

「水產微脂體製備技術及其霧化態微脂體應用方法」

本技術以臺灣大宗水產加工副產物為原料，經本技術萃取產製功能性磷脂質，並製備成具調節細胞發炎功效之微脂體產品，其特色為：(1)以低度水產利用資源（低度利用水產資源）為原料，例如：魷魚皮、鯖魚頭及鰹魚副產物等等，原料來源便宜。(2)萃取流程簡單，產製之功能性磷脂質素材可多元化應用到各產業，包含：醫美、伴侶動物、保健食品及醫藥產業等等。(3)製備之水產微脂體，具細胞生物學及藥理學基礎，可廣泛運用於調節發炎相關疾病之保健食品、輔助醫療用品市場。(4)在本所已完成之細胞及動物實驗上，水產微脂體不需包裹其他小分子藥物，便具有緩解老鼠免疫細胞發炎及抗氧化之功效。(5)調節細胞發炎機制不同於市售之消炎學名藥，可能含有阻斷正常細胞發炎功能之副作用。(6)本技術創新，部分關鍵技術已申請中華民國發明專利與美國發明專利。

附件二

行政院農業委員會水產試驗所

技術移轉(授權)業者基本資料表

公 司 名 稱					
公 司 地 址					
成 立 時 間					
代 表 人 / 連 絡 人		職 稱		電 話	
				傳 真	
公 司 執 照 號 碼					
主 要 產 品					
總 資 產 額	萬元				
登 記 資 本 額	萬元				
員 工 總 額	人				
從 事 產 品 研 究 發 展	人				
從 事 產 品 生 產 線 上	人				
廠 房 及 設 備 投 資 金 額	萬元				
營 業 額 (萬 元 / 年)	萬元				
關 係 企 業 / 協 力 廠 商					

行政院農業委員會水產試驗所

技術移轉意願書

移轉技術名稱	水產微脂體製備技術及其霧化態微脂體應用方法
計畫名稱	自水產加工副產物萃取轉化磷脂醯絲胺酸之研究
計畫主持人	姓名：高翊峰 服務單位：水產加工組
擬利用技術內容	
擬移轉廠商 基本資料	公司名稱：
	代表人： 電話： 傳真：
	地址：
	聯絡人： 電話： 傳真：
產製項目	
預期應用範圍 及預期產品	

廠商名稱： (印章)

代表人： (印章)

申請日期： 年 月 日