

# 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10月4日
公告編號： <b>111-022</b>	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告 一、技術名稱：茶優格之製程 (manufacture of tea yogurt) 二、技術來源：教育部高教深耕計畫 三、技術內容： 本技術結合乳品以及茶，製成茶優格，並具有試量產製程。本技術可顯著提升茶優格製品之產品品質，包括增強發酵菌元之活性、增加多醣體生產以及提升產品物理性質，如在無安定劑使用下可提升硬度，以及減少儲藏過程中之乳清分離現象。本產品亦在消費者喜好性品評中具有適切之茶風味，以及優良之接受度。	
四、計畫執行機關/系所：動科系 技術發明人：陳彥伯助理教授	
五、廠商資格： (一)廠商業別：乳品加工、食品加工 (二)應具備之專門技術：乳品加工技術 (三)應有之機具設備：無菌操作設備、充填設備、發酵設備及冷藏設備 (四)應有之研究或技術人員人數：2 (五)其他：無	
六、應用市場潛力： 臺灣發酵乳製品市場隨著健康意識抬頭漸增，相關商品種類卻未明顯增長，借由此技術可開發兼具茶味及機能性的新產品，促使乳製品及茶結合應用並推廣。	
七、預期利用範圍及產品：發酵類乳製品	
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：臺中市興大路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>	