項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
保健食品相關技術				
1	大豆異黃酮萃製技術	可萃得內含 6%以上異黃酮之產品，並以超臨界二氧化碳流體取代正己烷，以開發對環境友善的除油製程。	董志宏	03-5223191 *332
2	脫餾物有效成分萃製技術	本技術可單純提升脫餾物中維生素 E 純度，或自脫餾物中純化維生素 E 及植物固醇等機能性成份，以提升脫餾物之附加價值。純化方式可依不同產品之需求而分別以皂化製程、高真空蒸餾製程或短徑分子蒸餾製程進行之。輔以植物固醇製備技術進行脫餾物中植物固醇之回收，可獲得回收率 50%及純度 70%以上之植物固醇產品，進而提高油脂副產物之附加價值。	董志宏	03-5223191 *332
3	大豆胚軸分離技術	目前大豆胚軸分離技術，所得的產品其胚軸回收率與胚軸純度可高達 60%以上。若更進一步的利用上述所得之產品進行萃製、濃縮、除油與噴霧乾燥後，所得的異黃酮產品經 12 與 24 週室溫的儲存，其總異黃酮仍可分別保留 97 與 94%；而該產品其異黃酮濃度為 400μg/ml 時，對子宮頸與卵巢腫瘤細胞存活率均可使其降低至 10%以下，且亦可使乳房腫瘤細胞存活率降低至 49%，而對正常細胞則無抑制其生長的現象發生。 **可授權專利：** ● 專利名稱：從豆子分離出其中胚軸的方法及設備 專 利 號：TW 201893；JP 3787562；HK 1068521；CN ZL 03131389.2	董志宏	03-5223191 *332
4	植物有效成分萃製技術	目前已從 58 種本土性植物之醇-水溶劑萃出液中，利用清除 DPPH 自由基、Trolox 當量抗氧化、清除超氧陰離子能力及抑制脂質過氧化能力等四項抗氧化活性指標，篩選出如薔薇科的玫瑰花及山楂；睡蓮科的香水蓮花等均為高抗氧化性之植物；另亦利用超臨界 CO_2 及膜過濾法等製程技術所萃製之類胡蘿蔔素及藻類胜太等植物萃取物，均可運用上述之分析以作為製程中萃出物之品管及活性表現性之指標。	董志宏	03-5223191 *332

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
5	高效率組合式植物複方萃取技術	利用組合式萃取製程設計，提昇植物複方於單次萃取時機能性成份之萃取率，或降低萃取製程時間，可針對植物單/複方建立客製化高效萃取平台，並進行製程參數最適化，以提昇其萃取效率及降低製程成本。 **可授權專利：** ● 專利名稱：中草藥複方的梯度式萃取方法 專 利 號：TW I562783	董志宏	03-5223191 *332
6	芝麻粕中芝麻木酚素之萃製及純化技術	芝麻粕經溶劑萃取及多孔性吸附劑處理後，可生產含 10%三醣或 5%二醣以上之芝麻木酚素產品。唯目前市面上的芝麻醇萃取物皆為進口的，並無國內自行萃製的產品，若由國內自行生產則可大幅降低成本，更具有市場競爭力。	董志宏	03-5223191 *332
7	超臨界二氧化碳萃取藻類類胡蘿蔔素技術	利用超臨界二氧化碳萃製藻體中類胡蘿蔔素，產品因無溶劑殘留之疑慮，將比溶劑萃取之產品更具競爭力。超臨界二氧化碳萃取藻類類胡蘿蔔素技術可使藻體中類胡蘿蔔素萃取率達 50-80%，萃出物中類胡蘿蔔素純度則依藻體中類胡蘿蔔素含量之高低而定，約在 10-50%。	董志宏	03-5223191 *332
8	非醣基異黃酮之製備	目前在國內外以乳酸菌生產非醣基異黃酮均處於研究階段，並無商品化之產品；而本研究所目前則可量產內含 85%以上之非醣基異黃酮之產品。	董志宏	03-5223191 *332
9	保健油脂調配及調節血脂功能驗證技術	依業者對產品設計的需求，調配具有調節血脂有效成分的油脂產品，其在活體試驗可降低 15%以上之血清總膽固醇、三酸甘油酯或 LDL 膽固醇，其結果可作為向衛生署申請健康食品之依據。	董志宏	03-5223191 *332
