

「海木耳培育及發酵物製備技術」

技術資料

- 一、海木耳培育技術:以300L之桶槽放置蘇氏海木耳進行培育，以深層海水調整為最適水溫及鹽度，配合自然光照下培育4周，每周觀察並刷除雜藻，4周可增長100%之海木耳重量，收集藻體進行乾燥及粉碎以利後續發酵使用。
- 二、本案簡易發酵流程為將菌粉配合脫脂黃豆粉加水打氣上蓋避光發酵2天轉為酸香味，再將菌液加入9L海木耳水解液中室溫靜置發酵1天即可使用，最終菌量約達8 log CFU/ml。
- 三、本所研究顯示海木耳發酵液能提升吳郭魚增肉率>20%，縮短白蝦養殖期15-20%，增加七星鱸於夏季高水溫期之存活率>10%。海木耳發酵液製作完成後，以乾燥固體方式保存，可維持2年並通過飼料使用前混拌或飼料造粒製程中取代部份用水的方式使用。

附件二

農業部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

農業部水產試驗所研究成果技術移轉(授權)意願書

技術移轉名稱	海木耳培育及發酵物製備技術
計畫名稱	「添加海藻發酵物之益健飼料應用研究」，計畫執行期間為112年1月1日至112年12月31日
計畫主持人	姓名:黃侑勛 服務單位：東部漁業生物研究中心
擬利用技術內容	海木耳培育及發酵物製備技術
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)

補助或交易對象應自行確認是否屬「公職人員利益衝突迴避法」(下稱本法)第2條及第3條所稱公職人員或其關係人，並注意本法第14條相關限制之規定。另為本法第14條第2項規定之補助或交易行為前，應主動向機關據實表明身分關係，並填復「公職人員利益衝突迴避法第14條第2項公職人員及關係人身分關係揭露表」予機關。違反前述規定者，依本法第18條規定處罰。

申請日期： 年 月 日