

110 年度農業科技產學合作商機交流會 議程

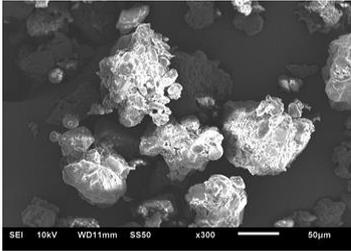
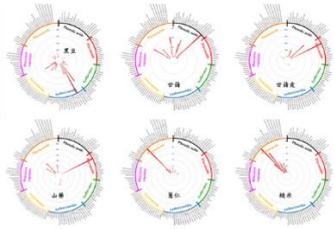
【場次一】

時間：110 年 12 月 16 日（星期四）10:00 → 9:40開放報到

地點：Google Meet 線上會議室（<https://meet.google.com/ups-asom-ime>）

時間	內容
10:00-10:05	農委會科技處代表致詞
10:05-10:20	農業科技產學合作計畫資源說明 主講人：農科產學推動小組 劉毓婷 專案副理
10:30-10:45	技術發表 1 應用蕎麥幼苗製備高含量芸香甘(Rutin)或槲皮素(Quercetin)之機能性素材 發表人：中華穀類食品工業技術研究所／王增興 研究員
10:45-11:00	技術發表 2 小分子褐藻醣膠高水溶性載覆技術 主講人：臺灣海洋大學生命科學暨生物科技學系／黃培安 副教授
11:00-11:15	技術發表 3 利用質體學模式分析穀物雜糧中機能性成分譜型 主講人：臺灣大學食品科技研究所／呂廷璋 教授
11:15-11:30	技術發表 4 黑豆與紅豆銀髮族食材多元化產品之開發 主講人：屏東科技大學食品科學系研究總中心／李佩璇 研究員
11:30-12:00	意見交流

第一場發表及媒合項目

項目	技術名稱	技術簡介	
1-1	應用蕎麥幼苗製備高含量芸香甘(Rutin)或槲皮素(Quercetin)之機能性素材	<p>【技術成熟度：雛型】</p> <p>本技術含蕎麥幼苗之栽培技術、加工技術及其功效驗證等三部分。經實驗室生產測試，已能掌握含高量芸香甘(Rutin)之蕎麥幼苗最適栽培條件及其乾燥技術，並透過細胞模式驗證蕎麥幼苗萃取物具抗發炎功效。本技術刻正尋求具備乾燥、濃縮及造粒等設備及執行能力之生技業者參與產學合作，以期將現階段實驗室成果推展大規模生產。蕎麥幼苗素材除可製作膠囊錠劑外，亦可應用於茶包、機能性飲料等產品開發。</p>	 <p>(圖說：蕎麥幼苗茶包)</p>
1-2	小分子褐藻醣膠高水溶性載覆技術	<p>【技術成熟度：實驗室階段】</p> <p>小分子褐藻醣膠是近 8 年來的臺灣新興原料，市場面持續看漲。若能改良製程技術提升小分子褐藻醣膠的水溶性，渴望能開拓出飲品、果膠類之保健食品，使不利於吞嚥膠囊、錠劑之民眾，能進入此消費盤中。預估市場占有率每年可以 5~10 % 成長。本技術刻正尋求具備乾燥及造粒技術與設備之食品、妝品及動物用藥等公司合作。</p>	 <p>(圖說：具有高水溶性之多孔化結構小分子褐藻醣膠)</p>
1-3	利用質體學模式分析穀物雜糧中機能性成分譜型	<p>【技術成熟度：雛型】</p> <p>本研究以質體學概念，建立植化素種類與含量分佈譜型，此技術有別於傳統單一標的的分析方式，可同步多項進行分析，一次取得全面的植化素資料。目前已可鑑別的植化素涵蓋有多酚類、離層素、植物固醇、三酸甘油酯、生育醇與磷脂質，以及大豆與山藥中的皂素等。本分析平台衍生運用層面廣泛，可輔助技術研究、產品開發、新穎材料試驗、例行性植化素監測等，在研究面、產業面皆可提供必要的分析協助。</p>	 <p>(圖說：雜糧中植化素種類與含量分佈譜型)</p>

