



提升植物素材膳食纖維與功能之製造技術

提案人：吳思節 教授

單位：國立臺灣大學 園藝暨景觀學系/研究所

市場及需求:

剩餘農產品除直接造成經濟損失外，所浪費的土地環境與耕作資源投入及棄置處理的成本與污染也是嚴峻的課題，因此如何有效並能增值利用格外與殘剩農產品已是當前全球的重要與急迫的研究議題。

技術摘要(含成果):

本技術可修飾膳食纖維及提取其功效機能成分，可達到兼顧減少農損並創新提升產業價值的雙重目標。經本技術處理後之高麗菜原料於 SDF/IDF 比例可由 0.27 提高至 0.44，於粉特特性上具有更高保水性、水溶性指標、乳化安定性可做為更多功能食品用途原料。

優勢:

本技術可以有效的增加高麗菜的利用性與營養價值，並以簡單、快速的加工方式延長亦敗壞、高水分含量的園產品壽命，開發成具有功能性之蔬果粉末，進一步添加於食品中，改善提升食品質地、提升食品機能性，翻轉蔬果廢棄物及加工副產物之利用價值。

競爭產品:

本技術可顯著增加甘藍粉末機能與功能性，並可製成多種用途原料，在食品加工中可製成具有不同特色的風味食品和功能食品；膳食纖維在烘烤食品中的應用最廣泛，可以改善保水力、吸附大量水分，利於產品凝固和保鮮，同時降低成本；在飲料、果醬、乳製品中的應用，使其營養成分更加豐富，可改善飲料的黏度和穩定性等。

聯絡方式：臺大產學合作總中心 Tel: 02-3366-9945, E-mail: ordiac@ntu.edu.tw

本資料僅供國立臺灣大學專利/技術申請使用，嚴禁使用全部或部分內容於其他用途。若有疑問請與我們聯繫，我們將盡力協助您。