|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 絞肉型態替代肉食材加工技術 |
| 本所技術編號 | V11001 |
| 技術現況 | 原料/配料以植物蛋白、組織化蛋白、多醣、脂肪等植物食材，利用乳化、凝膠及結著等預處理，製造具不同結構特性之蛋白質、脂肪-多醣組合物等非均相之植物基替代肉食材，再依不同產品的結構特性，進行配方組合設計，將非均相之植物基替代肉食材與結著性複合食材，以成型機構進行成型製程，可獲得絞肉型態替代肉。此技術適於植物基食材替代肉產品，例如獅子頭、肉餡、肉丸子等。 |
| 技術規格 | 食材經過本製程技術處理之絞肉型態替代肉產品解凍失水率≦10%，產品蒸煮損失率≦20%。 |
| 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、素食加工業、鮮食食品產業。 |
| 潛力預估 | 由於追求生活健康、環保意識抬頭，植物基食品市場日趨增加，目前植物肉市場規模預估將由2019年的121億美元，倍數成長至2025年的279億美元，透過新食材開發可即煮即食替代肉產品，使國內替代肉產業產品品質更為提升。 |
| 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、絞肉機、攪拌機、充填機。 |
| 須具備之專業人才 | 食品相關背景。 |
| 聯絡人員 | 鄭怡姍 Tel: 03-5223191轉709；Fax: 03-5214016； E-mail: ysc10@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。 |