

「魚肉紙加工技術」

休閒食品在台灣有超過 90%消費者具有購買經驗，所以算是一種日常生活普及性產品。肉紙產品有著超薄及香脆的口感，為大眾所熟悉的休閒食品，在伴手禮選項中也相當熱門。然而，現在市售肉紙產品，大多以畜產肉為主要原料，鮮少有魚肉紙產品，且這些少數的魚肉紙產品，帶有較重的腥味而使得消費者聞之怯步。本技術運用脫腥加工技術，加上特殊配方調整風味，因而改善了魚肉紙的顏色、風味及口感，因此可以與市售產品做出區隔。魚肉紙加工技術包括 1.去腥增色技術：除能降低揮發性物質，去除腥味程度之外，同時具有改善原料色澤的效果。2.調味配方技術：將魚肉紙調味來修飾其風味，以符合目前市場消費取向，技術包含糖、鹽與香辛料的添加比例。3.成型及烘烤技術：可生產較佳型態與酥脆度之產品。



圖 運用本技術所製造之魚肉紙產品，在色澤、口感、口味及外觀等方面均大為改善，可提高消費者接受度及新的選擇。

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					

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	魚肉紙加工技術
計畫名稱	魚類副產物之加工利用
計畫主持人	姓名：吳純衡 服務單位：水產試驗所 水產加工組
擬利用技術內容	本技術運用較適脫腥條件及各項加工技術，加上添加佐料配方調整風味，改善魚肉紙之顏色、風味及口感，可將本魚肉紙與市售產品做出區隔。
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

