

附件一

「大宗漁獲全魚利用技術」

技術資料

水試所已開發硬骨魚類(如養殖的吳郭魚、海捕的鯖魚)之全魚(魚肉、中骨、內臟和魚鱗等)利用 10 項加工技術，除魚鰓外，步留率與魚體可利用率幾已達 100%，可減少廢棄物的產生，同時克服水產品不耐貯存與魚刺不適利用等因素，符合現代人飲食追求便利、簡單及營養之訴求，兼具供防災、防疫運用之優點。

一、 本技術特色:

1. 技術運用度高，可套用任何硬骨魚類(如虱目魚、吳郭魚、石斑魚、鯖魚、鱸魚、鬼頭刀等或其他魚種)，客製化產品之生產製造流程。
2. 全魚加值製造技術可施作於魚肉、魚中骨、魚鱗及魚內臟等無廢棄物產生的流程。
3. 克服魚刺和水產品不耐貯存的缺點，客製加工程序簡便，產品製造成本低，多項產品具有常溫可流通性。
4. 終產品可鏈結加工食品、保健食品和肌膚保養品等產業，多元化應用水產品，創造產業價值鏈。

二、 技術授權項目:

1. 水產調理包加工技術。
2. 即食沖泡魚片製造技術。
3. 水產膨發食品製造技術。
4. 客製化魚鬆加工技術。
5. 魚骨粉製造技術。
6. 魚鈣多鮮味鹽技術。
7. 魚骨拌醬製作技術。
8. 魚鱗膠原胜肽萃取技術。
9. 魚鱗粉製造技術。
10. 魚寶精粹油製造清潔和護膚產品技術。

三、 技術授權組合及授權金優惠方式：

技轉實施 魚種數量	授權技術項次	技轉金優惠 方式
單一魚種 單項技術 授權	(1) 水產調理包加工技術(權利金 15 萬元/3 年)。 (2) 即食沖泡魚片製造技術(權利金 25 萬元/3 年)。 (3) 水產膨發食品製造技術(權利金 18 萬元/3 年)。 (4) 客製化魚鬆加工技術(權利金 8 萬元/3 年)。 (5) 魚骨粉製造技術(權利金 18 萬元/3 年)。 (6) 魚鈣多鮮味鹽技術(權利金 16.5 萬元/3 年)。 (7) 魚骨拌醬製作技術(權利金 15 萬元/3 年)。 (8) 魚鱗膠原胜肽萃取技術(權利金 22.5 萬元/3 年)。 (9) 魚鱗粉製造技術(權利金 18 萬元/3 年)。 (10) 魚寶精粹油製造清潔和護膚產品技術 (權利金 20 萬元/3 年)。	技術授權金 如左述(需加 計 5% 營業 稅)
單一魚種 多項技術 授權	單次授權 4 項以上技術	授權金總價 以 8 折計
	單次授權 7 項以上技術	授權金總價 以 7 折計
	單次授權 10 項以上技術	授權金總價 以 6 折計
多種魚種	在相同技術名稱下，每增列一種魚種，該項技術 授權金以 4 折計	授權金總價= 單項技術授權 金+新增魚種 該項技術授權 金打 4 折
備註： 1. 實施不同魚種且不同授權技術時，不可合併計數授權項數，不適用優惠方案。 2. 授權期限內個別技術之技轉金得抵新組合技術之技轉金，並重新計算授權期限。		

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	大宗漁獲全魚利用技術
授權技術項目名稱	
實施的魚種	
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	

申請公司： (公司印信) 代表人： (簽章)

申請日期： 年 月 日