

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
品管、品保技術				
1	冷藏調理食品運銷溫度監控技術	以恆溫試驗測量微生物生長的速率，並計算微生物生長動力參數、及溫度的影響，建立預測微生物生長的計算方法。進而利用非恆溫模擬器，測量在運銷過程中的生長速率，訂定冷藏產品保溫試驗的方法。	朱中亮	03-5223191*265
2	產品保存期限預測技術	產品的品質與保存期限是生產者與消費者間最直接的語言。確保品質及預測保存期限是產業界應用性最廣，且迫切需要的一門技術。在產品生產製程中，若條件失控，或運銷過程溫度控制不當，出現大量的產品腐敗或感官品質下降的風險會增高，造成業者商譽及金錢上的損失。因此必須從製造與運銷兩方面同時提升技術。包括：利用線上偵測技術，對製程中管制點的進行監控，及時作出預防矯正措施，確保出廠品質。同時應用品質預測技術，以感官品評及各種分析方法，進行產品品質貯存壽命之預測，反應產品貯藏過程中品質的變化情形，進而採取改善措施，以增強市場競爭力，才能解決問題。	朱中亮	03-5223191*265
3	高壓複合欄柵因子延長保存期限技術	結合物理性欄柵高壓殺菌，搭配其他理化或生物性欄柵因子，建立微生物安全數據，証實欄柵因子抑制孢子菌生長的效果，並藉由原料生產、產品設計、加工技術的整合，使產品符合食品衛生法規，並延長保存期限。	朱中亮	03-5223191*265
4	冷凍水產品利用高電壓靜電場解凍技術	利用 Hi-PISEF 進行水產品之解凍可縮短解凍時間(與對應低溫空氣解凍比較，可縮短 40% 比上，視解凍物大小而有差異)；降低總生菌 70% (空氣解凍為 0~10%)，降低大腸桿菌數 80% 左右(空氣 25% 左右)；沒有解凍流失液(空氣為 0.5~1.0%)；具有較好的保鮮功能(較空氣解凍長 30% 左右)。	黃書政	03-5223191*368
5	冷藏調理畜產品保存期限延長技術	利用欄柵技術(hurdle technology)在酸化劑(GDL)、抑菌劑(sorbate)、真空包裝及/或 MAP、熱加工處理之適當組合應用下，使鱈豆腐在 7°C 之冷藏條件下保有 1 個月以上之貯存壽命，並確保溫度偶而失控也不致影響其安全性。組合式保存技術可使真空包裝冷藏調理禽畜產品之保存期限在 7°C 下延長至 90 天以上	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
		(在 90 天時 TPC 不超過 $10^3$ CFU/g，接種肉毒桿菌之產毒時間超過 90 天)，同時可確保產品在運銷過程中溫度偶而失控所產生之安全及腐敗問題。組合式抑菌系統之應用技術使產品具有優異的理化特性及較佳的製程率。		
6	呈色法應用於生菌數之快速檢測	利用含適當呈色劑培養液，由微生物生長而所造成之顏色改變之所需時間，於 8 小時內快速評估生菌數含量，可用於快速監測食品原料微生物含量或設備微生物污染程度。	彭瑞森	03-5223191*252
7	生物晶片快速篩檢食品病原菌	以傳統方法檢驗金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌、出血性大腸桿菌及單核球增多性李斯特菌，其檢驗流程與方法煩瑣且費時，獲致最終結果所需時間至少需一星期。生物晶片快速篩檢法中以專一性引子經多目標 PCR (multiplex PCR) 增幅特定 DNA 片段，並與晶片上專一性探針雜交，可同時檢測多種病原菌，提高專一性及縮減檢驗時間，改善傳統方法中檢驗時間及判定困難之問題。	彭瑞森	03-5223191*252
8	利用生物晶片快速篩選多種血清型出血性大腸桿菌	利用生物晶片篩檢食品中 5 種出血性大腸桿菌之血清型，分別為 E. coli O26、O111、O113、O145 及 O157 及檢測出血性大腸桿菌毒素基因 stx1 與 stx2，以專一性基因設計引子與探針。在測試引子專一性實驗中，5 株目標菌之引子不會互相干擾，且非目標菌不會影響引子專一性。當檢驗食品樣品越多時，可縮短檢測時間至 6 小時，並可供菌種快速檢測與鑑定。	彭瑞森	03-5223191*252
9	Real-time PCR 快速檢測食品病原菌	傳統檢測食品中病原菌之方法，總共需 7-10 天的時間，這些食品可能皆已被包裝、運輸、販賣或消費者食用，所以檢測之結果往往不切實際。PCR 之檢測原理為利用遺傳物質 DNA 作標的，以引子 (primers) 複製專一性 DNA 片段，使得原本數量極低的遺傳物質，得以複製達可以分析的量，間接推算菌數含量，另可使用探針 (probe) 增加專一性。本技術移轉可供食品原料或產品中快速檢測腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、沙門氏菌、出血性大腸桿菌及李	彭瑞森	03-5223191*252

