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1月21日 |
| 公告編號：**111-001** |
| 內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告  一、技術名稱：百香果長程貯運新型保鮮技術  二、技術來源：科技部  三、技術內容：  百香果為呼吸率高，乙烯產生量高之熱帶水果，採收後保鮮期短且易腐損，本保鮮技術包括採收後處理技術、清洗方式及溫度管理及包材應用，可模擬船運達30-35天之貯運壽命，且在櫥架(20℃)或常溫販售仍具良好品質。已建立百香果鮮果長程貯運條件及流程，解決目前外銷以空運運輸之高運費支出，改以船運外銷歐洲及加拿大市場，可大量降低運輸成本，提高收益。 | |
| 四、計畫執行機關∕系所：園藝學系  技術發明人：林慧玲教授 | |
| 五、廠商資格：   1. 廠商業別：蔬果外銷貿易、蔬果加工、蔬果運銷合作社 2. 應具備之專門技術：具生鮮外銷之經驗、具農產品集貨、選別及包裝能力 3. 應有之機具設備：包裝集貨選別分級相關設備 4. 應有之研究或技術人員人數：2-3人 5. 實施限制：具生鮮外銷之經驗、具農產品集貨、選別及包裝能力 | |
| 六、預期利用範圍及產品：百香果鮮果貯藏調節市場供需及長程貯運(30-35天)、加工原料貯藏緩解加工排程。 | |
| 七、應用市場潛力: 一般百香果保鮮，過低溫度易引起寒害腐損，查詢文獻目前保存期限約7-14天，本保鮮技術可長達30-35天貯藏及貯運壽命，並可維持良好品質。 | |
| 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：台中市興大路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](mailto:jmine3388@nchu.edu.tw) 、 yenling@nchu.edu.tw | |