**研發成果可移轉技術調查表**

|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 生物轉化提升香氣技術 |
| 本所技術編號 | ST10901 |
| 技術現況 | 利用酵素或(及)菌酛等生物轉化技術，提高穀物或蔬果副產物的營養、風味及利用性。 |
| 技術規格 | 香氣成分種類增加≧50%，提高產品的品評接受性  機能成分或可溶性膳食纖維提高含量≧50% |
| 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 | 食品生技產業、食品產業 |
| 潛力預估 | 預估有100萬以上的產值 |
| 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 | 控溫發酵培養室 |
| 須具備之專業人才 | 食品加工及生技等相關領域 |
| 聯絡人員 | 張肇麟Tel: 03-5223191轉289；Fax: 03-5214016；E-mail: ccl@firdi.org.tw  陳如茵Tel: 03-5223191轉289；Fax: 03-5214016；E-mail: ryc@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。※ |