

附件 5

云南省出访团组在外实际行程表

团组名称	云南农业大学肖智超赴马来西亚团	团长	肖智超	出访人数	1
出访时间	2025.6.3-6.17		在外天数 (含抵离中国境)	15天	
出访路线	昆明-吉隆坡-檳城-马六甲-古晋-斗湖-亚庇-昆明				
实 际 行 程	详见附件				
	本人承诺上述出访实际行程真实，不存在弄虚作假情况，并就此负责。 全体团员签名：肖智超				

云南农业大学

肖智超国际科技特派员活动日程表

2025 年 6 月 3 日至 2025 年 6 月 17 日

第一天：2025 年 6 月 3 日，周二	
10:45-14:40	昆明（MU873）-吉隆坡
第二天：2025 年 6 月 4 日，周三 吉隆坡	
上午 8 点-12 点：调研吉隆坡附近的食品加工厂 kawanfood 公司，kawanfood 公司是马来西亚最大的冷冻食品厂，有着 60 多年的历史，在 40 多个国家地区有产品销售，主要调研企业冷冻加工技术应用情况。	
下午 2 点-5 点：就工厂存在的技术问题及预期可以开发的产品进行讨论。	
第三天：2025 年 6 月 5 日，周四 吉隆坡	
上午 8 点-12 点：调研吉隆坡附近的食品加工厂 Ramly 公司，Ramly 公司主要生产汉堡肉饼，香肠等肉制品，主要调研穆斯林肉制品开发及加工技术应用情况。	
下午 2 点-5 点：就工厂存在的技术问题及预期可以开发的产品进行讨论。	
第四天：2025 年 6 月 6 日，周五 吉隆坡、槟城	
上午 8 点-12 点：马来西亚双威大学交流访问，了解马来西亚食品加工业的发展状况，随后探索潜在的合作领域，技术交流，教师学生交换学习等，以推进食品科学方面的双边合作。	
下午 1 点前往机场，乘飞机前往槟城（16.00-17.00 AK6116 1 小时）。	
第五天：2025 年 6 月 7 日，周六 槟城、马六甲	
上午 8 点-12 点：调研位于槟城的食物加工厂 GTS group 公司，GTS group 公司是马来西亚最大的鱼肉加工公司，有着 40 年历史，是东南亚鱼肉加工最成功的公司之一，主要调研鱼肉制品加工及冷冻工艺应用情况。	
下午 1 点前往机场，乘飞机前往吉隆坡（15.55-17.00 AK6139 1 小时）。	
晚上 6 点乘车前往马六甲（3 小时）。	
第六天：2025 年 6 月 8 日，周天 马六甲	
上午 8 点-12 点：在马六甲调研当地特色食品，马六甲鸡场街的和记鸡饭粒，娘惹糕点等。参观鸡饭粒手工搓制流程，记录米粒与鸡油比例、蒸煮火候	

