## 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:112/11/27

公告編號:112-029

內容:國立中興大學技術移轉遴選廠商公告 一、技術名稱:黑地瓜製備及品質提升技術

二、技術來源:農業部

三、技術內容:

黑地瓜以國產甘藷為原料,利用複合加工技術 a.預乾燥 b.陳化處理(溫度、濕度) c.二段陳化達到①外觀 ②色澤 ③風味 ④口感 ⑤機能成分 ⑥抗氧化力達到改變、提升,並有進行感官品評分析、貯存試驗評估,具有大量製備及上市化之直接潛力,對國產地瓜提供創新、加值之競爭力,成為「台灣農業新黑金」的指標效應。

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:

1、廠商業別:農產品加工、食品、營養業者。

- 2、應具備之專門技術:對食品加工、微生物有專業的人士或學者。
- 3、應有之機具設備:削皮、蒸箱、恆溫恆濕機、發酵箱。
- 4、應有之研究或技術人員人數:3-4人。
- 5、其他: 無。
- 6、實施限制:以台灣從事農產品或食品、保健加工業者為技術轉移對象。

六、應用市場潛力:本技術可將地瓜B、C級品進行多元、複合加工、機能成分提升、衍生加值,可供機能、保健食品市場之基材及生技產業應用十分具有市場潛力。

七、預期利用範圍及產品:甘藷機能化產品開發及多元衍生加值應用。

## 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2F234室)。

承辦人員:葉小姐/黄小姐

聯絡電話:(04)22851811#21、20

傳真:(04)22851672

e-mail: jmine3388@nchu.edu.tw \ yenling@nchu.edu.tw