

國立中興大學技術授權遴選廠商公告資料表

公告主旨：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	公告日期：111年1月21日
公告編號：111-001	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：百香果長程貯運新型保鮮技術	
二、技術來源：科技部	
三、技術內容： 百香果為呼吸率高，乙烯產生量高之熱帶水果，採收後保鮮期短且易腐損，本保鮮技術包括採收後處理技術、清洗方式及溫度管理及包材應用，可模擬船運達30-35天之貯運壽命，且在櫥架(20°C)或常溫販售仍具良好品質。已建立百香果鮮果長程貯運條件及流程，解決目前外銷以空運運輸之高運費支出，改以船運外銷歐洲及加拿大市場，可大量降低運輸成本，提高收益。	
四、計畫執行機關/系所：園藝學系 技術發明人：林慧玲教授	
五、廠商資格： (一) 廠商業別：蔬果外銷貿易、蔬果加工、蔬果運銷合作社 (二) 應具備之專門技術：具生鮮外銷之經驗、具農產品集貨、選別及包裝能力 (三) 應有之機具設備：包裝集貨選別分級相關設備 (四) 應有之研究或技術人員人數：2-3人 (五) 實施限制：具生鮮外銷之經驗、具農產品集貨、選別及包裝能力	
六、預期利用範圍及產品：百香果鮮果貯藏調節市場供需及長程貯運(30-35天)、加工原料貯藏緩解加工排程。	
七、應用市場潛力：一般百香果保鮮，過低溫度易引起寒害腐損，查詢文獻目前保存期限約7-14天，本保鮮技術可長達30-35天貯藏及貯運壽命，並可維持良好品質。	
八、公開方式： (一) 技術資料於網際網路上公開。 網址：國立中興大學首頁 http://www.nchu.edu.tw/index1.php 國立中興大學產學研鏈結中心 http://140.120.49.189/about1.php (二) 逕向國立中興大學產學研鏈結中心葉小姐/黃小姐索取相關資料。	
九、申請方式： (一) 由網際網路下載申請表格，填妥後逕送至國立中興大學產學研鏈結中心。 (二) 亦得逕至中興大學索取技術資料及申請表格， 地點：台中市興大路145號（國農中心大樓2F 234室）， 承辦人員：葉小姐/黃小姐 聯絡電話：(04)22851811#21、20 傳真：(04)22851672 e-mail： jmine3388@nchu.edu.tw 、 yenling@nchu.edu.tw	