

# 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：113/04/15
公告編號：113-009	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	
一、技術名稱：水果電磁保鮮優化技術	
二、技術來源：國科會	
三、專利證書號：I688342	
四、技術內容： 本技術為透過調控電磁參數產生的電磁場，調控農產品的呼吸作用以及生理代謝速率減少蔬果的氧化褐變與組織軟爛，同時亦透過調控電磁參數的設計，減少蔬果因解凍造成的冰晶損傷。本技術優勢在於可針對不同目標進行電場參數的優化設計，也可以因應作用場域進行電場施作範圍的調校。本技術適用產業為農產品採後處理的加工業者，例如截切蔬果業者、冷凍蔬果業者、農產運銷業者以及農產加工業者。	
五、計畫執行機關/系所：食品暨應用生物科技學系 技術發明人：謝昌衛教授、林俊甫、張兆凱	
六、廠商資格： (一)廠商業別：食品、農產品加工業者 (二)應具備之專門技術：農產品加工與採後處理技術。 (三)應有之機具設備：農產品、食品低溫倉儲空間、電源供應設備 (四)應有之研究或技術人員人數：2-3人 (五)其他：無 (六)實施限制：我國合法設立食品加工業者	
七、應用市場潛力：農產品、食品的冷鏈技術、設備以及設施的建置是我國重要的農業政策，然而在冷凍以及解凍過程中冰晶的生成會對農產品、食品造成外觀以及質地的破壞，影響消費者購買意願以及儲藏期。本技術透過調控電磁效應降低農產品與食品在儲藏過程中的冰晶生成，達到維持冷凍農產品、食品的質地同時延長其儲藏期。該技術不僅符合國家冷鏈推廣的政策也符合產業提升產品品質與架售期的獲利需求。未來本技術亦可延伸運用於農產、食品加工業者、儲運業者、餐飲業者以及通路量販業者等。	
八、預期利用範圍及產品：截切蔬果、冷凍蔬果。	
九、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 <a href="http://www.nchu.edu.tw/index1.php">http://www.nchu.edu.tw/index1.php</a> 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> (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。	

十、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](mailto:yenling@nchu.edu.tw)