

111 年度可移轉技術

111 年度可移轉技術	
經濟部技術處- 結構化食材之多層次呈味設計與製程技術開發計畫(2/4)	經濟部技術處- 生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(4/4)
VT11101 片狀替代肉壓模成型技術	BT11101 嗜酸乳酸桿菌品系高精度分型鑑別技術
VT11102 全植物基沖泡粉之風味暨質地生物轉化修飾技術	BT11102 烘焙酵母高密度培養及抗凍應用技術
VT11103 低飽和固態油脂製造技術	BT11103 烘焙用魯邦液製備技術
VT11104 過熱蒸氣衝擊流輔助油炸製程與設備開發	BT11104 特色風味啤酒/機能啤酒產品試量產技術
VT11105 脆性食品質地咀嚼量測及物性分析技術	經濟部技術處- 植物性飲品加工機具與製程精進研發計畫(2/4)
VT11106 微生物基肉風味前驅物生產技術	
經濟部技術處- 連鎖現調飲品產業鏈創新與整合研發計畫(2/4)	CT11101 含油植物蛋白飲品混合乳化製程調控技術
FT11101 飲品調製系統之關鍵模組設計與效能確效	CT11102 含多元素材植物基飲品混合乳化量產技術
FT11102 半固態食品之質地調控技術	經濟部技術處科發基金- 常溫流通植物肉調理食品產業化應用技術研發計畫
FT11103 現調飲品茶湯快萃及品質分析技術	ST11101 植物基蛋白製備技術
FT11104 包裝容器之特性分析及阻氧預測技術	ST11102 常溫潔淨肉乾產品開發
經濟部技術處- 創新前瞻技術研究計畫	ST11103 植物基材生物成型與修飾技術
IT11101 脂質載體包覆技術	農委會- 科技計畫
IT11102 微生物組於發酵製程管控技術	AT11101 高營養密度半固態產品-熱殺菌乳化安定性技術
IT11103 食品加工製程產品品質即時感測技術	AT11102 畜肉生食材高壓質地調整技術-容易咀嚼
IT11104 殺菌條件模擬預測技術	AT11103 豆製品及其副產物多樣化產品開發技術
IT11105 植物蛋白質超音波改質技術	AT11104 紅外線特徵波段乾燥技術
IT11106 微藻蛋白模組化生產技術	AT11105 常溫蛋製品製程改善技術
IT11107 微生物纖維素於替代海鮮之開發技術	AT11106 蔬果氣調貯藏及即時監測技術
IT11108 微生物轉化於減糖技術	AT11107 利用發酵食品開發微生物相定向食品之技術
IT11109 微生物油脂於仿豬油應用技術	AT11108 機能胜肽水解製程技術