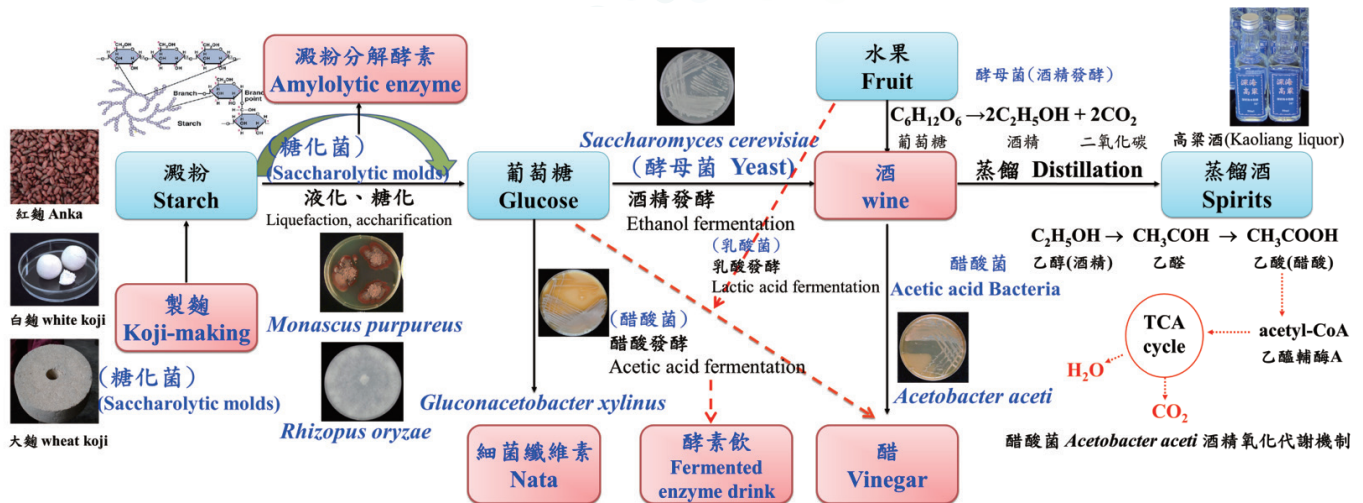


傳統發酵食品生產菌及其應用開發

糖化菌、酵母菌、醋酸菌生物轉化技術平台

Keep cultural heritage, to carry forward traditional dietary wisdom



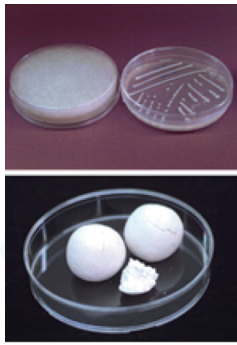
麴 Koji



紅麴米 / 紅糟料理醬、馬祖老酒、紅麴面膜 (林義和工坊)



原味及、糟酸白菜 / 紅麴蛋捲、鳳梨酥 (宏康企業社)



白麴（小霖酵母商行）

甜酒釀（金蘭公司）

醋 Acetic acid



糯米米醋系列產品（宏利釀醋廠）



花香草醋（自然純釀生技公司）



草莓醋（宏傑企業社）



泡泡醋飲（金芳泉生技）

細菌纖維素 Nata



紅茶菇飲料
(維力科技)



蒟蒻椰果果凍
(正貿公司)



生物纖維面膜
(永豐餘公司)



Nata 面膜基材

豆類發酵食品 Bean fermented food



豆腐乳 (新蓬萊食品)



豆腐乳 (宏康)



味噌 (穀盛公司)



生臭豆腐塊 / 臭滷水



(新蓬萊食品)



(宜昌九丹炉公司)

◎ 生產菌種提供及菌種培養與保存技術

Provide with producing strains, cultured broth and preservation of strains

◎ 生產菌種改良、發酵技術及製程優化

Strain improvement, fermentation technology and optimization of process

◎ 紅麴菌指標產物分析及安定性分析

Monascus metabolites (Monacuspiloin, Monacolin K, MNA, MNB and citrinin) and their stability analysis

◎ 發酵食品衛生安全檢測及相關保存試驗

Analysis of hygiene and safety and preservation study of fermented food

◎ 產品開發及人員培訓課程

Products development and personnel training courses

◎ 提供廠房規劃及實地輔導

Provide with plant planning and field counseling