控制等。
下午 2 点-6 点：分解鸡肉饭三要素：香茅黄姜鸡汤底、鸡油饭粒塑形、蘸酱（辣椒+酸柑+蒜蓉黄金比例），收集马六甲居民偏好数据（如鸡饭粒大小、酱料浓淡的地域性差异）。
第七天：2025 年 6 月 9 日，周一 马六甲、古晋
上午 8 点从马六甲出发，乘车前往吉隆坡（3 小时）。 下午从吉隆坡乘飞机前往古晋（15.30-17.20 AK5228 1 小时 50 分钟）。
第八天：2025 年 6 月 10 日，周二 古晋
上午 8 点-12 点：调研古晋当地特色食品：砂拉越哥罗面，砂拉越叻沙，砂拉越传统米粥。 下午 2 点-6 点：学习砂拉越哥罗面碱水面条制作与猪油渣焦香处理工艺，对比古晋老店与西马云吞面调味差异。
第九天：2025 年 6 月 11 日，周三 古晋、斗湖
上午 6 点-11 点：乘飞机前往斗湖（06:00-09:55 AK6350, AK6260 4 小时）， 下午 2 点-6 点：调研斗湖当地特色食品，山打根弹弓面，野生河鱼料理，学习斗湖当地民族特色食品的加工方式及当地居民的饮食习惯，为产品研发做准备。
第十天：2025 年 6 月 12 日，周四 斗湖
上午 8 点-12 点：调研斗湖当地特色食品，以海南鸡扒，Hinava 生鱼沙拉等当地广东祖籍华裔制作的食品为主，解析广东华裔对西餐的本土化改造，学习油炸温度与肉质嫩度关系等。 下午 2 点-6 点：学习卡达山族腌渍 Hinava 生鱼沙拉技法，了解酸橘汁杀菌处理与洋葱辣椒配比等。
第十一天：2025 年 6 月 13 日，周五 斗湖
上午 8 点-12 点：调研斗湖当地特色食品，以斗湖牛杂面，沙爹烤串，客家茶粿等当地福建祖籍华裔制作的食品为主，对比潮州牛杂与斗湖版本的牛肚处理差异。 下午 2 点-6 点：学习蕉叶包裹蒸制工艺对糯米团质地的影响，分析华裔与卡达山族融合调味法。
第十二天：2025 年 6 月 14 日，周六 斗湖、亚庇
上午 9 点半出发机场，乘飞机前往亚庇（13:00-13:50 AK6273 50 分钟）。 下午 3 点-6 点：调研亚庇当地特色食品，沙巴生肉面，菲律宾烧烤等食品的加工方式、产品特点等，为产品研发做准备。
第十三天：2025 年 6 月 15 日，周天 亚庇

上午 8 点-12 点：调研亚庇当地特色食品，调研烤山猪肉，斗亚兰面加烧肉等，学习毛律族烟熏技法，采集野生姜黄与柠檬草腌制配比数据。

下午 2 点-6 点：学习斗亚兰面加烧肉脆皮制作技艺，对比斗亚兰手工蛋面与广式竹升面筋道差异。

第十四天：2025 年 6 月 16 日，周一 亚庇、昆明

上午 8 点-12 点：调研生肉面，BORENOS 炸鸡等等马来西亚当地民族的特色食品的加工方式，了解各地华裔族群对原乡饮食的改良逻辑（如海南鸡饭→鸡饭粒、福建卤汤→沙巴蜂蜜调甜）。

下午 2 点-5 点：学习猪肉片生滚烫熟技法，了解华裔与卡达山族融合调味法（姜丝+米酒去腥 vs 柠檬草增香）等方面。

晚上前往机场乘飞机返程(亚庇-昆明 AK1482 21:30-01:25 +1 天 4 小时)。

第十五天：2025 年 6 月 17 日，周二

乘飞机凌晨 01:25 抵达昆明

附件 6

云南省因公临时出国(境)团组执行中央八项规定及其实施细则精神报告表

组团单位(盖章):

团组成员名单(姓名和单位名称、职务)	在外停留时间(离抵中国境内日期)	出访国家/地区	经停国家/地区	是否擅自延长在外停留或变更出访日程	是否安排前站或团外团	是否安排留宿、迎送	是否安排乘坐超标或交通工具	是否安排宴请、活动	是否收受或内部礼品,如何
--------------------	------------------	---------	---------	-------------------	------------	-----------	---------------	-----------	--------------

解超 云南农业大学	共15天, 2025年6月3日 离境, 2025年6月 17日抵境	泰国	无	无/否	否	否	否	否	否
--------------	--	----	---	-----	---	---	---	---	---

填表日期: 2025.7.3

全体团员签字: 解超

填表人及联系电话: 解超 13577058567

填表说明:

- 1、表内所有栏目须如实填报, 如无该项信息请填写“无”; 如“有”须作出说明;
- 2、“在外停留时间”栏内容按“共x天, xxx年xx月xx日离境, xxx年xx月xx日抵境”格式填写;
- 3、“出访国家/地区”注明具体到访国家或地区名称;
- 4、“经停国家/地区”指需办理出入境手续的经停国家或地区, 不出机场中转的填写“无”;
- 5、收受的礼品请注明馈赠方、礼品名称及如何处理;
- 6、本表需全体团员签字确认。

