

## 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：
公告編號： <b>109-005</b>	109/2/19
<p>內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告</p> <p>一、技術名稱(Know-How)：冷凍荔枝製程</p> <p>二、技術來源：本校研發成果</p> <p>三、技術內容：</p> <p style="padding-left: 2em;">台灣荔枝生產季節集中於6-7月，產期短且易有隔年結果之習性，造成產量不足或過剩，荔枝果實保鮮不易，常發生失水及表皮褐化，果肉變味，造成外銷荔枝損耗。使鮮果市場壓力大常造成果賤傷農。本技術利用非二氧化硫前處理技術防止果皮褐變(如附圖一)，生產冷凍荔枝可長期保存，維持果皮鮮紅外觀及解凍後與鮮果風味相似(如附圖二)，可周年供應，並紓解盛產期之市場壓力。</p>	
<p>四、計畫執行機關/系所：園藝學系</p> <p style="padding-left: 2em;">技術發明人：林慧玲教授</p>	
<p>五、</p> <p>1、廠商業別：農業、生技、水果貿易</p> <p>2、應具備之專門技術：</p> <p>3、應有之機具設備：</p> <p>4、應有之研究或技術人員人數：</p> <p>5、其他：</p>	
<p>六、預期利用範圍及產品：</p> <p style="padding-left: 2em;">全果冷凍水果保鮮技術。</p>	
<p>七、公開方式：</p> <p>(一) 技術資料於網際網路上公開。</p> <p style="padding-left: 2em;">網址：國立中興大學首頁 <a href="http://www.nchu.edu.tw/index1.php">http://www.nchu.edu.tw/index1.php</a></p> <p style="padding-left: 2em;">國立中興大學產學研鏈結中心 <a href="http://140.120.49.189/about1.php">http://140.120.49.189/about1.php</a></p> <p>(二) 逕向國立中興大學產學研鏈結中心葉小姐及黃小姐索取相關資料。</p>	
<p>八、申請方式：</p> <p>(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。</p> <p>(二) 亦得逕至中興大學索取技術資料及申請表格，</p> <p>地點：台中市興大路145號（國農中心大樓2F 234室），</p> <p>承辦人員：葉小姐/黃小姐 聯絡電話：(04)22851811#21.20 傳真：(04)22851672</p> <p>e-mail：<a href="mailto:jmine3388@nchu.edu.tw">jmine3388@nchu.edu.tw</a>、<a href="mailto:candy911308@nchu.edu.tw">candy911308@nchu.edu.tw</a></p>	