|  |  |
| --- | --- |
| 技術名稱 | 畜肉生食材高壓質地調整技術-容易咀嚼 |
| 本所技術編號 | AT11102 |
| 技術現況 | 市售畜肉食材經加熱後硬度皆超過容易咀嚼上限值，本技術運用高壓製程處理國產畜肉食材，藉由壓力、持壓時間參數組合設計，相較控制組，高壓處理畜肉熟化硬度值可下降20%。高壓製程複合酵素處理，畜肉生食材可維持原態，經加熱烹調後符合臺灣銀髮友善食品質地區分規格：容易咀嚼。 |
| 技術規格 | 1. 以國產畜肉為原料，經高壓質地調整維持畜肉食材原態，非泥狀塑型。  2. 容易咀嚼：經熱處理後硬度值小於5 × 105 N/m2。 |
| 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 | 食品製造業、保健食品業、照護團膳業。 |
| 潛力預估 | 本技術應用於國產畜肉原態生食材質地調整，可將不同質地等級食材開發技術移轉至食品工廠，藉由建立高壓製程和酵素浸漬處理協助業者進行不同質地等級生食材開發，利於餐食多樣烹調應用。 |
| 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 | 食品加工製造設備。 |
| 須具備之專業人才 | 食品相關領域人才。 |
| 聯絡人員 | 李佑軒 Tel: 03-5223191轉759；Fax: 03-5214016； E-mail: [lyh15@firdi.org.tw](mailto:twt@firdi.org.tw)  王怡晶 Tel: 03-5223191轉376；Fax: 03-5214016； E-mail: [icw@firdi.org.tw](mailto: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。 |