10	豆穀類酚類化合物之生物去醣基生產技術	國內所具有的豆穀類大宗原料及農產物原料，均可作為開發具有特定生理功效保健食品的原物料。	董志宏	03-5223191 *332
11	大豆相關產品微量物質之分析	針對大豆相關產品中微量物質進行定性與定量分析，由於微量物質的含量很少，在分析的過程中必需排除干擾物的問題，本實驗室可針對特定的化合物	董志宏	03-5223191 *332

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
		選擇適當的前處理步驟去除干擾物，進而作有效的定性與定量分析。		
12	大豆胚軸利用技術	本技術為篩選乳酸菌株，並且利用胚軸原料為主要的基質進行發酵，可預先將醣基異黃酮的醣基切除，而使產品中有利於人體吸收的非醣基異黃酮佔 90%以上，較不受個體腸道內菌叢種類組成的影響。	董志宏	03-5223191 *332
13	具免疫調節之植物萃製物複方產品開發	中草藥市場為國際間快速發展的新興產業，中草藥保健食品約有 250 億元市場，每年約有 10%～15%的成長，近代醫學認為機體免疫功能發生失調，將會造成生理功能的紊亂，引起過高或過低的免疫反應，將導致各種病理傷害而發生自體免疫性疾病，過去許多原因不明的疾病，現已被發現是屬於免疫的系統缺失，中醫藥透過調整身體免疫功能，在治療疾病方面有其獨特之處，因此具有免疫調節功用之中草藥保健食品及中藥免疫調節劑的開發為現今研究重點之一，利用本分析技術可以針對一些特定的保健產品進行免疫活性的篩選。	董志宏	03-5223191 *332
14	降脂保健油脂開發	油脂為主要營養素之一，其攝取種類與罹患心血管疾病的機率有極大的相關性，近年來國人攝取的脂肪佔總熱量的比例已上升至 34.6%，因此，如何在油脂進行適當的調配及選用適當的添加劑以達到調節血脂的功效為本技術的重點。	董志宏	03-5223191 *332
15	試量產型酵素反應修飾機能油脂脂肪酸組成技術	建置量產型酵素反應之製程系統，可連續進料、反應及出料。油脂可利用酵素反應製程建構其脂肪酸組成，並可依市場需求將不同脂肪酸導入油脂結構中，改善其理化及機能特性。搭配後段油脂區分及精煉等技術，可製備符合國家標準之油品。	董志宏	03-5223191 *332
16	高 ω-3 油脂製造技術	利用魚油或藻油等原料，以 ω-3 脂肪酸富集技術及酵素性酯化製程技術，製備三酸甘油酯型態之高純度 ω-3 脂肪酸油脂，有效提升產品生理功效及市場價值。本技術可自 ω-3 脂肪酸含量≦30%之油脂原料，製備 ω-3 脂肪酸含量≧85%之三酸甘油酯型態產品，其三酸甘油酯含量≧95%。	董志宏	03-5223191 *332

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
17	不同卵磷脂純度之卵黃油製備技術	本技術可針對蛋黃中卵磷脂進行提取，並依市場需求進行不同純度之卵磷脂產品開發，可提升廠商產品之功能性及市場區隔性。 1. 自蛋黃萃取卵磷脂，萃取槽規模 500L，卵磷脂萃取率≧90%(以磷脂醯膽鹼及磷脂醯乙醇胺計)。 2. 可依需求製備 30-90%之不同卵磷脂純度之區分物。	董志宏	03-5223191 *332
18	高抗氧化活性之中草藥油溶性成份保健油脂調配技術(II)	將中草藥抗氧化成份經萃製後，可提供客製化產品調配與功能評估及驗証技術，提升產品之功能性及區隔性。目前開發的保健油品在體外實驗可抑制脂質過氧化力達 40%以上、抑制泡沫細胞生成達 20%以上。在活體實驗可降低血清中三酸甘油酯達 25%及降低 LDL/HDL 比例。 **可授權專利：** ● 專利名稱：具有調節血脂功能之中草藥油溶性萃取物 專 利 號：TW I403328	董志宏	03-5223191 *332
