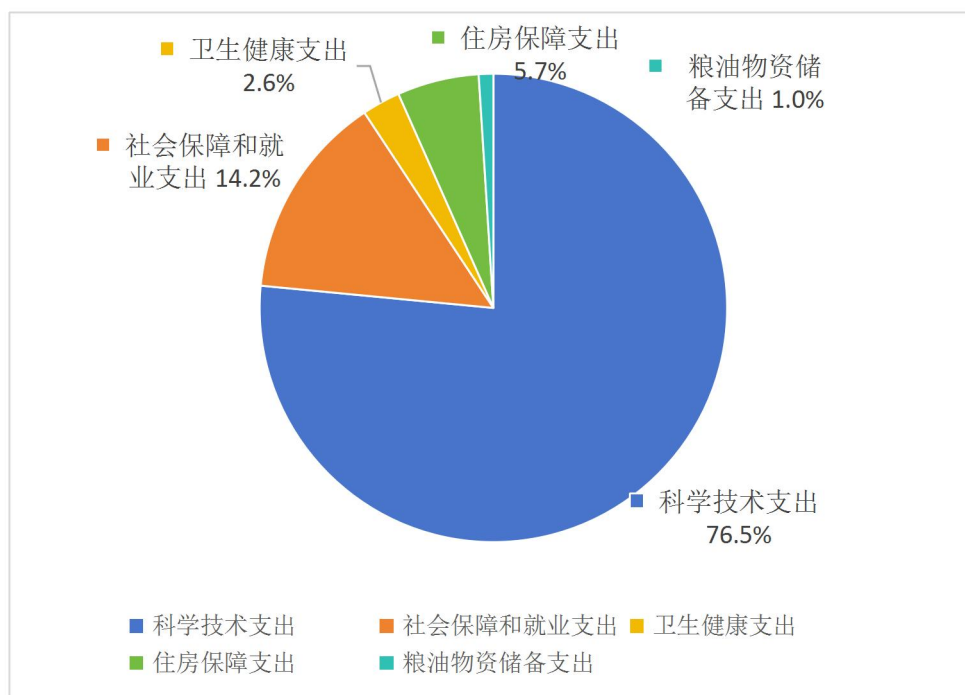
2024 年度一般公共预算财政拨款支出 2487.87 万元，占本年支出合计的 79.1%。与 2023 年度相比，一般公共预算财政拨款支出减少 450.69 万元，下降 15.3%。主要变动原因是财政拨项目支出减少。



（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

2024 年度一般公共预算财政拨款支出 2487.87 万元，主要用于以下方面：科学技术支出 1903.64 万元，占 76.5%；社会保障和就业支出 352.81 万元，占 14.2%；卫生健康支出 65.78 万元，占 2.6%；住房保障支出 140.64 万元，占 5.7%；粮油物资储备支出 25.01 万元，占 1%。



（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

2024 年度一般公共预算财政拨款支出决算数为 2487.87 万元，完成预算 94.3%。其中：

1.科学技术（类）基础研究（款）专项基础科研（项）：支出决算为 15.1 万元，完成预算 30.2%，决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目，2024 年未使用完毕的项目经费需在 2025 年继续执行。

2.科学技术（类）应用研究（款）机构运行（项）：支出决算为 933.59 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

3.科学技术（类）应用研究（款）社会公益研究（项）：支出决算为 839.72 万元，完成预算 92.8%，决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目，2024 年未使用完毕的项目经费需在 2025 年继续执行。

4.科学技术（类）技术与开发（款）科技成果转化与扩散（项）：支出决算为 0.01 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

5.科学技术（类）科技重大项目（款）重点研发计划（项）：支出决算为 76.17 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

6.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 39.06 万元，完成预算 44.6%，决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目，2024 年未使用完毕的项目经费需在 2025 年继续执行。

7.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 171.78 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

8.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 112.33 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

9.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 68.7 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

10.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 65.78 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）住房公积金（项）：支出决算 98.12 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

12.住房保障（类）住房改革支出（款）购房补贴（项）：
支出决算 42.52 万元，完成预算 100%，决算数等于预算数。

13.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 25.01 万元，完成预算 94.5%，决算数小于预算数的主要原因是存在跨年执行项目，2024 年未使用完毕的项目经费需在 2025 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

2024 年度一般公共预算财政拨款基本支出 1492.81 万元，其中：

人员经费 1351.26 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 141.55 万元，主要包括：办公费、咨询费、水费、电费、邮电费、差旅费、维修（护）费、租赁费、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

