

附件 1:

2026 年拉萨市区域协同创新专项 “揭榜挂帅”制项目榜单

一、发榜单位：拉萨市科学技术局、拉萨市市场监督管理局。

二、发榜项目名称：牛肉制品中牦牛成分快速检测技术研究。

三、项目研究背景：牦牛肉作为高海拔地区的特色畜产品，因其高蛋白、低脂肪、富含多种微量元素而具有独特的经济与营养价值，市场价格远高于普通牛肉、鸡肉、猪肉等常见肉类。近年来，部分不法商家为牟取暴利，使用猪肉、鸡肉、鸭肉等冒充牦牛肉生产肉干、肉脯、肉卷等加工肉制品，严重侵害消费者权益与健康安全，同时也破坏了西部牦牛主产区的产业信誉和地方特色食品口碑。现行食品安全监督抽检中，普通肉类真实性检测项目覆盖不足，且目前广泛采用的实时荧光 PCR 方法对实验条件和人员操作有较高要求，无法实现现场快速检验。因此，开发快速、准确、低成本且适用于牦牛肉制品真伪鉴别技术，不仅是保障特色农产品优质优价的现实需要，更是构建诚信市场、完善监管措施的关键技术支撑。

四、项目研究目标：（1）研发建立牦牛成分特异性标记物数据库（包含至少 5 种高特异性源性成分保守基因方案）；（2）

开发一套深加工牛肉制品核酸成分快速处理方案，能够克服深加工肉制品中蛋白质、油脂、色素等干扰物质，支持核酸扩增实验；建立一种基于等温扩增技术的牦牛肉快速检测方法，方法特异性100%，灵敏度达到0.1%，从核酸提取到检测完成总时间不超过1小时；（3）开发1套便携式牦牛成分快速检测试剂盒，满足设备轻巧、结果可视、灵敏准确、操作简便、避免交叉污染等现场快速检测需求；（4）研发建立牛肉制品中牦牛成分快检技术体系和技术规程1套。

五、项目研究内容：（1）拉萨牦牛种质资源调查及收集；（2）基于基本型与各亚型牦牛基因数据的筛选；（3）抗深加工肉制品中干扰因素的快速核酸提取技术的建立；（4）基于等温扩增技术的牦牛成分快速检测方法的建立；（5）便携式快检设备的研发与集成；（6）牛肉制品中牦牛成分快检技术体系和技术规程的编制。

六、揭榜方任务：（1）开发深加工牛肉制品核酸成分快速处理方法1套；（2）建立基于等温扩增的牦牛肉快速检测技术体系1套；（3）开发便携式牦牛成分快速检测试剂盒1套；（4）编制肉制品中牦牛成分快检技术规程1套；（5）发表高水平论文1篇、申请发明专利1项、制定团体标准1项、编制研究报告1份；（6）培养拉萨本地专业检测技术人才20人。

七、项目实施年限：0.5 年（团体标准批复时间、专利证书取得时间不计算在内，但揭榜方要对申报结果负责）。

八、项目支持经费：本项目财政支持经费最高不超过30万元。
若企业牵头作为项目揭榜方，配套资金原则上不低于1:1。