

# 2023 糧好生活科研成果發表會

## 科研成果/技術清單

| 項次 | 研發主題 | 技術名稱                      | 技術內容                                                                                                                           | 研發團隊                       | 技轉情形                                    |
|----|------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------|
| 1  | 代謝調節 | 開發發酵豆渣作為伴侶動物飼料之研究         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 豆渣發酵提升 6.7% 胜肽含量。</li> <li>■ 降低粗纖維含量 30%。</li> <li>■ 降低 11S 蛋白(過敏性結構蛋白)含量。</li> </ul> | 國立中興大學/<br>李滋泰教授           | 已技轉<br>(聯發生物科技股份有限公司)                   |
| 2  |      | 開發具有低GI及降血壓潛力之機能性臺灣藜發酵乳製品 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 建立臺灣藜優酪乳製程</li> <li>■ 優化發酵條件提升 ACE 抑制率</li> </ul>                                     | 國立臺灣大學/<br>鄭光成教授           | 已技轉<br>(富恆科技有限公司)                       |
| 3  |      | 加值化甘藷素材開發之研究              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 完成甘藷葉黃素萃取關鍵技術及益生菌甘藷粉研發</li> </ul>                                                     | 農業試驗所/<br>陸柏憲助理研究員         |                                         |
| 4  |      | 開發甘藷口味乳酸菌發優格              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 最適製程之植物性優格的乳酸菌菌數可達 9.0 logCFU/g</li> </ul>                                            | 中華穀類食品工業技術研究所/<br>蕭晴文助理研究員 |                                         |
| 5  |      | 豆渣加工處理製成膳食纖維粉末素材          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 採用高溫高壓及酵素處理豆渣，可回收約 40%水溶性物質。</li> <li>■ 製成膳食纖維粉末素材，用於麵條、優格等的使用。</li> </ul>            | 中華穀類食品工業技術研究所/<br>陳立於研究員   |                                         |
| 6  | 營養補給 | 大豆發酵製植物雞精技術               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 本技術運用後熟技術，促使蛋白質水解，獲得游離支鏈胺基酸。</li> </ul>                                               | 農業試驗所/<br>劉威廷助理研究員         | 已技轉<br>(森康食品有限公司、綠壯國際股份有限公司、潤泉國際企業有限公司) |
| 7  |      | 黑豆生物性水解技術                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 運用生物轉換技術將製程大幅縮短</li> <li>■ 食用一份產品可攝取約 0.2~1 公克的小分子蛋白質</li> </ul>                      | 臺南區農業改良場/<br>陳曉菁副研究員       |                                         |

| 項次 | 研發主題 | 技術名稱                    | 技術內容                                                                                                              | 研發團隊                     | 技轉情形                          |
|----|------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| 8  |      | 以發芽蕎麥性開發機能性加工應用         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 應用於芽菜栽培農場預估，一年可生產1200公斤，所含芸香素達40克/公斤乾重</li> <li>■ 以蕎麥幼苗製作蕎麥茶包</li> </ul> | 中華穀類食品工業技術研究所/<br>王增興研究員 | 已技轉<br>(康品科技有限公司)             |
| 9  |      | 以國產次級甘藷開發高素之地瓜零食        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 台農66號連續式超音波、高壓加工及階段熱風乾燥</li> </ul>                                       | 國立嘉義大學/<br>張文昌助理教授       | 已技轉<br>(璟垠企業有限公司)             |
| 10 | 食品調製 | 黑豆榨油加工應用技術              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 建立黑豆油、榨油粕粉資料</li> <li>■ 建立黑豆油及副產物製程</li> </ul>                           | 桃園區農業改良場/<br>何昱圻助理研究員    |                               |
| 11 |      | 高花青素紫甘藷粉素材料研發技術         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 採用本場自行育種TYSPf12029</li> <li>■ 粉末復水即可立即使用，可作為天然食材來源色素。</li> </ul>         | 桃園區農業改良場/<br>任珮君助理研究員    |                               |
| 12 |      | 國產甘藷提升風味及全產品研發          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 本技術利用TN57及TN73完成甘藷全果利用、甘藷發酵技術、甘藷微粉沖泡等</li> <li>■ 調配粉導入銀髮友善食品</li> </ul>  | 國立中興大學/<br>江伯源教授         | 已技轉<br>(保證責任雲林縣瓊埔農場、阿甘薯叔有限公司) |
| 13 |      | 國產紅豆加值化加工之研究            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 以萬丹紅豆為原料，開發9種加工產品建立標準流程</li> </ul>                                       | 弘光科技大學/<br>林麗雲特聘教授       |                               |
| 14 | 應用模組 | 利用質體學模式進行雜糧作物之機能性成分譜型分析 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 針對國產雜糧所建立分析平台共可檢測266種機能性植化素，檢測範圍廣泛多元</li> </ul>                          | 國立臺灣大學/<br>呂廷璋教授         |                               |
| 15 |      | 建構臺灣藜生組高值產基地與產業串連       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 由臺東區農業改良場建構臺灣藜原產及優良品種(系)3個生產模組</li> </ul>                                | 臺東區農業改良場/<br>張芳魁助理研究員    |                               |
| 16 |      | 利用常溫電漿技術提升豆類產品品質        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 透過常溫大氣電漿處理大豆抑制豆臭並提高抗營養因子含量，提升豆類產品品質</li> </ul>                           | 臺灣大學/<br>丁俞文副教授          | 已技轉<br>(廣成股份有限公司)             |