19	具心血管保健功能之豆穀及植物萃製物配方設計技術(III)	開發之複方產品在活體內具有降低血脂 LDL-C 達 10%以上，及提高 HDL-C/LDL-C 之能力，並可降低心血管疾病危險因子 PAI-1 及 sICAM-1 達 15%以上的能力，與使 hsCRP 保持在 1 mg/L 以內。	董志宏	03-5223191 *332
20	預防代謝症候群之保健食品開發技術	利用心血管保健功效篩選平台，配合代謝症候群動物模式，並結合配方技術，開發具有預防代謝症候群之複方產品。	董志宏	03-5223191 *332
21	功能性食材配料提取及篩選技術	本技術可自農產加工副產物中開發具有穩定加工食品品質之功能性纖維食材。其中可溶性纖維可應用於乳化、安定、黏著及增加膳食纖維攝取量；不可溶性纖維則可應用於提升保水或保油力、增稠、修飾質地口感及取代脂肪用量等。技術內容包含功能性食材提取製程技術及功能性評估。 1. 農產加工副產物中總纖維提取率達 80%以上。	董志宏	03-5223191 *332

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
		2. 農產加工副產物中可溶性纖維之乳化活性、乳化安定性及黏度等功能性評估。 3. 農產加工副產物中不可溶性纖維之保水力≧3 mL/g、保油率≧2 mL/g、膨潤力≧1 mL/g。		
22	高效率功能性食材配料萃取技術	本技術以亞臨界水技術進行農產加工副產物中功能性纖維食材之萃取。藉由亞臨界水高溫、高壓之特性，有效提升功能性纖維之產率並縮短製程時間及減少製程中物料的損失。此外，也可藉由參數的調控對纖維特性進行改質、降低黏稠度。 1. 農產加工副產物中總纖維萃取率達 90%以上。 2. 功能性纖維萃取時間較傳統萃取法縮短 50%以上。 3. 降低可溶性纖維水溶液之黏度 30%以上。	董志宏	03-5223191 *332
23	含醣基植化素純度提升技術	針對不同特性的含醣基植化素，建置適合的純化製程系統，可有效提升其純度。標的物可依其極性高低、分子量大小及溶解度等特性，利用樹脂吸附、切向流膜過濾、溶劑區分及酵素反應等方式，去除目標物以外之物質，有效提升標的物之純度。	彭宣融	03-5223191 *212
24	果膠修飾抗解澱粉之加工製程技術	本技術是利用自行開發之高溫高壓設備及 120L 反應槽，進行果膠修飾製備抗解澱粉，經修飾後澱粉之抗解澱粉含量≧20%，可應用於高澱粉質的產品開發，如製作抗解澱粉含量≧10%之米、麵主食產品。 **可授權專利：** ● 專利名稱：經果膠修飾之抗解澱粉、含其之組合物及製備抗解澱粉之方法 專 利 號：TW I340632；US 7,727,975；JP 4694550；EP/FR 2057906；CN ZL200810096117.9 ● 專利名稱：生產抗解澱粉的裝置 專 利 號：TW M488880；CN ZL201420408603.0	張欽宏	03-5223191 *754
25	木寡醣加工製程技術	將含木質纖維等原料，以高溫高壓或蒸氣爆碎等方式進行前處理，後續再以酵素及化學等複合式水解製備成具有生理活性之木寡醣，製備聚合度 2-6 糖含量＞80%之木寡醣。 **可授權專利：** ● 專利名稱：背壓模組和蒸爆系統 專 利 號：TW M525932；CN ZL201620671145.9	張欽宏	03-5223191 *754

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
