

附件一

「即食沖泡鱸魚片製造技術」

技術資料

根據漁業署 2010 年至 2017 年漁業統計年報資料顯示，鱸魚年均產量約 3 萬公噸，產值約 34 億元，過去鱸魚研發相關產品包括魚排、低溫冷燻鱸魚片及藥膳湯品等，加工品仍需以冷凍(藏)輔以保存，對於常溫流通商品相關產品研發是很稀少，隨著現代人生活型態改變，日常作息步調及飲食習慣也受到影響，生活飲食已逐漸趨向追求便利、簡單及美觀包裝之速食調理產品，透過本技術建立可因應現代人求「速」飲食需求，本技術特色：

1. 本技術魚肉未經高溫高壓處理，營養成分佳，產品可常溫流通至少 1 年。
2. 本製程具有操作簡單、無人工添加物及沒有防腐等特色，仍可保有魚肉天然鮮甜味所產製的潔淨標示(clean label)產品。
3. 產品沖泡復水即可食用，具有口感佳、易咀嚼和方便性。
4. 加工程序簡便，產品製造成本低，深具產業應用性，可套用任何魚種。

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					

附件三

行政院農業委員會水產試驗所
研究成果技術移轉(授權)意願書

移轉技術名稱	即食沖泡鱸魚片製造技術
計畫名稱	「大宗水產多元化產品之開發」，計畫執行期間為107年1月1日至107年12月31日
計畫主持人	姓名：葉念慈 服務單位：水產試驗所水產加工組
擬利用技術內容	即食沖泡鱸魚片製造技術
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	

申請公司： (公司印信) 代表人： (簽章)

申請日期： 年 月 日