

一、項目名稱：小米粥品加工技術之方法

二、創作人：羅李烟

三、品種、技術移轉及專利內容描述：

本發明係提供一種小米粥品加工技術之方法，其包含下列步驟：第一步驟，預糊化製程：係將小米和製程用水進行混合後，加熱至沸騰狀態進行熬煮，其熬煮過程中，於一定時間內進行一次以上的攪拌，以達所須黏度狀態，後待置冷卻；第二步驟，封裝製程：係將第一步驟預糊化後之小米粥，以每一餐包袋定量方式進行裝袋後，進行該餐包袋之真空封袋作業，以使該小米粥呈一真空密封餐包袋之狀態；第三步驟，殺菌製程：係將第二步驟封裝後之餐包袋，置入一水淋式高壓滅菌鍋內，以階段性漸進加熱方式進行殺菌，即可完成；俾藉由上述一貫作業之方法，俾供消費者僅須對餐包袋進一步加熱或冰涼直接食用，具即時食用之便利性，且可於常溫下保存，有效提升於常溫下之保存期限，藉以有效提升農產品之附加價值與市場競爭力。

四、產業應用方式：

生產可於常溫保存之小米粥產品

五、技術附屬之品種權及專利：

(一) 專利名稱：小米粥品加工技術之方法

(二) 專利字號：發明第 I301403 號

六、品種、專利或技術對農民、消費者或產業助益、已產生之產業效益或貢獻：

尚未技轉或授權應用

七、本場技轉或授權條件：

本案無相關公告

八、已技轉廠商名稱、技轉期間、技轉商品化產品或利用之照片)、連絡方式：

尚未技轉