

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： 112-030	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：薑黃機能米製備技術	
二、技術來源：農業部	
三、技術內容： 國產稻米品質領先全球，由於常以精白米形式食用，其營養性大都以碳水化合物為主；薑黃素為重要具生理、營養調節功能的天然植化素，由於其疏水性強、不易加工、消化吸收。本技術利用①薑黃自乳化技術②starch-lipid 複合加工技術，研發薑黃機能米，藉以增加外觀、色澤、風味、口感及機能成分；提高直鏈澱粉、慢性消化澱粉，達到素食、營養的多重效果，對國產稻米加工走向精緻化、機能化，具有指標效果。	
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、食品、營養、保健加工業者。 2、應具備之專門技術：農產品加工、營養、理論、實務操作經驗者。 3、應有之機具設備：①浸漬機②蒸飯機③乾燥機。 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：國人以稻米為主食，近年受到多元飲食習慣的影響，白米消費量呈下滑趨勢；具有機能“植化素”、高直鏈澱粉、慢性消化澱粉的薑黃機能米，具有①理論、實務串聯應用②機能複合、營養③創新、加值等效益，具有市場新穎性及多元加值商品化競爭力，具有提升、加值效果。	
七、預期利用範圍及產品：①傳統糧商②機能、營養型產品③養生、保健型產品。	
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 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	