

附件一

「水產調理包加工技術」

技術資料

隨著生活型態改變及社會經濟發展，國人的日常作息步調及飲食習慣也受到影響，生活飲食已從透過繁瑣料理手段完成餐點，逐漸趨向追求便利、簡單及美觀包裝之速食調理產品，經瞭解過去水產品加工方式多以生鮮或冷凍方式保存，對於便利、簡單及具營養之常溫流通產品較少相關產品研發，對於現代人求「速」飲食需求，透過本技術建立確可因應現代人生活飲食，本技術特色：

1. 未添加任何防腐劑和添加劑，保持食品營養與口感，產品可常溫流通至少 1 年。
2. 加工程序簡便，產品製造成本低。
3. 技術運用度高，可套用任何魚種。

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	水產調理包加工技術
計畫名稱	「大宗水產多元化產品之開發」，計畫執行期間為107年1月1日至107年12月31日
計畫主持人	姓名：葉念慈 服務單位：水產試驗所水產加工組
擬利用技術內容	水產調理包加工技術
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