

## 附件一

### 「葡萄藻保鮮技術」

#### 技術資料

長莖葡萄蕨藻在日本沖繩及菲律賓為售價高昂之高級食材，為近幾年台灣新興具經濟價值之養殖海藻。葡萄藻除了生食之外亦可開發多種生技美容保養產品，用途十分廣泛。由於養殖之長莖葡萄蕨藻季節過後或採收後無法及時販售即喪失其鮮度，如能適時將其保存可延長販售時間。

長莖葡萄蕨藻保鮮技術，目前常溫 25°C 可延長保存 2 週；冷藏 4°C 可延長保存 6 個月；冷凍 -18°C 可延長保存 1 年。可在海藻盛產期間採收保存，延長海藻保鮮及販售期限，至少可增加養殖海藻 50% 收益。

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	葡萄藻保鮮技術
計畫名稱	「長莖葡萄蕨藻酵素水解活性成分及其應用」之研發成果，計畫執行期間為109年1月1日至109年12月31日。
計畫主持人	姓名：邱韻霖（林慧秋） 服務單位：澎湖海洋生物研究中心
擬利用技術內容	葡萄藻保鮮技術
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)

申請日期：                      年                      月                      日