2024 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，加强厉行节约。

（二）“三公”经费财政拨款支出决算具体情况说明

2024 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 2023 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，加强厉行节约。

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 2023 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，加强厉行节约。

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 2024 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 2023 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，加强厉行节约。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

2024 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

2024 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

2024 年度，院加工所机关运行经费支出 0 万元，与 2023 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

2024 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）政府采购支出总额 17.67 万元，其中：政府采购货物支出 17.67 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、服务器等办公设备。授予中小企业合同金额 17.67 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 17.67 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 2024 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 2024 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 46 个项目编制了绩效目标，预算执行过程中，选取 46 个项目开展绩效监控，组织对 16 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）基础研究（款）专项基础科研（项）：指用于专项基础科研方面的支出。

9.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。

10.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。

11.科学技术（类）技术与开发（款）科技成果转化与扩散（项）：指促进科技成果转化为现实生产力的应用、推广和引导性支出，以及基本建设支出中用于支持企业科技自主创新的支出。

12.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。

13.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。

14.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。

15.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。

16.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職業年金支出。

17.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。

18.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。

19.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。

20.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。

21.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。

22.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。

23.“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。

24.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（2024 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。预期申请专利 1 项，开发浓香菜籽油新产品 1 个，指导企业技术服务 2 次，完成项目科技成果登记 1 个，项目按期完成率达到 100%。				集成“天府菜油”专用原料制取浓香菜籽油的磷脂调控技术 1 项，并在两家企业开展示范应用。获得国际发明专利 1 项，开发浓香菜籽油新产品 1 个，指导企业技术服务 2 次，完成终期科技报告 1 份，完成项目科技成果登记 1 个，项目按期完成率达到 100%，通过科技厅验收。				
	2. 项目实施内容及过程概述	以“天府菜油”专用原料制取浓香菜籽油的磷脂调控技术在菜籽油加工企业开展示范应用，开发高多酚浓香菜籽油新产品 1 个，并对其开展品质特性和安全质量评价。结果表明：总酚含量高达 1234.89 mg/kg、Canolol 含量 932.00 mg/kg；色泽呈棕黄色、水分及挥发物含量 0.02%、不溶性杂质 0.03%、酸价（以 KOH 计）1.0 mg/g、过氧化值 0.067 g/100g、加热试验（280℃）无析出物且油色变浅、溶剂残留量未检出、苯并(a)芘 0.6 μg/kg、透明度（20℃）为透明，安全质量指标均符合国家标准。项目按期完成率达到 100%，通过科技厅验收。								
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	4.80	4.80	4.80			100.00%	10	10	
	其中：财政资金	4.80	4.80	4.80			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	=	1	项	1	15	15	
			科技成果登记	=	1	个	1	15	15	
		质量指标	浓香菜籽油新产品中多酚含量	≥	0.8	克	0.8	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	指导企业技术服务	≥	2	次	2	30	30	
合计								100	100	

