|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 即食沖泡豆製品製程技術 |
| 本所技術編號 | V10801 |
| 技術現況 | 以過熱蒸氣、電漿或壓力調節等技術，使食材表面產生改質，再經熟化及快速乾燥製程技術，將食材內部呈多孔結構，並透過調理製程開發低熱量產品。 |
| 技術規格 | 復水時間≦5分鐘，產品具良好外觀與口感 |
| 技術成熟度 | □量產 □試量產 □雛形 █實驗室階段 □概念 □其他 |
| 可應用範圍 | 調理餐食及甜品 |
| 潛力預估 | 國內即食豆類產品(如紅豆)多為罐頭產品、冷藏/冷凍產品及沖泡粉產品，缺少品質良好之快速復水原態豆產品。本技術也可應用於豆類沖泡茶飲或豆點心等產品，使其能快速釋放豆粒本身風味或取代傳統油炸豆點心等產品，另亦可發展豆粒內部複合機能素材，以提升豆類食品之營養特性並降低熱量，開發多元化之即食沖泡豆類產品。 |
| 合作方式 | 原則採非專屬授權，有意專屬授權之業者，可逕洽聯絡人員。 |
| 所須軟硬體設備 | 過熱蒸氣或壓力調節，及蒸煮、乾燥設備 |
| 須具備之專業人才 | 食品相關背景 |
| 聯絡人員 | 張欽宏Tel: 03-5223191轉754；Fax: 03-5214016；  E-mail: cch@firdi.org.tw  朱燕華Tel: 03-5223191轉247；Fax: 03-5214016；  E-mail: chuyh@firdi.org.tw |
| 備註 | 未來若採專屬授權，依經濟部科學技術研究發展成果歸屬及運用辦法、行政院農業委員會科學技術研究發展成果歸屬及運用辦法，本所將另行對外公告專屬授權之條件及相關規範。 |