附件

食品学院肖智超出访马来西亚总结报告

一、出访基本情况

（一）为深入贯彻国家“一带一路”倡议，落实云南省建设面向南亚东南亚辐射中心的战略部署，推进农业科技国际合作与人才交流，以及开展国际科技特派员科技服务工作，本人于 2025 年 6 月 3 日至 17 日赴马来西亚开展为期 15 天的交流访问。期间，代表团按照日程安排表，先后访问了马六甲、吉隆坡、槟城、古晋、亚庇和斗湖六个城市，重点聚焦食品加工技术、热带特色农业资源开发及产学研合作，通过高校交流、企业调研和市场产品考察，就当地特色鸡饭粒、砂拉越哥罗面、野生河鱼料理、沙爹烤串、烤山猪肉和肉骨茶等食品调研学习，取得丰硕成果。

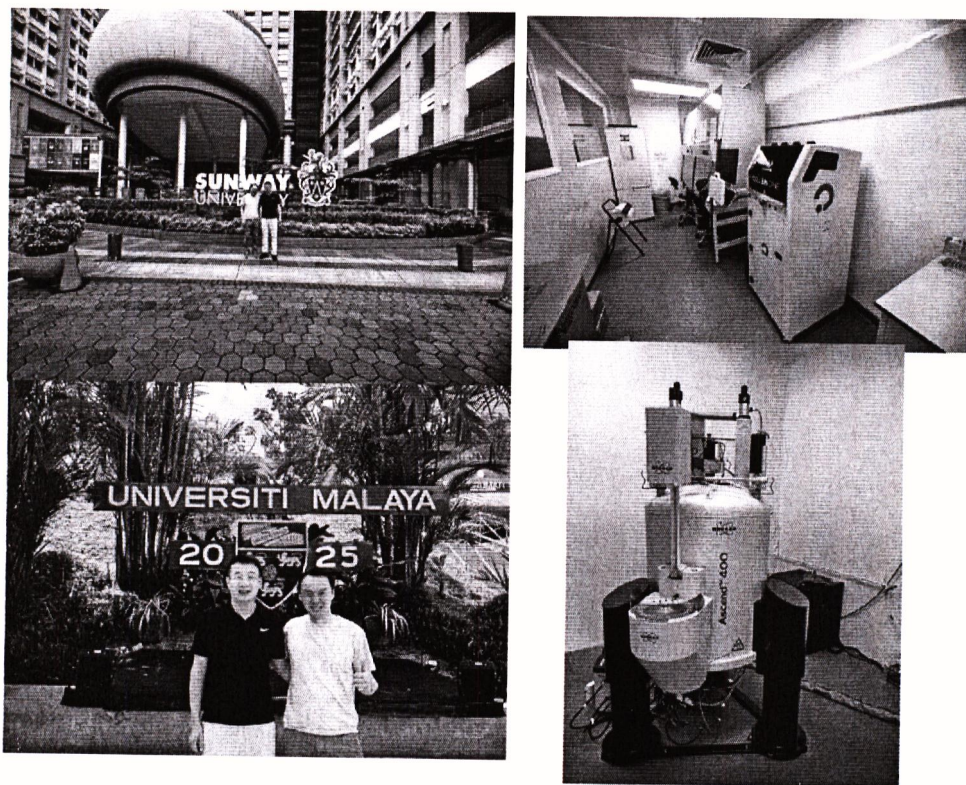
二、出访成果

（一）深化高校合作，搭建学术交流平台

代表团重点访问了马来西亚双威大学（Sunway University）生物功能分子探索中心，围绕食品科学领域开展深度交流。

学科对接与人才共育：深入考察其食品科学专业设置、实验室建设及研究方向，发现双方在农产品加工、食品安全检测、功能性食品开发等方面高度契合，计划建立常态化互访机制。

科研合作潜力挖掘：探讨了共同申请中马政府间科技合作项目的可行性，特别是在肉制品加工技术、清真食品标准化、传统食品工业化升级等领域。双威大学表达与云南农大共建联合实验室或研究中心的浓厚兴趣。