评价结论	本项目自评总分 100 分，年度任务指标均按质按量顺利完成。采用新加工技术指导服务优质加工企业 2 次，并在企业示范生产高多酚浓香菜籽油产品 1 个，不仅保留了菜籽油浓郁香气，又可有高效保留多酚等微量营养成分，属于高质化菜籽油产品。同时，获得国际发明专利 1 项，顺利通过科技厅项目验收。	
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，企业不愿意尝试新加工技术，导致项目取得的科技成果示范推广效果不理想。	
改进措施	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（2024 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		项目年度目标					年度目标完成情况				
	1. 项目年度目标完成情况	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。					已完成对四川泡菜风味物质的定义分类，并成功建立机器学习预测泡菜核心微生物网络分析模型，识别四川泡菜核心微生物组，并将核心微生物组应用于四川泡菜定向调控四川泡菜风味特征。				
	2. 项目实施内容及过程概述	通过对 200 余份四川泡菜的分析，定义分类四川泡菜风味物质，建立机器学习预测泡菜核心微生物网络分析模型，识别四川泡菜核心微生物组，并将核心微生物组应用于四川泡菜定向调控四川泡菜风味特征。									
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	9.85	9.85	9.85			100.00%	10	10		
	其中：财政资金	9.85	9.85	9.85			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	撰写终期报告	=	1	篇	1	15	15		
			发表论文	=	1	篇	1	15	15		
		质量指标	培养硕士毕业生	=	1	名	1	15	15		
		时效指标	项目按期完成率	=	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	%	30	30	30		
合计								100	100		
评价结论	本项目自评总分 100 分，年度任务指标均按质按量顺利完成。										
存在问题	无										
改进措施	无										
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（2024 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，延长番茄保鲜周期 10%。					本项目建设了中试生产线 1 条，制定了一项企业标准，发表论文 1 篇，申请了发明专利一件，获得相关实用新型专利一件，撰写中论文 1 篇，延长番茄保鲜周期 10%。				
	2. 项目实施内容及过程概述	项目组以实验室小试材料改性机和吹膜机摸索了保鲜膜材料的最佳配比，通过与生产企业合作，在企业建设了功能性保鲜膜生产线一条，编制了企业标准，通过三年的保鲜实验研究，不断改进保鲜膜制备配方，并通过功能性保鲜膜保鲜番茄实验验证，延长番茄保鲜周期 10%以上，期间申请发明专利一件，发表论一篇，获得相关实用新型专利一件，正在撰写论文一篇，发明专利撰写中一件。									
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	5.75	5.75		5.75		100.00%		10	10	
	其中：财政资金	5.75	5.75		5.75		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	发明专利受理		=	1	件	1	15	15	
			发表论文		=	1	篇	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	本项目自评总分 100 分，实现了既定的文章、专利和企业标准产出等目标，并摸清了功能性保鲜膜独特的 CO2/O2 透过率影响番茄采后贮藏过程中的品质变化规律，明确主要调控基因的构成及部分代谢通路，为进一步研究膜材料自身气体透过率影响果蔬采后保鲜效果奠定基础。										
存在问题	本项目是跨学科项目，轻工业、植物生理学的双重结合为项目面向市场化应用开发奠定了基础，但在实际推进过程中会面临如突破技术转化、工艺优化等多重挑战，同时生鲜农产品的种植、管理与收获等必要步骤也增加了项目执行期的不确定性。										
改进措施	在项目执行过程中不断优化思路和执行步骤，制定更详细的实验节点表，按内容分步骤落实。										
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（2024 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		项目年度目标					年度目标完成情况			
	1. 项目年度目标完成情况	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。					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，发表论文 1 篇，开展技术指导、咨询等 1 次，申请专利 1 次。任务完成率 100%，项目按期完成率 100%，			
	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。								
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	370.00	870.00	391.11			44.95%	10	10	横向课题经费按规定结转下一年度继续使用。
	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	370.00	870.00	391.11			44.95%	/	/	
	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	10	10	
			开展技术指导、咨询等	≥	1	次	1	10	10	
			申请专利	≥	1	项	1	10	10	
		质量指标	项目任务完成率	=	100	%	100	10	10	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	10	10	
	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持	40	40	

合计		100	100	
评价结论	本项目自评总分 100 分，各项工作和经费使用均有序开展，各项绩效指标均完成。			
存在问题	经费使用进度较慢，今后在科研经费管理方面需要加强。			
改进措施	进一步加强技术研发，提升农产品加工技术的创新能力，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：张盈娇		财务负责人：李治华		

