

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：109/11/26
公告編號： 109-042	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：複合調味醬分層及多層次口感技術	
二、技術來源：農委會	
三、技術內容： 傳統調味醬料大都以香草料、調味料及其他澱粉、食用膠製備成具有不同風味、口感之調味料，大都屬單一風味、口感、用途。本技術利用”分層”技術達到調味醬有多元原料、色澤、風味、口感之調味醬，具有新穎性及消費吸引力，有助國產調味醬增加市場競爭力及開拓性。 應用市場潛力： 1. 傳統調味醬料以單一或調味方式製備呈不同黏度、風味呈現效果；本技術可在同一瓶中呈現多層次外觀，並可同時享受多種風味、口感調味醬。 2. 本技術可應用於兒童、年輕、露營及銀髮族之調味醬料或飲品化基材之衍生使用，具有創新及吸引力。	
四、計畫執行機關/系所：本校食生系 技術發明人：江伯源教授	
五、廠商資格： (一) 廠商業別：食品加工及基層業者。 (二) 應具備之專門技術：對農產品及食品加工有興趣者。 (三) 應有之機具設備：加熱設備。 (四) 應有之研究或技術人員人數：1人以上。 (五) 實施限制：台灣國內業者。 (六) 其他：無。	
六、預期利用範圍及產品：飲品、調味醬料、營養補給品。	
七、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。	
八、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 、 yenling@nchu.edu.tw	