双威大学交流访问

（二）聚焦产业前沿，调研肉制品加工企业

代表团实地走访了马来西亚多家代表性肉制品加工企业，深入了解其技术优势与产业需求。

Kawanfood 公司（吉隆坡）： 调研马来西亚最大冷冻食品厂，重点学习其先进的冷冻链管理技术、自动化生产线布局及全球化市场运营策略（产品销往 40 余国）。讨论了解决其速冻面点口感稳定性、新型健康冷冻食品开发的技术需求。

Ramly 食品加工厂（吉隆坡）： 考察汉堡肉饼、香肠等穆斯林肉制品加工龙头，学习其清真认证流程管理、风味保持技术及大规模标准化生产经验，为云南开发清真肉类出口产品提供借鉴。

其"香茅黄姜鸡汤底"的香料配比，提取特色蘸酱（辣椒+酸柑+蒜蓉）的黄金比例，探讨工业化生产的可行性，特别是米饭成型工艺的自动化改造方案。

走访全马各地多家肉骨茶名店，对比福建派（药材味浓）与潮州派（胡椒味重）的配方差异重点研究其核心原料（当归、党参、玉竹等中药材）的本地化替代方案收集马来西亚消费者对汤底浓度、药材配比的偏好数据，为产品改良提供依据。

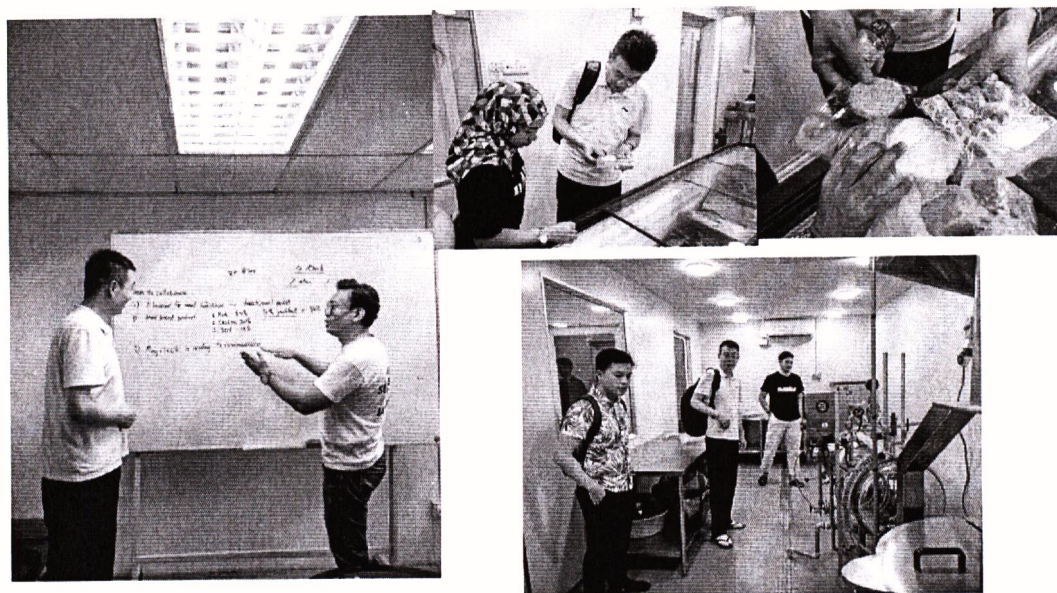
市场开发价值：鸡粒饭具有"方便主食+特色风味"双重属性，适合开发即热型方便食品肉骨茶作为药膳类产品，符合健康饮食趋势，可针对不同人群开发系列配方。两种产品均体现中华饮食文化在东南亚的本土化创新，具备文化输出价值主要收获与未来展望开辟马国合作新渠道。



