|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 應用於氣炸鍋之裹漿油炸食品減油配方技術 |
| 本所技術編號 | VT11002 |
| 技術現況 | 油炸即食食品多半不符合健康趨勢，因油炸過程中的凝結機制、毛細管機制將油脂牢牢吸附，其裏漿麵衣外層由麵粉、澱粉等成分組成，油炸過程逐漸形成膨鬆、酥脆的多孔結構，大量油脂會進入孔洞內提升產品吸油量，油炸熱量極高，易導致肥胖，甚至心血管疾病等慢性疾病問題。建立應用於氣炸鍋之減油裹漿配方技術，透過表面改質技術進行油炸物之裹漿特性的調整達成減少油脂之概念。 |
| 技術規格 | 本技術將裹漿配方中添加纖維、膠體、澱粉、膨鬆劑、食鹽等配料，依據不同食品原料之特性進行篩選，再依產品開發需求選擇適當的原料配比，並探討其配方組成和油炸物之含油量，透過減少油脂與感官品評分析提供最佳配方，開發之配方與市售傳統裹漿粉相比較能減少20%油脂含量。 |
| 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 | 油炸食品 |
| 潛力預估 | 本技術建構裹漿油炸食品之減油配方技術，透過預油炸定型供給即食油炸產品市場，產品有著降低脂肪(低吸油率)以及良好的保存穩定性(油脂氧化)等需求，能平衡消費者對油炸產品不健康的刻板印象。 |
| 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 | 油炸加工設備、萃取設備、生化分析儀器等。 |
| 須具備之專業人才 | 食品生技相關科系畢業。 |
| 聯絡人員 | 黃書政Tel: 03-5223191轉368；Fax: 03-5214016； E-mail: hsc30@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。 |