26	纖維寡醣製程技術	將含木質纖維等原料，以擠壓蒸爆、酵素及化學等複合式水解製備成具有生理活性之纖維寡醣。擠壓蒸爆最大產能為 50kg / hr。植物纖維寡醣之 2-6 糖含量＞50%。 **可授權專利：** ● 專利名稱：纖維寡醣之製造方法 專 利 號：TW I588152	張欽宏	03-5223191 *754
27	低聚合度麥芽寡醣製程技術	以樹薯澱粉為基質，以循環篩濾輔助酵素反應系統進行連續酵素水解及篩濾製程，並透過純化、濃縮等技術製成低聚合度麥芽寡醣。製程時間減少 50%。DP2~4 糖含量≧90%。糖漿濃度≧75 Brix°。 **可授權專利：** ● 專利名稱：酵素反應循環篩濾系統 專 利 號：TW M546986；CN ZL201720547460.5	張欽宏	03-5223191 *754
28	抗發炎之保健食品開發技術	很多植物多酚類能扮演抗發炎的角色，可預防慢性發炎性疾病。本技術從細胞到活體，並從產品抑制活體之急性及慢性發炎組織，進一步分析發炎組織內相關生化指標的表現，如：促發炎激素(TNF-α、IL-1β 和 IL-6)、黏附分子(ICAM、VCAM、Selectin)、單核細胞趨化蛋白(MCP-1)和花生四烯酸路徑相關的發炎產物(PGE_2 或 LTB_4)等，有效地篩選出具有抗發炎的食材原料，而開發具有預防慢性疾病的抗發炎保健產品。	陳如茵	03-5223191 *289
29	纖維改質技術	目前市售纖維原料多自國外進口經酸鹼純化或微晶化處理的纖維粉末產品，本技術應用擠壓反應搭配微細化技術，利用農業副產物，開發兼具加工與機能特性之纖維產品。此技術由於不經純化處理，較符合環保概念兼具成本優勢，而且可以調整產品中可溶性與不可溶性膳食纖維比例與粒徑，並可改善其保水、溶解度等加工適性與口感，可以有效提高食品中添加量。	陳仲仁	03-5223191 *243
30	超微粉碎技術	使用物理修飾技術，應用氣流式研磨機經過樣品預處理與製程參數調整，可以對粉體原料粒徑分布與表面形貌進行調整，體外實驗證明粒徑降低具有調節脂質吸收效果，也能提高可溶性膳食纖維比例、溶解度與抗氧化活性。經感官品評與質地分析，顯示配合擠壓改質預處理可穩定化原料、增進研磨效率與	陳仲仁	03-5223191 *243

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
		粉體輸送性，超微粉顯著改善風味與口感，藉由配方與製程調整，可提高纖維添加量而增進健康訴求。 **可授權專利：** ● 專利名稱：粉體輸送裝置及其震動模組 專 利 號：TW I445652 ● 專利名稱：粉碎裝置 專 利 號：TW M488340；TW M532905； CN ZL201420317968.2； CN ZL201620882414.6		
31	粉體改質與應用評估技術	主要使用包含超微粉、超音波、電漿等物理方式對顆粒進行結構設計，以提高其加工適性(水分散性)，感官品質(風味口感)與機能特性(控制釋放)。 依業者需求，針對粉體特性選擇較適方法，調整粒徑與修飾粒子微結構。 1. 使澱粉乳化活性及安定性提升 1 倍以上。 2. 改善澱粉水合特性包含保水、保油及膨潤力分別提高 75、50 及 50%以及薑黃素溶解度提升 10%以上。 3. 可協助進行水分散性與保存穩定性評估。	陳仲仁	03-5223191 *243
32	機能粉粒體配方製備及功能評估分析技術	在不使用有機溶劑下，將磷脂導入疏水性機能萃製物，製備成高水分散機能粉體，利於生物利用，且便於攜帶及使用，並呈現機能粉體的功效性及成分指標。可依業者需求，製成含 10%以上之高水分散機能粉體，粉體於水中的懸浮濃度>30%，生物利用性提高 30%以上，進行功效評估及成分分析。	陳如茵	03-5223191 *289