項目	技術名稱	技術簡介	
1-4	黑豆與紅豆銀髮族食材多元化產品之開發	<p>【技術成熟度：量產】</p> <p>本研發主要針對高齡者族群普遍有味覺退化、蛋白質攝取不足等問題提出解決方案，其技術特性包括：改善加工製程，調整適口性，增加紅豆及黑豆附加價值，妥善利用其營養成分、抗氧化效益，開發具抗氧化力的保健及休閒點心之銀髮族食品，使之更具有市場競爭力。本技術刻正尋求合作對象需要具有混合原料、包裝設備及 HACCP 食品工廠認證等級以上之加工業者參與，且未來有意願跨足市場到東南亞、東北亞等地區。</p>	 <p>(圖說：紅豆及黑豆低鹽豆腐乳)</p>

【場次二】

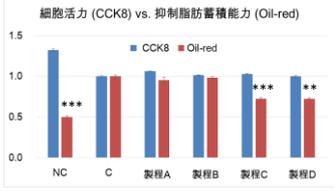
時間：110 年 12 月 16 日（星期四）14:00 → 13:40開放報到

地點：Google Meet 線上會議室（<https://meet.google.com/byk-oemh-bhg>）

時間	內容
14:00-14:05	農委會科技處代表致詞
14:05-14:20	農業科技產學合作計畫資源說明 主講人：農科產學推動小組 劉毓婷 專案副理
14:30-14:45	技術發表 1 印加果油機能功效研究與應用 主講人：農委會農業試驗所生物技術組／李雅琳 研究員
14:45-15:00	技術發表 2 利用果渣加值開發功能性芻料量產計畫 主講人：財團法人農業科技研究院／許宗賢 資深研究員
15:00-15:15	技術發表 3 新型驅鳥設備 主講人：花蓮區農業改良場環境課／郭東禎 研究助理
15:15-16:00	意見交流

*執行單位保留活動調整權利

第二場發表及媒合項目

項目	技術名稱	技術簡介	
2-1	印加果油機能功效研究與應用	<p>【技術成熟度：實驗室階段】</p> <p>印加果油富含人體必需脂肪酸Omega-3 (~50%)，可抑制人體炎症反應，極具作為保健食品原料之潛力。本研究開發印加果榨油製程以及細胞試驗系統，可驗證是否具有抑制脂肪蓄積的功效，結合分析油脂品質、機能性成分技術，可用來發展功能性油脂產業。本技術刻正尋求合作對象包含農企業、食用油脂業者、保健產品生產業者，以期將現階段實驗室成果推展至場域驗證。</p>	 <p>(圖說：細胞試驗功效驗證系統)</p>
2-2	利用果渣增值開發功能性芻料量產計畫	<p>【技術成熟度：量產】</p> <p>本研發成果為利用國內鮮果截切場所產出之果皮、果渣開發功能性芻料技術，其特色為透過益生菌延長果皮、果渣之保存期限，並藉由多種包裝技術(包膜、太空包)，供國內草食動物食用，預期可有效降低其飼養成本 10~20%。本技術刻正尋求具有太空包(300~800kg)包裝設備或牧草包膜設備之畜牧場、農業副產物處理廠及飼料廠等。</p>	 <p>(圖說：果渣調製與捆包情形)</p>

項目	技術名稱	技術簡介	
2-3	新型驅鳥設備	<p>【技術成熟度：試量產】</p> <p>鳥類常啄食剛播種的種子、嫩苗或屆收成的作物種子、果實，造成作物損失率高而收穫不佳。本研究開發新型驅鳥裝置，以 Arduino 控制馬達水平旋轉及垂直擺動，搭載綠光雷射，鳥類會將光點視為一會動的目標物靠近，因感到威脅而離開，以此達到降低作物損害的目的。初步於蔬菜田區可成功防治烏頭翁啄食嫩葉幼苗而避免生長勢受阻；另於於剛插秧完成之水稻田可成功驅離雁鴨，以及水稻灌漿期防治麻雀，進而成功降低 20% 損害率。本技術刻正尋求可協助提升驅鳥設備資訊化元件開發之合作廠商，同時期待有機或友善生產者，投入場域驗證，透過實際生產應用來強化本設備後續調整方向。</p>	 <p>(圖說：於玉里水稻秧田架設驅鳥裝置驅趕雁鴨)</p>