部门预算项目支出绩效自评表（2024 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. 重点开展营养型菜籽油产品加工关键技术研究。2. 开展莴笋等根茎类蔬菜采后品质分析评价，建立评价指标体系，筛选鲜食或加工主推品种 1-2 个。3. 豆瓣酱主要原料（二荆条辣椒和蚕豆）的筛选与优化，分析和评价二荆条辣椒和不同蚕豆品种加工利用参数，结合定向调控发酵过程中的微生物群落，提高发酵效率和产品风味。研发快速、准确的包括感官评价、微生物指标、理化指标检测方法，实现生产过程中的实时监控，优化生产工艺，开展技术培训。4. 通过开展四川省道地中药材调研工作，对川产道地中药材天麻等可用于鲜食中药材的贮藏保鲜研究，赶黄草、天麻等中药材在采收、干燥、储藏等多个方面存在的初加工粗放不规范等现象的改进。通过自动化、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。5. 重点开展大豆精深加工技术研发与产品开发工作。6. 构建四川花椒风味数据库，发掘和鉴定主要挥发性（或香气成分）。					对照项目年度目标，完成了营养性菜籽油产品加工关键技术研究、莴笋等根茎类蔬菜采后品质分析评价、豆瓣酱主要原料的筛选与优化、道地中药材研究、大豆精深加工技术研发以及构建了四川花椒风味数据库，完成了既定的绩效目标。			
	2. 项目实施内容及过程概述	开展营养型油菜专用品种品质评价、关键营养素保留技术研究，并联合企业开发产品；研究了加工方式对佛手活性成分的影响、不同成熟度佛手中活性成分的差异、不同初加工方式对赶黄草品质和风味的影响；就天麻贮藏保鲜、乌梅清洁化生产、赶黄草干燥工艺开展技术指导；制定了《高温多雨环境下赶黄草病虫害防治应急预案》，处理了古蔺赶黄草遭遇持续降雨导致的生产应急问题，将自然灾害带来的损失降至最低；完成了莴笋采后品质评价，建立鲜食及加工评价体系 2 套，筛选适宜品种及新材料 4 个，研发形成莴笋及萝卜采后处理技术 2 项，联合制定企业标准 2 项，相应技术在彭州、遂宁等产区应用，建立根茎类蔬菜采后处理技术示范基地 2 个；采用 HS-SPME-GC-MS 技术共鉴定到四川主产区花椒（红花椒和青花椒）挥发性成分 83 个（基于 GC-0 鉴定到 8 个关键香气活性的成分），开发花椒新产品 3 个；全年多次赴巴中市、雅安市、攀枝花市、眉山市等地区开展技术培训，累计培训人员达 215 人次。								
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	4.50	64.50	35.30			54.73%	10	10	按规定结转下一年度继续使用。
	其中：财政资金	4.50	64.50	35.30			54.73%	/	/	
	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	15	15	
			筛选鲜食莴笋品种	≥	1	个	1	15	15	

		质量指标	产品多酚含量	≥	1	克	1	15	15	
		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	进一步促进川药产业的发展,助力合作企业产值增加	≥	10	%	10	20	20	
		社会效益指标	被服务企业技术培训覆盖率	≥	50	%	50	20	20	
合计								100	100	
评价结论	本项目自评总分 100 分,推动了企业和科研单位合作,建立联合研发平台,提高行业竞争力。技术引领下,拓展了油菜、莴苣、花椒精油和调味料等加工产品种类,促进产业转型。									
存在问题	尽管本项目在多个方面取得了显著成效,但在自评过程中也发现了一些问题,主要表现在技术推广与应用的广度不足。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	首先是加强技术的市场推广与应用,加大对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,提升农产品加工技术的创新能力,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 姚英政 高佳 李治华 王宸之 赵驰					财务负责人: 李治华					

