

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(讓與)技術移轉遴選廠商公告	公告日期：115/09/04
公告編號：115-017	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：兒茶素應用於提升黑蒜的活性物質含量及抗氧化能力	
二、技術來源：本校教師職務成果	
三、中華民國專利證號：I724582	
四、技術內容：	
本發明係關於一種黑蒜製備方法，特徵在於在進行黑蒜熟成加工前，預先浸泡於兒茶素溶液中一段時間。藉由本發明之方法，不僅能提升黑蒜中的活性成分，尤其是總多酚、總黃酮含量及抗氧化能力，並可避免因利用 UV 照射、真空處理而造成食品成分發生氧化及風味散失等情形，且能夠有效降低在黑蒜熟成過程中所形成之5-羥甲基糠醛(5-hydroxymethylfurfural,5-HMF)，進一步提升黑蒜產品在食用上之安全性。	
五、計畫執行機關/系所：食生系	
技術發明人：謝昌衛教授	
六、廠商資格：	
1、廠商業別：食品生技加工製造業者	
2、應具備之專門技術：無要求	
3、應有之機具設備：無要求	
4、應有之研究或技術人員人數：無要求	
5、其他：無	
七、預期利用範圍及產品：透過浸泡兒茶素預處理的方式，不僅能提升黑蒜的功效性如增加總多酚、總黃酮及抗氧化能力，更能夠降低熟成過程中所產生的5-HMF 含量，提升黑蒜在食用上的安全性，因此，在未來，將此加工方式應用於黑蒜的製程，有助於提升黑蒜的品質、安全性及營養價值。	
八、應用市場潛力：本發明之方法僅需利用浸泡預處理來製備黑蒜，而無需利用其餘設備如 UV 燈、真空設備，係為一種製程相較單純之製備方法，因此能夠降低在添購及維修設備上之成本與人力的問題，以利工業化之大批量化生產。	
九、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 https://www.gcaic.nchu.edu.tw/	
(二) 逕向國立中興大學產學研鏈結中心葉小姐索取相關資料。	

十、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

聯絡電話：(04)22851811#21

e-mail：jmine3388@nchu.edu.tw