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
		斯特菌之菌量，當檢驗食品樣品越多時，可縮短檢測時間至 6 小時，並可供菌種快速鑑定。		
10	清淨空氣差壓冷卻技術	結合清淨空氣技術及差壓冷卻技術來冷卻包子，冷卻裝置之風溫為 20-22°C，風量為 $1.24 \times 10^{-2} \text{m}^3/\text{sec}$ ，處理能力 40 個/批，可降低包子汙染的情形，提高產品品質且縮短冷卻時間。	黃寶鴻	03-5223191*773
11	安養照護供餐設計及其微生物危害控管技術	高齡者之生理狀況、營養需求及避免食物與常用慢性藥物交互作用，建立餐食設計技術，建有 25 道示範菜式標準食譜。應用指標微生物檢測技術，建立熱食、鮮食、冷藏及冷凍品 4 種供餐形式的微生物危害控管界限資料。結合營養設計與微生物檢測，建立銀髮族養生餐食供餐服務之品質指標。	邱雪惠	05-2918907
12	調理食品品質關鍵劣變因子及儲存安全性評估技術	本技術應用感官品評分析建立食品關鍵劣變特徵，進一步以物理、化學、微生物分析關鍵劣變特徵並建立相關動力學模型，作為業者規劃保存加工與評估儲藏期之參考，協助業者開發具良好感官與安全品質之產品。 1. 評估不同包裝方式及調理食品類別於儲藏期間之食品品質關鍵劣變特徵之物化性狀定量及劣變動力學資料建立。 2. 產品有效日期評估誤差值 20% 以內。 3. 產品之感官品評定量描述分析(包含描述語建立、品評員共識訓練、數據統計分析)。	張尹宣 吳玟慧	06-3847306 06-3847302
13	保存期限感官品質預測技術	本技術可使用投入資源較少的非訓練型品評員進行評估，評估方式具統計原理的客觀性，可與微生物品質預測技術結合。該技術是除了傳統以微生物品質評估儲存期限外，從感官品質的角度評估並訂定保存期限，並以韋伯式測試法(Weibull test)，評估測量儲存期限間其關鍵感官品質特性的變化，以決定產品感官品質壽命(賞味期限)之關鍵感官品質特性的臨界點。建立品質危害評估分析(Hazard Function Analysis)技術，並配合微生物預測技術，可供國內食品業者作為產品保存或賞味期限訂定有效工具。	朱中亮	03-5223191*265
14	消費者反應測試技術	本技術可進行集中地點(CLT)方式或目標小組(Focus group)方式的消費者測試，能得到全省具代表性且客	王怡晶	03-5223191*756

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
		觀的數據，且能獲知時下的消費者的口味趨勢，以獲得完整的消費者對產品的反應與口味趨勢的資料。並以不同的統計方法(變異數分析、多變量迴歸分析、主成分分析、羅吉斯迴歸等)進行歸納分析，以獲得消費者趨勢或消費者對產品接受與否的推測。		
15	健康餐食產品與服務設計	本技術首創結合感官測試及體驗工程，剖析餐食與服務重要構成因子，以提高新產品與新服務上市成功率。鎖定膳食纖維為主要機能訴求，以早午餐連鎖體系為探究目標，解析健康餐食產品與服務流程完整脈絡，由消費者角度設計具高度健康概念餐點，將營養保健成分轉化為常民詞彙，增加認同度提昇購買率，並依據店家人力操作與設備運轉，建構供應及服務流程，由商家及消費者正面回應確立技術具拓展性。	王怡晶	03-5223191*376
16	健康餐飲需求洞察與服務設計技術	依研究特性透過不同介面邀集潛在消費族群(如：網路招募、實體店面邀約卡)，再以顧客特徵、健康需求及參與研究意願初步探索顧客行為，透過健康功能需求、年齡、職業、性別進行目標顧客篩選，取得消費者同意進行需求行為洞察研究。	王怡晶	03-5223191*376
17	網路平台實品體驗分析	建構以餐飲研究為架構之互動式網路平台，讓實品體驗分析技術網路化，消費者可不受時間空間之限制，進行產品體驗並提供科學化數據，統計分析後提供食品業者產品改善方向，整合後台資料庫流量與節點追蹤系統，有效掌握消費者來源與聯繫介面，可協助餐飲業者分眾推廣與行銷產品。	王怡晶	03-5223191*376
18	欄柵技術於半乾性食品之研究應用	本技術藉由欄柵技術與配方設計，篩選低水活性、pH調控、低度熱加工、油脂含量(以油脂取代部分水分)等因子之組合，並搭配包裝(包材、真空包裝)方式，提高產品保存性，並降低危害物之生成，可生產讓消費者安心的無添加防腐劑又兼顧良好品質與安全的產品，改善現有半乾性產品不易保存等問題。	黃書政	03-5223191*368
19	植物素材潛在危害物篩檢技術	本技術以無特定標的分析概念，利用高解析質譜設備篩檢植物素材內之危害物，搭配層析圖譜比對及數據解析軟體系統進行自建及網路資源質譜資料庫比對，強化對危害物的檢測能力，提升原料的安全性。	王鐘凰	03-5223191*287

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
20	熱製程危害物監控及減量製程技術	由產品原料及製程特性評估熱製程危害物生成之可能風險，利用液相層析-高解析質譜儀或氣相層析-質譜儀檢測系統，進行產品內危害物實際含量監測，種類包括丙烯醯胺、醱化終產物、雜環芳香胺、多環芳香族碳氫化合物、反式脂肪酸等，並藉由調控原料、配方、製程條件、產品型態等達到危害物減量之目的。	王鐘鳳	03-5223191*287
21	光譜感測應用於食品製程控制標的檢測技術	<p>本技術整合食品、光電及資訊處理領域之專業知識，針對廠商原料/製程/產品開發客製化光譜感測快速檢測及結果判讀標準。技術內容包含建立標的樣品近紅外線/可見光光譜檢測與傳統/準確性較高之化學分析方法或感官品評檢測的相關性，並透過統計學運算擇取關鍵光譜波段及建立預測迴歸方程式。</p> <p><b>可授權專利：</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 專利名稱：使用近紅外光譜的肉品品質檢測方法</li> </ul> <p>專利號：TW I684763</p>	王鐘鳳	03-5223191*287