

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

研究成果技術移轉非專屬授權意願書

移轉技術名稱	即溶梅粉製作技術
農業科技計畫名稱及編號	花蓮區保健食品加工技術研發（101農科-3.1.3-花-V1）
計畫主持人	邱淑媛
擬利用技術內容	本案為即溶梅粉製作技術，可利用多種成熟度梅子，經過榨汁、濃縮、烘乾等程序，製作為粉末狀或錠劑產品。本技術完全符合國內有機加工規範，不需要使用任何化學添加劑，產品完全為天然原料製成，方便美味，易於保存，具市場發展潛力。本技術包含： (1)梅子的高效能榨汁法 (2)梅子汁原料的常溫貯存技術 (3)即溶梅粉製作技術
預期應用範圍及 預期產品	食品廠、農會、產銷班或有機/保健食品製造商 梅粉、梅錠、調味用沾粉或飲品沖泡用粉類食品

廠商名稱：

申請人（公司代表人）：

（簽章）

申請日期： 年 月 日