

# 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2月11日
公告編號：111-002	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：透過組合性加工技術改善鳳梨釋迦飲品風味及儲藏安定性	
二、技術來源：農委會	
三、技術內容： 鳳梨釋迦是一種營養豐富的水果，在國外還有三大美果之稱號，然而其加工處理不易，且應富含多酚化合物，加熱過後容易使游離態的多酚釋出，造成加工產品的苦味感受，且其油脂量豐富，容易造成加工產品的長期儲放品項分層的問題，本技轉內容主要包含 1.透過特殊加工手段脫苦處理 2.透過配方的調整在不添加界面活性劑等食品添加物的狀態下，創造產品長期儲放均質的外觀！	
四、計畫執行機關/系所：食生系 技術發明人：謝昌衛教授	
五、廠商資格： (一) 廠商業別：食品製造業 (二) 應具備之專門技術：食品加工技術 (三) 應有之機具設備：農產品熱加工、充填相關設備 (四) 應有之研究或技術人員人數：1-2 人 (五) 其他：我國合法設立食品加工業者	
六、預期利用範圍及產品：休閒飲品或是機能性飲品	
七、應用市場潛力：鳳梨釋迦為我國特色農產品，然往年多以鮮果銷售為主，因此市面上對於鳳梨釋迦加工品的認知較少。透過本技術所開發的鳳梨釋迦加工品，不僅具有特殊風味，同時也具有更多的營養價值。對消費者有一定程度的吸引力。	
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 <a href="http://www.nchu.edu.tw/index1.php">http://www.nchu.edu.tw/index1.php</a> 國立中興大學產學研鏈結中心 <a href="http://140.120.49.189/about1.php">http://140.120.49.189/about1.php</a> (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： <a href="mailto:jmine3388@nchu.edu.tw">jmine3388@nchu.edu.tw</a> 、 <a href="mailto:yenling@nchu.edu.tw">yenling@nchu.edu.tw</a>	