

## 農業部花蓮區農業改良場 研究成果技術移轉意願書

移轉技術名稱	金柑果泥加工及應用技術
農業科技〈產學合作〉計畫名稱及編號	「花宜地區特色作物加工產品開發」 (計畫編號: 114 農科-1.7.1-花-01)
計畫主持人	陳柏翰 助理研究員
擬利用技術內容	<p>1. 將金柑果實以此加工技術調製成金柑果泥素材，生產之果泥素材具有可維持金柑鮮果顏色、風味等優勢，配合後續貯藏，可提升金柑原料保存性，確保全年皆有金柑原料可使用。</p> <p>2. 本技術生產之金柑果泥素材可廣泛應用於冰品、烘焙、烹飪、飲料、休閒零食等範疇，提升金柑原料保存性及多元加工利用性，並符合產業需求。</p>
預期應用範圍及預期產品	生產金柑果泥作為食品原料素材，並可延伸應用於冰品、烘焙品、休閒零食等產品生產與開發。

廠商名稱：

申請人（公司代表人）：

（簽章）

申請日期：        年        月        日