|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 咖啡專用植物奶起泡性加工技術 |
| 本所技術編號 | V11004 |
| 技術現況 | 在全球追求環境永續、動物福祉及飲食健康的趨勢下，以植物性原料替代動物性原料的植物基產品越來越受到消費者的重視。由於植物性食材與動物性食材的本質差異，使得植物奶的起泡量及穩定度不如牛奶，限制其發展。 |
| 技術規格 | 本植物奶產品的奶泡起泡量、顏色、穩定度、拉花圖形完整性皆與牛奶產品相近。 |
| 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 | 專業咖啡館、餐飲通路、手搖飲通路、包裝飲料、烘焙產業、蔬食產業、素食產業。 |
| 潛力預估 | 根據Markets and Markets (2020)，全球植物基乳製品市場產值約226億美元，預計於2026年前將達到406億美元，年複合成長率為10.3%。 |
| 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 | 飲料生產工廠。 |
| 須具備之專業人才 | 食品技術。 |
| 聯絡人員 | 鍾依林 Tel: 03-5223191轉232；Fax: 03-5214016； E-mail: [ycchung@firdi.org.tw](mailto:ycchung@firdi.org.tw)  陳柏全 Tel: 03-5223191轉346；Fax: 03-5214016； E-mail: [cpcg@firdi.org.tw](mailto:cpcg@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。 |