

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12月5日
公告編號：111-032	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：檸檬緩溶冰球(磚)	
二、技術來源：農委會	
三、技術內容： 檸檬具有良好之酸味及風味，其皮層具有高量多酚化合物及精油成分，如何加工利用化十分重要。本技術利用複合加工技術(1)糖漬 (2)萃取 (3)增黏等技術至被具有檸檬風味之緩溶冰球(磚)，可應用於手搖飲及各式飲品研發。	
四、計畫執行機關/系所：食生系 技術發明人：江伯源教授	
五、廠商資格： (一)廠商業別：農產品加工、食品、營養、生技業者 (二)應具備之專門技術：農產品加工及食品加工、行銷 (三)應有之機具設備：加熱、冷凍設備 (四)應有之研究或技術人員人數：1~2人 (五)實施限制：以台灣從事農產品或食品加工業者為技術轉移對象	
六、應用市場潛力：本技術研發成果可以緩釋功能作為主特色之冷凍冰磚開發、並增加檸檬副產品二次利用，建立具特殊風味飲品原料開發產品之參考。	
七、預期利用範圍及產品：各式冰品及手搖飲利用、開發。	
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：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： jmine3388@nchu.edu.tw 、 yenling@nchu.edu.tw	