部门预算项目支出绩效自评表（2024 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				
		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。				通过项目实施，开展技术攻关，研发配套设备，集成关键技术，示范水果采后商品化处理技术 1 套，优质果率提高 5%，经济效益提高 10%以上，保持了较好的鲜食品质。				
	2. 项目实施内容及过程概述	从特色水果采后商品化处理、发酵精深加工、多元化营养健康产品开发三个层面开展技术攻关；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。								
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	3.37	3.37	3.37			100.00%	10	10	
	其中：财政资金	3.37	3.37	3.37			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	示范水果采后商品化处理技术	=	1	套	1	15	15	
		质量指标	采用商品化处理技术之后，果实的优质果率提高	=	5	%	5	15	15	
			减少采后冷害损失率	=	5	%	5	15	15	
		时效指标	项目按期完成率	=	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	本项目自评总分 100 分，本项目通过开展技术攻关，研发配套设备，集成关键技术，示范水果采后商品化处理技术 1 套，优质果率提高 5%，经济效益提高 10%以上，保持了较好的鲜食品质。									
存在问题	无									
改进措施	无									
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（2024 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				
		进行食源性病原菌分离，采用全基因组测序技术、非靶向代谢组学结合深度学习技术、定量风险评估等技术，对成渝地区动物源食源性致病菌进行监测、分型，构建规模达 600-800 株的致病菌菌种库。				进行食源性病原菌分离，采用全基因组测序技术、非靶向代谢组学结合深度学习技术、定量风险评估等技术，对成渝地区动物源食源性致病菌进行监测、分型，构建规模达 600-800 株的致病菌菌种库，建立风险预警模型 3 个，获得软件著作权 1 项。				
	2. 项目实施内容及过程概述	从成渝双城收集各类生鲜、发酵食品，根据《2020 年国家食源性疾病监测工作手册》进行食源性病原菌增菌分离，分离菌株通过 16S rDNA 序列测序分型，然后-80℃冻存，用于菌种库构建。利用文献查阅资料和分离菌株数据，构建风险预警模型 3 个，同时采用基因组测序等手段开展微生物基因分型和分析。								
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	29.15	29.15	29.15			100.00%	10	10	
	其中：财政资金	29.15	29.15	29.15			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	构建致病菌菌种库	=	1	个	1	20	20	
		质量指标	风险预测模型准确率	≥	70	%	70	20	20	
		时效指标	按期完成率	=	100	%	100	20	20	
	效益指标	可持续影响指标	风险预警模型持续发挥作用期限	≥	5	年	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	本项目自评总分 100 分，项目严格按照执行进度开展，在实施过程中形成成渝双城食源性致病菌种库 1 个，构建成渝地区水产品中副溶血性弧菌定量风险评估模型、成渝地区畜产品中沙门氏菌定量风险评估模型、成渝地区畜产品中金黄色葡萄球菌定量风险评估模型 3 个，构建规模达 600-800 株的致病菌菌种库。									
存在问题	无									
改进措施	无									
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（2024 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；授权发明专利 1 件、申请发明专利 1 件，发表论文 1 篇。				
	2. 项目实施内容及过程概述	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。								
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	23.24	23.24	23.24			100.00%	10	10	
	其中：财政资金	23.24	23.24	23.24			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	≥	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	项目按期完成率	=	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	本项目自评总分 100 分,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,但在自评过程中也发现了一些问题,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	针对项目自评中发现的问题,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（2024 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 确立关键营养指标评价方法，筛选功能型专用品种；开发菜籽油新产品 1 个；公开发表论文 2 篇。				年度目标完成情况 确立菜籽油中多酚、植物甾醇关键营养指标评价方法，筛选出功能型专用品种 2 个；开发菜籽油新产品 1 个；公开发表论文 2 篇。				
	2. 项目实施内容及过程概述	以菜籽油为研究对象，对国标或行业标准检测多酚和植物甾醇方法进行优化，确立适合菜籽油样品的评价方法；持续收集省内外油菜品种与资源样本 300 余份，采用统一稳定工艺制备菜籽油样品，对菜籽油中多酚与植物甾醇含量进行了系统分析，多酚含量范围为 662-2105mg/kg，植物甾醇含量范围为 4605-9594mg/kg，开发高多酚和高植物甾醇菜籽油新产品各 1 个；发表相关论文 2 篇。								
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	26.47	26.47	25.01			94.49%	10	10	
	其中：财政资金	26.47	26.47	25.01			94.49%	/	/	
	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	开发产品	≥	1	个	1	20	20	
			发表论文	≥	2	篇	2	10	10	
		质量指标	产品总酚含量	≥	1.2	克	1.37	20	20	
		时效指标	项目按期执行率	=	100	%	100	10	10	
	效益指标	可持续影响指标	技术应用年限	≥	3	年	3	30	30	
合计								100	100	
评价结论	本项目自评总分 100 分，年度任务指标均按质按量顺利完成。优化了菜籽油中多酚和高植物甾醇检测方法，分析省内外油菜品种与资源样本 300 余份，为高多酚菜、高植物甾醇浓香菜籽油产品开发提供数据支撑，在企业示范应用加工技术开发了高多酚和高植物甾醇菜籽油新产品各 1 个，公开发表论文 2 篇。									
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科技创新重视度不够，加上经济形势下行影响，新产品市场形势不明，导致示范推广效果未达预期。									
改进措施	一是加强新技术和新产品的示范推广应用，二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：姚英政					财务负责人：李治华					

