|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 食品脆性質地分析—音頻、影像、物性分析技術 |
| 本所技術編號 | V11002 |
| 技術現況 | 食品質地通常與產品品質呈高度相關，固態食品中硬脆(crunchiness)和酥脆(crispness)的口感深受消費者重視。本技術結合聲音強度及音頻變化、影像處理、食品質地量測，建立脆性食品的多重感知模型，使酥脆點心產品得到優化。 |
| 技術規格 | 以酥脆烘烤點心為模型食品，評估食品質地特性、破裂音頻與破碎顆粒影像，建立產品特徵圖譜及相關性。 |
| 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、食品機械業。 |
| 潛力預估 | 擺脫過往以原料變動、調味變化之排列組合設計，引入食品組成結構、感測/影像與物化分析等技術以符合嗜好感知之品質量測指標，建立脆性食品的多重感知模型，將可精準設計食品基質結構，以研製具多層次、不同口感及風味體驗之革新產品。 |
| 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 | 攪拌機、加工設備。 |
| 須具備之專業人才 | 食品領域人才。 |
| 聯絡人員 | 王怡晶 Tel: 03-5223191轉376；Fax: 03-5214016； E-mail: [icw@firdi.org.tw](mailto:icw@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。 |