33	複合機能粉粒體的製備及分析技術	在不使用有機溶劑下，將磷脂導入 2 種以上疏水性機能萃製物，製備成高水分散機能粉體，利於生物利用，且便於攜帶及使用。可依業者需求，製成含 2 種以上疏水性機能萃製物之高水分散機能粉體，粉體於水中的懸浮濃度>30%，生物利用性提高 30%以上。	陳如茵	03-5223191 *289
34	全食材豆穀類飲品的配方設計及製程技術	搭配豆穀類等食材的營養，並利用全食材微細化技術平台，開發「全食材」及「全營養」的營養飲品。已可開發含 10%以上之全食材豆穀類營養飲品、不添加乳化劑及膠類等食品添加物。	陳如茵	03-5223191 *289
35	豆渣改質技術	濕豆渣直接進行殺菌與酵素水解，控制豆渣微生物，並達到糜化豆渣但有限增加黏度。直接回添至豆漿	朱中亮	03-5223191 *265

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
		產品中，100 mesh 過篩殘渣率<2%，黏度 100 cP 以下，產品的懸浮分散性及口感質地良好，營養價值符合全豆產品的精神。		
36	全食材改質及指標成份活性評估技術	全食材原料藉由物化或生物等方式，改變原料質地或特性的相關技術，當改質(或萃取)原料回添產品，可增加機能活性。可依業者需求，改質全食材的質地或特性，增加 50%以上可溶性纖維或 1 種以上指標活性成分，回添產品可增加其機能性。 **可授權專利：** ● 專利名稱：酸桔釀造物、其製備方法、及其醫藥應用 專 利 號：TW I638660	張肇麟 陳如茵	03-5223191 *289
37	麥麩生物改質製程技術	藉由生物改質技術，改變麥麩纖維結構，提高加工適性，改善其風味與口感，提高可溶性纖維含量，提高產品的回添量，可達成全食物利用。可溶性纖維提高 3%以上。	陳如茵 張肇麟	03-5223191 *289
38	食品中免疫生理活性物質的篩選與評估	建立初代細胞或細胞株篩選平台，並以「健康食品之免疫調節功能評估方法」協助多家業者進行產品之評估以取得健康食品認證。	陳秀雯	03-5223191 *328
39	具調節血糖功能之植物萃製物篩選及產品調配技術	本技術利用體外篩選平台，篩取具有抑制醣解酵素活性、抑制肝細胞三酸甘油酯合成、或促進 PPARγ 活性和 adipinectin 等潛力之植物萃製物，並建立原料篩選、資料庫數據，可進行客製化產品調配。並以「健康食品之調節血糖功能評估方法」動物實驗，驗證其體內效能，協助業者進行產品之評估，取得健康食品認證。 **可授權專利：** ● 專利名稱：具有改善代謝症候群功能之紅雞屎藤萃取物及其醫藥組合物和食品組合物 專 利 號：TW I331921；US 8,273,388；JP 5156515；CN ZL200710301964.X ● 專利名稱：五加屬植物提取物，其製備方法及其用途 專 利 號：CN ZL201010110158.6	陳秀雯	03-5223191 *328
40	改善腸道菌相功能驗證技術	建立體外發酵篩選平台及改善腸道菌相、促進腸道蠕動等多項動物評估模式。已執行多家委託產品之試驗，取得健康食品認證。	陳秀雯	03-5223191 *328

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
41	機能成分之遮味包覆技術	利用擠壓/搓圓技術結合流動床膜衣包覆方法，達到減緩氧化以及遮味的功能，可適用添加於熱沖泡食品，開發具食品型態之保健食品。 **可授權專利：** ● 專利名稱：微膠囊及其製造方法 專 利 號：TW I402084	王鐘凰	03-5223191 *287
42	銀髮族藥膳食品之研發	本技術開發美味的銀髮族藥膳產品配方，建立產品量產加工製程，以製造適合於銀髮族食用且具保健功效之常溫流通藥膳產品。	蔡孟貞	03-5223191 *750