部门预算项目支出绩效自评表（2024 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					
		在理塘、红原、炉霍县等川西高原开展蔬菜采后商品化处理、贮运保鲜、加工技术指导服务与培训。				开展青稞和刺梨中活性成分的挖掘以及功效研究；在甘孜州炉霍县、甘孜县、乐山开展加工技术指导与培训；研究天麻加工技术；对华蓼蜜梨现有商品化处理流程提出了技术升级建议；从公司酵素中分离出乳酸菌、酵母菌和芽孢杆菌 10 余株，利用分离的菌株发酵中药材，筛选到 1 株乳酸菌可以快速发酵黄精，将发酵后的黄精用于饲喂跑山鸡，改善了跑山鸡肠道环境，死亡率降低 5%；集成示范早熟苹果采后商品化处理技术 1 项。					
	2. 项目实施内容及过程概述	针对青稞中活性成分挖掘少，关于青稞多酚降血糖功效无研究，开展青稞中多酚成分的质谱鉴定以及降血糖活性评价；此外针对青稞和刺梨在实际生产过程中遇到的难题，赴甘孜州炉霍县、甘孜县开展青稞技工技术指导服务以及在乐山市沐川县开展刺梨生产加工技术指导；围绕蜜环菌的生产技术、林下仿野生乌天麻的种植管理、采后贮藏与加工工艺等关键问题进行了现场指导与交流；通过适时采收、分级、预冷、温湿度等参数优化，集成示范苹果采后商品化处理技术 1 项。									
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	5.52	27.52		27.52		100.00%	10	10		
	其中：财政资金	5.52	27.52		27.52		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	开展技术培训、指导等		≥	6	次	6	15	15	
			开发天麻、刺梨等相关产品		≥	2	个	2	12	12	
		质量指标	协助企业完善贮藏库		=	1	座	1	13	13	
		时效指标	项目按期完成率		=	100	%	100	10	10	
	效益指标	经济效益指标	企业经济效益提升		≥	5	%	5	30	30	
	满意度指标	服务对象满意度指标	受援地服务对象满意度		≥	90	%	90	10	10	
合计								100	100		

评价结论	本项目自评总分 100 分，各项工作和经费使用均有序开展，各项绩效指标均完成。	
存在问题	尽管本项目取得了一些成绩，但在自评过程中也发现了一些问题，主要表现在新产品的生产、加工的技术推广与应用方面广度不足，尚未形成广泛的市场影响力。企业职工普遍为当地农民，文化知识水平不高，对于科学养殖、发酵技术了解不多，应加强与企业职工的交流沟通，在向他们传授专业知识的同时也学习他们实践动手能力。	
改进措施	首先是加强针对活性成分及功能开发新产品，并加大新产品在市场上的推广力度，扩大产品的影响力，同时进一步加强加工技术的改进和优化，以适应新产品的研发与生产；其次，助推所企合作，通过“天府农科”平台与品牌效应，助力企业加强市场推广与应用。相关部门应定期邀请行业权威专家进行专业知识培训。	
项目负责人：高佳 李治华 夏陈 曾晓丹 罗静红 李可 董玲 邓俊琳 赖海梅 潘翠萍 余鳗游		财务负责人：李治华

部门预算项目支出绩效自评表（2024 年度）											
项目名称		51000024T000011264546-四川特色经济作物协同推广等上年结转									
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。				
	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。									
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	200.23	200.23	197.90			98.84%	10	10	按规定结转下一年继续使用。	
	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	200.23	200.23	197.90			98.84%	/	/		
	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		
			开展技术指导、咨询等	≥	1	次	1	12	12		
			发表论文	≥	1	篇	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	本项目自评总分 100 分，各项工作和经费使用均有序开展，各项绩效指标均完成。	
存在问题	无	
改进措施	进一步加强技术研发，提升农产品加工技术的创新能力，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：张盈娇		财务负责人：李治华

