

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：113/11/25
公告編號： 113-033	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：國產橘皮陳皮製備技術	
二、技術來源：農業部	
三、技術內容：國產柑橘具有新鮮、品質優之特色，柑橘皮含有許多精油、多酚化合物。「陳皮」是傳統食療的柑橘製品，具有芳香、甘甜、回香的口感及消費吸引力。本技術以國產柑橘皮(橘子、檸檬、柳丁)為原料，利用濕度、氧化控制技術進行「陳皮」製備，可有效縮短製作時間並可有效提升機能成分，甚具市場新穎性及競爭力。	
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： (一)廠商業別：農產品、食品、保健加工業者。 (二)應具備之專門技術：對食品加工研發有興趣、經驗者。 (三)應有之機具設備：溫度、濕度控制箱。 (四)應有之研究或技術人員人數：1~2人。 (五)實施限制：國內農產品加工、食品、保健產業業者。 (六)其他：無	
六、預期利用範圍及產品：柑橘加工、加工利用	
七、應用市場潛力：國產柑橘全果利用，有利B、C級原料加工增值，並可提升農業副產物資材化、機能化。	
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	