

作物類別	<input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 咖啡 <input checked="" type="checkbox"/> 飲料作物 <input type="checkbox"/> 油茶
技術類別	<input type="checkbox"/> 育種 <input type="checkbox"/> 鑑定技術 <input checked="" type="checkbox"/> 加工技術 <input type="checkbox"/> 人才培育 <input type="checkbox"/> 栽培管理 <input type="checkbox"/> 農業機械
技術名稱	洛神花茶飲加工及萃取技術
技術內容	以速萃調飲茶之加工技術應用於洛神花原料加工及萃取，進而達到細胞破壁效果，進而提升成分萃取率，並縮短萃取時間。
商品化價值及市場潛力	傳統洛神花加工模式大多為鮮花高溫烘乾後進行粉碎，而本技術係將洛神花原料經由濕研磨、冷凍、低溫乾燥等製程進行處理。經由本技術可保留洛神花及茶湯鮮紅色澤；另外可縮短萃取時間及提升機能成分萃取率，提升產品附加價值。
授權內容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 授權內容：洛神花茶飲加工及萃取技術。 2. 交付材料：洛神花茶飲原料加工樣品600公克、洛神花茶飲加工及萃取技術技術手冊1式。 3. 輔導時數：16小時
授權方式	<input checked="" type="checkbox"/> 非專屬授權 <input type="checkbox"/> 專屬授權
授權對象	未限定資格及條件(應具備「我國之人民、法人、團體或其他機構」)，於我國管轄區內實施。
授權期限	3年
授權金	10.5萬元(含5%營業稅)
已簽約廠商	-

圖片

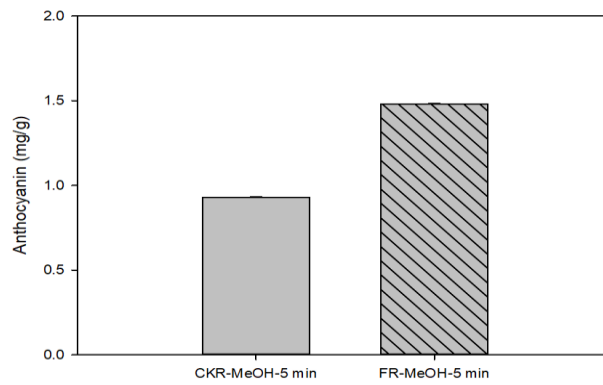
(請務必附圖片，以製作技轉手冊)



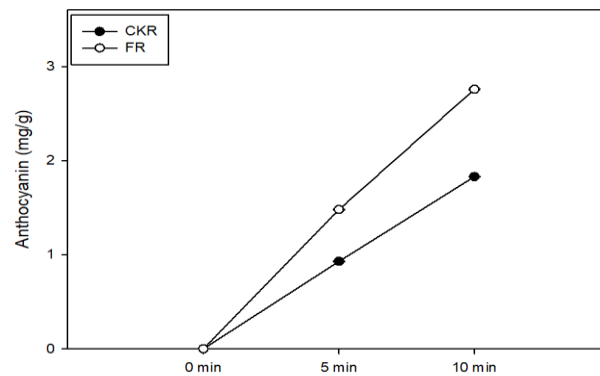
傳統烘乾

速萃製程

圖一、不同製程之洛神花成品外觀色澤



圖二、不同製程對洛神花成品花青素萃取之影響(CKR:傳統烘乾製程、FR:速萃製程)



圖三、不同製程及萃取時間洛神花成品花青素萃取之影響(CKR:傳統烘乾製程、FR:速萃製程)