部门预算项目支出绩效自评表（2024 年度）										
项目名称		51000024T000011763352-衔接推进乡村振兴科技服务补助								
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“四川科技兴村”APP，不定期线上解答技术帮扶问题。				已通过“四川科技兴村”APP 在线回复科技问题 1 条，并担任科技特派团、三区科技服务人员，开展线下科技帮扶工作。				
	2. 项目实施内容及过程概述	通过“四川科技兴村”APP，在线回答农产品加工与贮藏保鲜领域科技问题 1 条。								
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	0.00	0.01	0.01			100.00%	10	10	
	其中：财政资金	0.00	0.01	0.01			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	回答线上技术问题数量	≥	1	条	1	20	20	
		质量指标	回答技术问题质量	定性	好		好	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	技术问题解决成功率	≥	95	%	100	20	20	
	满意度指标	服务对象满意度指标	服务对象满意度	≥	95	%	100	10	10	
合计								100	100	
评价结论	本项目自评总分 100 分，通过“四川科技兴村”APP，不定期线上解答技术帮扶问题，完成既定项目任务。									
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（2024 年度）										
项目名称		51000024T000012016636-第一批科技计划（发酵蔬菜中具有菌群结构调节功能的 Lactiplantibacillus plantarum 源烈性噬菌体触发机制研究）								
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				
		项目拟以四川泡萝卜原位及高保真模拟发酵体系为研究基质，从株水平上的外源 Lactiplantibacillus plantarum 在发酵体系中定殖占领生态位的差异入手，探究外源 L. plantarum 引起体系应激产生的烈性噬菌体对原位体系中菌群的调节机制，重点研究 L. plantarum 源原噬菌体在发酵蔬菜体系中烈性转变的触发机制。 （1）探明株水平上定殖性不同的 L. plantarum 基因组中原噬菌体差异。 （2）探明外源 L. plantarum 诱发的烈性噬菌体对微生物群落的选择性调控模式。 （3）探明 L. plantarum 源原噬菌体经环境/细胞损伤触发烈性转变的机制。				完成 Lactiplantibacillus plantarum 全基因组测序，明确具有定殖差异的 L. plantarum 原噬菌体基因结构；基于外源 L. plantarum 触发烈性噬菌体，经孵化富集、离心、盐析和超滤除菌等方法制备高滴度烈性噬菌体，基于宏转录组测序技术阐明微生物群落演替规律及与烈性噬菌体的相关性。				
	2. 项目实施内容及过程概述	对不同 Lactiplantibacillus plantarum 进行全基因组测序，经生信分析后识别到不同株间原噬菌体和 CRISPR Spacers 差异，为噬菌体的溯源分析奠定基础；富集分离发酵蔬菜中的烈性噬菌体，并经盐胁迫触发，对获得的烈性噬菌体进行电镜和测序鉴定；使用宏转录组测序技术剖析 Lactobacillus 与噬菌体间的相关网络。								
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	0.00	10.00	3.02			30.21%	10	10	项目执行期为 2 年，按规定结转下一年度继续使用。
	其中：财政资金	0.00	10.00	3.02			30.21%	/	/	
	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	发表文章	=	1	篇	1	20	20	
		质量指标	研究成果验收通过率	≥	90	%	90	20	20	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	20	20	
	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	检测培训满意度	≥	95	%	95	10	10	
合计								100	100	

评价结论	本项目自评总分 100 分，年度任务指标均按质按量顺利完成。	
存在问题	还有相当的一部分内容需要实验完成并形成成果，对于纯病毒和纯微生物领域的研究较难，且背景稍弱。	
改进措施	寻求更多关于生信分析、病毒和微生物研究背景的人员协助，学习交叉学科知识。	
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（2024 年度）										
项目名称		51000024T000012020866-第一批科技计划（发酵蔬菜中酵母菌源 EVs miRNA 的菌群结构调节作用机制研究）								
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				
		1. 明确具有调节乳酸菌菌群结构功能的 <i>Kazachstania</i> 属酵母菌源 EVs miRNA 种类； 2. 揭示 <i>Kazachstania</i> 属酵母菌源 EVs miRNA 对发酵蔬菜中乳酸菌菌群结构的选择性调控模式； 3. 阐释 <i>Kazachstania</i> 属酵母菌源 EVs miRNA 调节发酵蔬菜中靶标乳酸菌及非靶标乳酸菌生长代谢的分子机制。				已通过靶点预测等手段明确了具有调节乳酸菌菌群结构功能的 <i>Kazachstania</i> 属酵母菌源 EVs miRNA 种类，拟将体外合成这些 miRNA 将其加入体系中来揭示其对乳酸菌菌群结构的选择性调控模式。				
	2. 项目实施内容及过程概述	通过用试剂盒对 <i>Kazachstania</i> 属酵母菌源 EVs miRNA 进行提取送测，明确其 EVs miRNA 种类，并通过靶点预测等手段明确其中可能具有调节乳酸菌菌群结构功能的 <i>Kazachstania</i> 属酵母菌源 EVs miRNA 。								
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	0.00	40.00	12.08			30.19%	10	10	项目执行期为 3 年，按规定结转下一年度继续使用。
	其中：财政资金	0.00	40.00	12.08			30.19%	/	/	
	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	受理发明专利	=	1	项	1	20	20	
		质量指标	完成 SCI 文章	=	1	篇	1	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	吸引硕士研究生就业	=	1	名	1	10	10	
			毕业学士	=	1	名	1	10	10	
合计								100	100	
评价结论	本项目自评总分 100 分，年度任务指标均按质按量顺利完成。									
存在问题	对于揭示酵母菌源 EVs miRNA 对发酵蔬菜中乳酸菌菌群结构的选择性调控模式的研究较难。									
改进措施	寻求更多关于生信分析和微生物相关研究背景的人员协助，学习交叉学科知识。									
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（2024 年度）										
项目名称		51000025T000012269775-第二批科技计划（涉藏地区高山蔬菜产地初加工与冷链贮运技术设施科普培训）								
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 建立高山蔬菜产地科普培训示范基地 2 个；在产地推广高山蔬菜采后商品化处理、贮藏保鲜、烘干加工、物流品质控制等采后处理技术 2 项；开展专题科普培训活动 2 次以上，累计培训人数超过 100 人次。					年度目标完成情况 1. 分别在红原、炉霍建立高山蔬菜产地科普培训示范基地 2 个；2. 在红原县刷金寺镇推广高山莴笋采后商品化处理技术 1 项，在炉霍县推广高原番茄采后处理技术 1 项；3. 开展产地专题技术培训 3 次。			
	2. 项目实施内容及过程概述	联系当地农牧局，了解红原县和炉霍县的高山蔬菜种植现状、市场需求和技术瓶颈。筛选当地量大且有代表性的高山莴笋、番茄基地和农业公司，在产地建立技术示范基地 2 个；联系省农科院园艺所专家在产地开展技术指导与培训 3 次，通过基地现场调研指导的方式，和农户面对面交流高山蔬菜采后面临的技术难点并开展全产业链技术指导和推广，以课堂授课的方式传授理论知识，提高技术普及率。								
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	0.00	50.00	9.40			18.80%	10	10	该项目执行期 2 年，按规定结转下一年度继续使用。
	其中：财政资金	0.00	50.00	9.40			18.80%	/	/	
	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	建立高山蔬菜产地科普培训示范基地	=	2	个	2	10	10	
			推广高山蔬菜产地初加工与冷链贮运技术	≥	2	项	2	10	10	
		质量指标	科普培训和技术服务产地	≥	2	个	2	20	20	
		时效指标	项目按期完成率	=	100	%	100	10	10	
	效益指标	社会效益指标	累计培训人数	≥	100	人	100	20	20	
			面向高山蔬菜产区农牧民开展专题科普培训	≥	2	次	2	20	20	
合计								100	100	

