

## 「水產品去腥技術」

水產品的氣味是影響消費者接受程度的重要因素，本所開發之去腥技術，利用物理及化學方法進行水產品的脫腥工程，可以改善藻腥味，水產品的腥味，使其提升水產品之價值。且本所已掌握去腥處理之關鍵技術，因此可依原料的腥味程度，施以較適之去腥處理，並能將其操作程序規格化。

此外，參考去腥方法之相關文獻，發現處理過程均相當繁瑣，甚至有些去腥方式，需使用到相當多項的機械設備，且以酸、鹼溶液作為漂洗，而後再用大量的清水漂洗，這樣的處理流程，不僅耗費人力及時間，也會產生大量廢水，造成環保問題，因此就環保角度與處理成本而言，相較之下本所開發的去腥技術不需使用酸、鹼溶液及具有處理流程簡單即能達到去腥效果之優點，且可節約用水，更符合環保概念。

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					

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	水產品去腥技術
移轉技術聯絡人	姓名：易琮凱 服務單位：水產試驗所水產加工組
擬利用技術內容	利用物理及化學方法進行水產品的脫腥處理，改善藻腥味，水產品的腥味，使其提升水產品之附加價值。
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