

公告主旨：畜產試驗所技術移轉《非專屬授權》遴選廠商公告

公告日期： 93 年 11 月 22 日

一、技術名稱：傳統紅燒肉工業化製程技術

二、技術內容：

- (一) 紅燒肉工業化製程標準化，品質一致且製程率高，降低生產成本。
- (二) 產品採包裝後殺菌，衛生低污染之優點，對產品之保存期限及良好風味之維持具正面重要意義。
- (三) 商業化生產，可採小包裝方式，以適合小家庭使用，可斟酌加入筍乾或梅干菜，將可成具地方特色之小吃。

三、技術提供者：畜產試驗所

四、廠商資格：

- (一) 廠商業別：肉品加工業及合格豬隻屠宰業。
- (二) 應具備之專門技術：肉品加工製造之能力。
- (三) 應有之機具設備：具有相關製造之自動及半自動設備。
- (四) 應有之研究或技術人員人數：4 人。
- (五) 其他：工廠登記證。

五、預期利用範圍及產品：紅燒肉及其衍生性產品。

六、授權金額：產學合作計畫廠商 15 萬元，非產學合作計畫廠商 40 萬元。

七、授權年限： 5 年

八、申請方式：

- (一) 由網際網路(www.tlri.gov.tw)下載申請表格，填妥後逕送至畜產試驗所技術服務組。
- (二) 亦得逕至畜產試驗所洽詢技術資料及申請表格，地點：台南市新化區牧場 112 號技術服務組。承辦人員：賴佑宜助理研究員，聯絡電話：(06)5911211 轉 2160，傳真：(06)5912695。