评价结论	本项目自评总分 100 分，分别在红原、炉霍建立高山蔬菜产地科普培训示范基地 2 个，长期开展技术服务与指导；通过推广高山莴笋、番茄采后商品化处理技术，有效延长采后保鲜期 7 天，降低采后腐损率 5%，显著提高当地蔬菜采后商品化处理率；通过开展产地专题技术培训与服务，提高了农户对蔬菜采后处理技术和设备的认知，为技术设备进一步推广普及打下基础。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，自评按计划完成目标绩效任务。	
存在问题	无	
改进措施	无	
项目负责人：罗静红		财务负责人：李治华

部门预算项目支出绩效自评表（2024 年度）											
项目名称		51000025T000012275176-第二批科技计划（蔬菜发酵过程中烈性噬菌体组的演替规律及其对乳杆菌菌群结构的影响）									
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	项目拟以四川泡萝卜原位发酵体系为研究基质，通过宏病毒组和宏基因组研究方法入手，探究烈性噬菌体在发酵体系中的演变规律和影响因素，阐释烈性噬菌体对发酵蔬菜体系中乳杆菌菌群的作用机制。					完成发酵萝卜宏基因组和宏病毒组测序，明确具有烈性噬菌体再发酵过程中的演变规律和可能来源；基于外源 L. plantarum 在泡菜中分离、纯化一株新的肌尾烈性噬菌体，已获得该噬菌体的基因组信息。				
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	0.00	10.00	2.14			21.42%	10	10	项目执行期为2年，按规定结转下一年度继续使用。	
	其中：财政资金	0.00	10.00	2.14			21.42%	/	/		
	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	完成任务书填报	=	1	项	1	10	10		
			撰写文章	≥	1	篇	1	15	15		
		质量指标	完成烈性噬菌体分离以及发酵过程中噬菌体群的变化规律	≥	5	个	5	15	15		
			时效指标	项目进度完成率	≥	40	%	40	10	10	
	效益指标	可持续影响指标	研究结果为发酵蔬菜菌群结构调控及核心菌群筛选提供理论支持	≥	2	年	2	40	40		
合计								100	100		
评价结论	本项目自评总分 100 分，年度任务指标均按质按量顺利完成。										
存在问题	对于纯病毒和纯微生物领域的研究较难，且背景稍弱。										
改进措施	寻求更多关于生信分析、病毒和微生物研究背景的人员协助，学习交叉学科知识。										
项目负责人：黄玉立					财务负责人：李治华						

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