|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 水調類麵食質地設計與加工技術 |
| 本所技術編號 | VT10902 |
| 技術現況 | 口味創新是驅動食品市場成長動能。本技術以人體口腔加工處理為基礎，運用動態的食物質地量測，進行食品結構設計，成功地突破非麥原料於麵條添加量限制，從視覺到味覺、外形到口感、口味到營養，開發兼具口感、形狀、咀嚼質地、營養、方便以筷子夾食的中式麵條，為食品業者提供一個特色食材之創新加工技術平台，賦予麵條產品創新的多元風貌。 |
| 技術規格 | 1. 開發S、X型、三角型、心型、雲朵型、福字型、櫻花型、魚骨型等12種多構型中式麵條，具有增加醬汁吸附性、提升咬感、彈性、軟潤口感、滑順口感、減少黏附等6類質地特徵。2. 具易咀嚼質地特性含蛋白質麵條，熟麵蛋白質含量可達8g/100g以上，硬度<500,000 N/cm2。3. 不使用合成添加物。 |
| 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、麵條加工業、餐飲服務業。 |
| 潛力預估 | 本技術所具佔地空間小、省時、稼動量低可快速換線，具大量客製化之生產彈性，可依據目標市場需求，設計製造新穎構型、多元質地、特色素材的冷水麵條：較傳統僅能以少量特色原料(<15%)添加、或醬汁口味變化更具突破性優勢，協助原料業者投入特色麵食開發，衍生應用開發具特色原料之機能強化多構型食材；協助麵條加工業者導入新穎性加工製程，具連續擠出成型高良率優勢，較傳統壓延製程損耗少、擠出時程短、麵糰回料便利性高，更易維持生產衛生品質；協助餐飲業者進行服務設計、結合生產排程、多樣式構型設計，提供更多元客製化選擇，掌握高效高品質、迅速多變之麵食加工商機。 |
| 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、麵食加工設備。 |
| 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 |
| 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。 |