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<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](mailto:jmine3388@nchu.edu.tw) 、 yenling@nchu.edu.tw | |