**研發成果可移轉技術調查表**

|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 即時烹調型態植物肉產品開發製程技術 |
| 本所技術編號 | V10901 |
| 技術現況 | 以組織化蛋白(TVP)為主體，結合多醣、植物蛋白及油脂等配料建構成非均相系統，此技術適於開發即時烹調(ready to cook)類高擬真肉品質植物肉產品，例如素肉餡、素獅子頭、素肉丸子、素煎餃、等，多樣化之植物肉產品於店鋪販售猶如「素食肉販」。 |
| 技術規格 | 食材經過本製程技術處理，水分含量≧50%，產品冷凍保存3個月。 |
| 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 | 食品加工業 |
| 潛力預估 | 市調單位Research and Markets指出，2018 年美國「替代肉品」的市場價值約46 億美元，預測5 年後會達到63 億美元。這個趨勢不僅暗示了人們對自身健康、環境生態的重視，也代表著「素食肉品」正慢慢融入我們日常飲食，顯見植物基食品為一個值得投入的市場。 |
| 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 | 細切機、攪拌機、充填機 |
| 須具備之專業人才 | 食品相關背景 |
| 聯絡人員 | 蕭東昇Tel: 03-5223191轉754；Fax: 03-5214016；  E-mail:sdd@firdi.org.tw  張欽宏Tel: 03-5223191轉754；Fax: 03-5214016；  E-mail:cch@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。 |