

附件一

「促進魚類肉質彈性及鮮味胺基酸之飼料添加物配方」

技術資料

本技術採用數種行政院農業委員會公告「可供給家畜、家禽、水產動物之飼料參考物質表」所列，將數種天然風味物質以最適比例混和，配製具有高鮮味的飼料添加物，少量添加於飼料中進行短期育肥，能提升肉質彈性與提高具鮮味的天冬胺酸含量，有助於形成市場差異化，提高商品附加價值。

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	促進魚類肉質彈性及鮮味胺基酸之飼料添加物配方
計畫名稱	促進臺灣鯛健康飼料產品之開發 促進石斑及鰻魚健康飼料產品之開發
計畫主持人	姓名：楊順德 服務單位：淡水繁養殖研究中心 姓名：周瑞良 服務單位：東港生技研究中心
擬利用技術內容	本添加物依特定比例混合數種提升風味促進免疫力物質，5%添加於飼料中，上市前2個月投餵，能促進攝食量提升免疫力，增加肉質彈性與具鮮味的胺酸含量，達到肉質改善及育肥的效果。
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