附件1

技術資料

「海藻咖啡加工技術」

長莖葡萄蕨藻，學名 Caulerpa lentillifera，為食藥署規範之可食用藻類，其營養豐富，具維他命、鈣質、鐵質、纖維素 B、多醣體及多種礦物質等，台灣目前已有量產，食用方式多是生食涼拌為主。近年來，臺灣的咖啡文化蓬勃發展，國際咖啡組織（ICO）調查，臺灣的咖啡市場規模超過 700 億元。其中沖泡式咖啡市場規模約 20 億元，而濾掛咖啡佔沖泡式規模約 25%，且持續上升中，具發展潛力。

本技術是經由「長莖葡萄蕨藻酵素水解活性成分及其應用」計畫之研究成果。著重於長莖葡萄藻為原料，經加工後以一定的比例與咖啡進行調配製成濾掛咖啡，飲用後有淡淡的海藻香氣，口感層次豐富，是一種新穎的特殊風味飲品。坊間少有類似產品，具有市場獨特性。