

# CONTENTS

## 一、品種

1-1. 香氣蝴蝶蘭優良單株	8
1-2. 萱草花蓮 1 號品種	22
1-3. 萱草花蓮 2 號品種	25
1-4. 萱草花蓮 3 號品種	28
1-5. 萱草花蓮 4 號品種	31
1-6. 萱草花蓮 5 號品種	34
1-7. 銀柳蘭陽 2 號品種權	37
1-8. 苦瓜花蓮 1 號	39
1-9. 苦瓜花蓮 2 號	41
1-10. 苦瓜花蓮 3 號	44
1-11. 苦瓜花蓮 4 號	47
1-12. 苦瓜花蓮 5 號	49
1-13. 青蔥蘭陽 4 號	51
1-14. 抗黃化捲葉病毒小果番茄品系 Sa21-0-0-0121-20 與 Sa21-0-0-0224-22 品系	54
1-15. 水稻台梗 4 號稻種繁殖及採種技術	57
1-16. 水稻花蓮 21 號品種權	60
1-17. 水稻花蓮 22 號稻種繁殖及採種技術	62
1-18. 水稻花蓮 23 號稻種繁殖及採種技術	64
1-19. 水稻花蓮 24 號稻種繁殖及採種技術	67

## 二、保健產品

2-1. 丹參複方藥膳即食餐包產品之製作技術	71
2-2. 白花野牡丹生產體系及保健成分萃取	74
2-3. 金絲桃保健產品之調製生產技術	77
2-4. 寒梅保健產品之調製生產技術	80
2-5. 養生穀類飲品之加工技術	83
2-6. 山苦瓜保健產品生產技術	86
2-7. 當歸複方保健茶包產品之製作技術	88
2-8. 牛樟芝保健飲品之製作技術	90
2-9. 養生粥品即食餐包之加工技術	92

### 三、加工技術

3-1. 澳洲茶樹精油萃取及調製配方技術	95
3-2. 薰衣草沐浴包製作技術	98
3-3. 柚香茶生產技術	101
3-4. 米粒表面處理技術	104
3-5. 苦瓜水保養品	107
3-6. 發芽米有機加工技術	109
3-7. 彩色年糕預拌粉	111
3-8. 即溶梅粉之加工技術	113
3-9. 柑橘錠劑加工製作技術	115
3-10. 小米粥品加工技術之方法	117

### 四、栽培量產

4-1. 優質蓮霧種苗快速繁殖技術	119
4-2. 洋桔梗深層海水冷源育苗技術	122
4-3. 水稻有機栽培育苗技術	126
4-4. 蔬菜有機育苗土生產技術	131
4-5. 觀賞水草紫海棠、水過長沙與毛過長沙水中觀賞品質改進技術	134
4-6. 綬草組織培養苗大量繁殖技術	136
4-7. 快速萃取番茄葉片 DNA 緩衝液配方及技術	139
4-8. 山蘇組織培養種苗繁殖技術	142

## 五、機械設備

5-1. 連續式種子溫湯消毒機	145
5-2. 箭竹筍剝殼機	149
5-3. 曳引機附掛式綠肥播種機	152
5-4. 簡易防颱活動式支柱關節	155
5-5. 有機廢棄物、廚餘之立式雙槽處理機	159
5-6. 離心式瓜果種籽溫湯消毒機	162
5-7. 有機廢棄物、廚餘之單槽式處理機	165
5-8. 微波流體培養液消毒機	168
5-9. 青蔥截切機	172
5-10. 附掛式旱田水稻直播機	176
5-11. 蔬菜種子直播機	179
5-13. 石蓮花簡易網室結構	182
5-14. 水稻育苗土蒸汽消毒機	185
5-12. 附掛式稻殼連續炭化裝置	188
5-15. 培養機之無菌充填機	190
附錄一、本場歷年研發成果提送智審會及其授權成果一覽表	192
附錄二、本場歷年申請專利一覽表	204
附錄三、本場歷年申請品種權一覽表	208