

台糖公司技術移轉/授權成果揭露表

| | |
|----------------|--|
| 技術名稱(中文) | 利用甘蔗糖漿生產蘭姆酒之技術 |
| 技術名稱(英文) | Technology of rum production using sugar cane syrup |
| 目前智財權狀況 | 營業秘密 |
| 中文摘要 | <p>蘭姆酒是一種使用糖蜜或甘蔗汁經過醱酵、蒸餾、橡木桶陳釀製成的酒類飲品，與白蘭地、威士忌同列世界三大烈酒。根據財政部資料顯示，蘭姆酒在 2020 年的進口量(503 KL)成長高達 37.9%，較 2019 年增加約 140 KL，2021 年再增加 115 KL，2022 年受到疫情影響，進口量略降，比 2021 年減少 20 KL，2023 年進口銷售量再度成長到 636 KL，評估臺灣蘭姆酒市場仍持續看漲。本案利用本公司特有之甘蔗糖漿為原料，以自行篩選之釀酒酵母菌醱酵生產蘭姆酒，生產技術經 6-KL 醱酵槽多次驗證成功，可穩定生產蘭姆新酒。</p> |
| 中文關鍵字 | 蘭姆酒、甘蔗糖漿、釀酒酵母 |
| 英文關鍵字 | Rum, Sugar cane syrup, <i>saccharomyces cerevisiae</i> |
| 與現有技術比較之優點(特色) | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本技術利用本公司自有釀酒酵母及獨有的甘蔗糖漿為原料，經醱酵、蒸餾生產蘭姆新酒，再入橡木桶熟成 2 年後即可得到可上市之商品金蘭姆酒，其評價優於熟成 5 年之金蘭姆酒。 2. 本技術為利用自選釀酒菌株，以製糖程序中糖漿為原料，醱酵蒸餾生產蘭姆酒，原料與菌種完全為本公司獨有。 |
| 產業應用性 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 本技術可利用甘蔗糖漿生產高價之蘭姆酒品項。 2. 蘭姆酒後續還可再製成再製酒，如梅酒、藥酒，或調整為 ready-to-drink 之即飲調酒。 |
| 適用產業類別 | 釀酒食品業 |
| 被授權者須具備之基礎條件 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 產業類別：食品、釀酒業 2. 應具備之專門技術：技轉方須具備基本微生物操作技術 3. 應有之機具設備：生產廠須具備基本醱酵桶槽及蒸餾設備 4. 應有之研究或技術人員人數：應有技術人員 3 人以上 5. 其他條件：須具備酒製造業許可執照 |
| 本技術可產生效益(創造產值) | 2020 年臺灣蘭姆酒銷量約 600 KL，市值推估約 6 億新臺幣，以市占率 1% 計算，可創造 600 萬新臺幣營收。 |