|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 油脂品質近紅外光檢測技術 |
| 本所技術編號 | VT10907 |
| 技術現況 | 本技術可透過近紅外線光譜檢測技術快速分析油脂酸價及過氧化價等主要品質指標，改善傳統化學分析方法耗時耗工，且須使用化學藥劑及產生廢液之問題。目前可以全光譜近紅外光檢測儀進行油脂酸價及過氧化價快速分析。 |
| 技術規格 | 1. 油脂酸價：與標準化學分析法誤差≦8%，或≦±0.05 mg KOH/g。  2. 油脂過氧化價：與標準化學分析法誤差≦8%，或≦±0.5 meq/kg。 |
| 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 | 油脂製造業、食品產業。 |
| 潛力預估 | 食用油脂為食品產業重要產品及配料，且產品應用範圍廣。由於油脂易受環境及製程之影響而劣變，其品質與安全對食品產業發展具有重大的影響，故快速、精準且穩定的油脂品質分析技術具有極大之產業需求。本技術利用近紅外線光譜技術分析油脂品質，具有快速、穩定、非破壞性及可線上檢測等優點，可用於原料驗收、製程控制及產品品質檢測，應用範圍廣。 |
| 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 | 近紅外光光譜分析儀。 |
| 須具備之專業人才 | 食品科技、統計運算。 |
| 聯絡人員 | 董志宏 Tel: 03-5223191轉332；Fax: 03-5214016； E-mail: [djh@firdi.org.tw](mailto:djh@firdi.org.tw)  蘇鼎元 Tel: 03-5223191轉372；Fax: 03-5214016； E-mail: [dys@firdi.org.tw](mailto:dys@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。 |