

附件四、技術說明表



具有延長肉品架儲期功能之可食性包膜配方及其製備方法

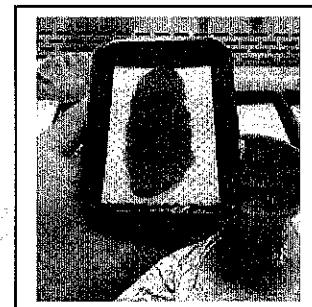
提案人：盧冠宏 專案助理教授

單位：國立臺灣大學 環境與職業健康科學研究所

簡歷：(可列出相關連結，例如系所、研究室網頁)

<https://scholars.lib.ntu.edu.tw/cris/rp/rp199624>

<https://homepage.ntu.edu.tw/~khlu/>



市場及需求：

肉品是國人飲食中攝取蛋白質最重要的來源，而近年來臺灣市售牛肉與豬肉的年產值已將近一千億元。然而新鮮肉品保存不易，以冷凍保存肉品（ -18°C ）雖可提供至少數個月的架儲期，但肉品解凍後會因細胞結構受到破壞而口感下降，亦使營養素流失，影響消費者的接受度。若以冷藏保存（ 4°C ）肉品，微生物生長與劣變反應無法完全抑制，架儲期將縮短至10天內。因此若有一種可有效延長其架儲期之發明，對於減少肉品業者的損失以及提升消費者的食品安全，將會有莫大的助益。

技術摘要(含成果)：

本發明為一種可食性包膜，可克服肉品冷藏過程中包括：細菌生長、脂質氧化、水分流失等問題，此包膜之配方含有屬於 GRAS (Generally Recognized as Safe) 等級之天然生物性防腐劑 (biopreservative)，搭配幾丁聚醣與明膠設計出一種具有抑制肉品中常見病原菌 (包括：*Staphylococcus aureus*、*Escherichia coli* O157:H7、*Salmonella Typhimurium* 及 *Pseudomonas aeruginosa*)，以及抗氧化效果之可食性包膜配方，可供肉品業者應用於延長生鮮肉品之架儲期使用。

優勢：

本發明所使用之配方物料，在臺灣皆有供應商；而依據實施例中應用於生鮮牛肉包膜時使用之材料用量，可推估每公斤肉品所需包膜原料成本約為 0.8~1.6 元新台幣，即可將冷藏肉品之架儲期由 10 天延長至 20 天。對於銷售高單價之肉品業者而言，若能以低成本之包膜原料，即可有效提升其產品的安全性，並減少銷售與庫存的時間壓力，應是極具價值的投資，故低成本與高效益將是本發明進入市場應用最大之優勢。

競爭產品：臺灣目前尚無應用於延長肉品架儲期之可食膜產品或技術。

專利現況：

- (1) 本技術未有相關的臺灣專利。
- (2) 本研究團隊在機能性食品開發領域，已具有十年之研究經驗。

聯絡方式(請不用填)：

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。