探访当地特色饮食

GTS Group（槟城）：调研东南亚领先的鱼肉加工企业，重点学习其鱼肉制品精深加工工艺（如鱼糜制品、即食鱼柳）、高效冷冻工艺及副产物综合利用技术，为云南淡水鱼资源开发提供技术参考。

技术痛点与联合攻关：与企业技术负责人深入座谈，精准识别其在产品保鲜期延长、新口味研发（如符合中国市场的低糖/低脂产品）、自动化设备升级、微生物控制等方面的共性技术需求。代表团介绍了云南农大在食品发酵、保鲜剂开发、工艺优化等领域的技术积累，为后续校企联合技术攻关、共建研发中心开辟了路径。



参观食品加工企业

（三）深耕地域文化，挖掘特色产品价值

代表团深入马来西亚多地，系统调研地域性特色食品及其加工工艺，为产品研发与市场拓展积累一手资料其中重点调研马来西亚两大国民美食鸡粒饭和肉骨茶：实地考察马六甲和记鸡饭粒老店，详细记录米粒与鸡油配比（1:0.3）、蒸煮火候控制（98℃恒温蒸制 20 分钟）等核心参数分析

三、出访启示和建议

本次访问成功与马来西亚顶尖食品企业及知名高校建立直接联系，明确了技术合作与人才联合培养的切入点，为云南农大拓展东南亚合作网络增添关键节点。

掌握产业技术动态：深入了解了马来西亚食品加工业的先进技术（尤其在冷冻、清真食品、鱼肉加工领域）及面临的共性技术挑战，为学校相关学科调整研究方向、开展针对性技术输出提供了依据。

挖掘特色资源价值：系统梳理了马来西亚极具地域和文化特色的食品资源及其加工技艺，为云南农大开发具有东南亚风情的新产品、推动云南特色农产品（如茶叶、菌菇、花卉）进入马来西亚市场奠定了文化基础与技术储备。

对接“一带一路”合作搭建新平台：马来西亚作为“一带一路”倡议的重要节点国家，在农业与食品产业领域具有独特的区位优势和合作潜力。一方面，此次出访与双威大学建立的良好合作关系，为下一步我们先进技术“走出去”的重要窗口，未来可开展农产品加工、功能性食品开发等领域的联合研究；另一方面，与马来西亚食品龙头企业建立了联系，为云南特色农产品进入东南亚市场开辟了新渠道。下一步，我们将充分发挥云南农业大学的科技优势，整合政府资源和企业力量，推动建立“中国-马来西亚食品科技创新联盟”，重点在农产品精深加工、食品质量标准互认等领域开展务实合作，打造“一带一路”框架下食品科学技术合作的示范项目。

四、回国后跟踪落实计划及推进措施

（一）持续开展项目任务完成工作，重点攻关鸡粒饭成型工艺和肉骨

茶配方标准化。联合马来西亚双威大学食品科学系，重点突破米饭成型自动化技术难题。计划在 6 个月内完成实验室阶段的小试，12 个月内完成中试生产线建设。同步开展鸡油配比优化、杀菌工艺改良等研究，确保产品保质期达到 6 个月以上。

（二）开发适合中国市场的即肉骨茶汤料包。依托学校中药材研究优势，建立包含 20 种核心药材的数据库，通过气相色谱-质谱联用技术分析不同配方的风味物质组成。拟在 9 个月内完成 3 个系列配方（传统型、轻药膳型、自热型）肉骨茶汤料包及即食产品标准化研发。

（三）进一步推进项目合作。积极申报云南省国际科技合作专项等资金支持，拟在双威大学建立“中马食品技术创新联合实验室”，推动建立“中国-马来西亚食品科技创新联盟”进一步深化合作内容，实现双边先进食品科学技术的深度融合。

团长签字：

