附件1

鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術授權說明

受限鳳梨釋迦產季，消費者僅能在12月至隔年4月間品嘗，利用鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術生產新產品，可延長銷售期達12個月；且鳳梨釋迦冷凍果屬於食品，突破鮮果檢疫條件限制，冷凍果品方便運輸，也可運送至鮮果無法到達之外銷市場，具有開拓新市場的潛力。本授權案提供鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術，催熟技術可使果實軟熟一致，全果冷凍技術以抑菌處理及-40℃個別急速冷凍（Individual Quick Freezing），搭配真空包裝，維持冷凍果品衛生安全。交付材料為技術手冊1冊，以及總計16小時之技術指導與諮詢講解(於正常上班時段內，16小時，包含催熟技術2次每次4小時及冷凍技術2次每次4小時)。