

## 興大與大嘴水果簽訂水果電磁保鮮優化技術專利授權

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

國立中興大學於今（3）日與大嘴水果有限公司舉辦「水果電磁保鮮優化技術－專利授權簽約儀式」，期待透過「水果電磁保鮮優化技術」專利授權與企業產學合作，更有利於將國產農產品推廣出口到國外，大量的提升產品的市場競爭力。

智能農業再升級 中興大學謝昌衛特聘教授團隊研發電磁保鮮技術

中興大學食品暨應用生物科技學系謝昌衛特聘教授團隊持續發展電磁保鮮技術，改善以往傳統保鮮技術大多利用冷藏或添加化學保鮮藥劑來保鮮，減少化學藥劑的使用。透過物理性電磁保鮮結合冷鏈科技，讓水果解凍後口感宛如新鮮現切，努力讓國產農糧有更好的品質。相關研究成果獲得國際期刊的肯定並已取得專利，更獲得 2021 年國家農業科學獎以及 2022 年未來科技獎肯定，能運用於農產品儲運銷相關設施與設備。

中興大學詹富智校長表示，本校產學研鏈結中心積極推廣校內教師卓越研發成果，讓更多企業了解並利用我們的研發成果，推動產業技術的進步，為社會帶來實質性的貢獻。

電磁保鮮技術轉移 大嘴水果與中興大學攜手合作優化金鑽鳳梨品質

大嘴水果通過 FSSC22000 食品安全系統驗證標準、食品安全管制系統，以及取得農產品輸出國際市場的 HALAL 認證許可，同時獲農業部的冷鏈計畫輔導，與契作果農達成保證收購價格的全年度商業模式，將具產銷履歷認證鳳梨，加強推廣至國內連鎖通路市場。

此次謝昌衛教授與國家科學及技術委員會將「水果電磁保鮮優化技術」專利技術授權予大嘴水果，大嘴水果預計透過技術的整合，提升冷凍鳳梨加工製程，充分維持鳳梨最佳風味與口感，也讓消費者在品嚐鳳梨加工品時，有彷彿自產地鮮採的即視感呈現餐桌。未來相關科研技術成果，除可妥善調節國內鳳梨產銷，更有助於國產鳳梨加工產品有突破性外銷限制，並進軍國際餐飲市場。

中興大學食品暨應用生物科技學系謝昌衛特聘教授長期致力於研發智能智慧農業加工技術，努力讓農產品有更多品質保鮮保存技術的選擇下，得以拓展外銷，進軍國際市場，讓世界看見台灣農產品，並實踐永續農業新氣象。