43	菇類多醣萃取技術	市售菇類多醣飲品大多以菌絲體醱酵產品為主，以菇類子實體萃取多醣體較少，且產品機能性訴求大多以提昇免疫力為主，並無抗凝血機能特性訴求。本技術以菇類子實體為原料，萃取菇類多醣，其萃取效果可高於一般熱水萃取，以黑木耳為例，多醣含量可增加 2~4 倍。	蔡孟貞	03-5223191 *750
44	黑木耳多醣飲品加工技術	利用本技術萃取黑木耳多醣，比一般熱水萃取大幅縮短加工製程時間 50%以上，其總多醣含量可達 6.0 mg/ml 以上。可提供產品配方組成及量產製程條件，並可分析菇類多醣、β-glucan 含量及進行抗凝血活性分析。	蔡孟貞	03-5223191 *750
45	金針菇多醣飲料加工技術	金針菇(Flammulina velutipes)是台灣重要經濟菇類作物。生長環境與採收過程潔淨及無農藥，被視為有機的健康食材，具有很大的發展潛力。市售金針菇大多以鮮銷為主，另有罐頭類產品。然金針菇以傳統加熱方式加工，其活性成分可能降低且有風味不佳問題。利用本技術開發金針菇多醣飲料，可全物利用，並保有原有風味，感官品評接受性高，且總多醣含量可達 5.8 mg/ml 以上。	蔡孟貞	03-5223191 *750
46	黃梔子色素萃取應用技術	黃梔子果實為天然黃色素來源，屬特殊水溶性類胡蘿蔔素，本技術透過溶劑萃取，粗萃率可達 40%以上，可有效將黃色色素及其活性成分黃梔苷(Crocin)萃取而得，本技術也包括指標成分黃梔苷的分析，以及黃梔子色素在食品上的應用技術。	蔡孟貞	03-5223191 *750
47	禽畜保健飲品加工製程技術	已建立禽畜類原料機能性成分之組合式萃取技術與濃縮技術等加工製程；並搭配調配技術，開發嗜口性佳之保健飲品。更協助進行產品之熱穿透測試與相	黃書政	03-5223191 *368

項次	可移轉技術名稱	技術摘要說明/可授權專利	連絡人	連絡電話
		關機能性成分分析以及品質分析，使產品可以快速上市。		
48	高效率動物性胜肽萃取製程技術	本技術建立高效率動物性胜肽萃取技術等加工製程，利用超音波輔以複合式酵素水解作用，可開發具機能性之胜肽飲品，並進行產品相關機能性、成分分析以及品質分析，使產品快速商品化。	黃書政	03-5223191 *368
49	高效率動物性胜肽去苦味製程技術	本技術藉由超音波輔助複合酵素水解提昇胜肽萃取效率，並運用酵素組合、二階段水解及調味技術，降低一般酵素水解蛋白質生產胜肽產生之苦味強度達40%，風味評分提昇 25%，其萃取效率亦較傳統高溫高壓萃取提高 2~5 倍。	黃書政	03-5223191 *368
50	第二型膠原蛋白產品開發技術	已建立禽畜類第二型膠原蛋白萃取技術等加工製程，保持第二型膠原蛋白天然結構與生理活性。搭配調配技術，開發第二型膠原蛋含量達 40 mg/份且嗜口性佳之保健產品，並進行產品相關機能性成分分析以及品質分析，使產品快速商品化。	黃書政	03-5223191 *368
51	水產品降過敏產品開發技術	1. 本技術建立降過敏技術與分析之方法，利用超音波輔以複合式酵素水解作用，可開發具機能性之低減過敏性蝦蟹粉末，協助廠商申請「特殊營養食品」之「低減過性敏食品」標示。 2. 甲殼類利用熱加工搭配超音波輔以複合酵素水解，可減少 90%以上之蝦蟹過敏原(Tropomyosin)，另其水解物可提升 4 倍總胜肽含量，可溶性固形物含量亦可提升 4 倍。	黃書政	03-5223191 *368
52	電漿於食品表面改質應用技術	利用電漿技術進行食材的表面改質，有別於化學性的官能基修飾、高溫熱改質、酵素水解及微生物發酵降解等，除了無化學性的殘留外，並顯著提升溶解度，未來可廣泛應用於高附加價值之食品原料的改質，如燕窩、海參，增加溶解性，提高萃取效率，縮短製程時間以及避免養分過度破壞，方便消費者食用。	蔡孟貞	03-5223191 *750