

食品產業振興輔導計畫成果說明會

壹、緣起

工業局推行「食品產業振興輔導計畫」針對食品重點產業推展升級輔導，引導國內食品業界新穎技術與新產品開發、提升產業品牌與品質規格，強化食品產業跨足國際之能力，深化其產業價值及核心能耐，樹立典範案例。本次食品產業振興輔導計畫成果說明會即以針對飲料、調理、保健產品加值應用及新穎技術導入等各個層面輔導個案進行說明，並且彼此交流發想，協助食品業者進行製程改善、新穎製程導入及外銷產品開發，期使食品業者開發創新高值化產品，進而降低成本與提升研發技術能量，並達到食品產業高值化及拓展外銷之政策目標，提升競爭優勢與品牌價值，打造安心飲食環境。

貳、主辦單位：經濟部工業局

參、執行單位：財團法人食品工業發展研究所

肆、參加對象：食品產業業者

伍、時間：2018 年 12 月 07 日（星期五）12:50~18:00

陸、地點：食品所服務大樓 4 樓大講堂（新竹市食品路 331 號）

柒、報名方法及相關事項說明：

【傳真報名】請將報名表填妥傳真至 03-5214016 施韋慈 小姐收

【網路報名】線上報名 <http://webs.firdi.org.tw/seminar/>

【電郵報名】請填寫報名表回傳至 swt@firdi.org.tw 施韋慈 小姐收

或寄：(30062)新竹市食品路 331 號 財團法人食品工業發展研究所 施韋慈 小姐

【聯絡人】施韋慈 小姐、呂庭宜 小姐、黃書政 博士

Tel：03-5223191 轉 352、358、368

E-mail：swt@firdi.org.tw、lty10@firdi.org.tw、hsc30@firdi.org.tw

食品產業振興輔導計畫成果說明會 報名表

姓 名		性別	☐ 男 ☐ 女
公司/單位			
職 稱			
聯絡地址	□□□-□□		
電 話	()- 分機	傳真	()-
E-mail		手機	

*請務必填寫以利聯絡，謝謝！！

捌、議程 (12:50—18:00 成果海報展示)

時間	項目	主講人/計畫主持人	主持人
12:50－13:20	報到及海報展示		
13:20－13:30	執行單位致詞 財團法人食品工業發展研究所 主辦單位致詞 經濟部工業局	廖啓成 所長 經濟部工業局	
飲料/休閒產品開發計畫			
13:30－13:45	冷萃茶低溫殺菌延長保存技術開發	王德雄 副研究員/ 朱中亮 資深研究員	食品工業發展研究所 產品製程中心 副主任 黃書政 博士
13:45－14:00	優質均衡植物發酵飲品開發	陳紀樺 研究員/ 陳如茵 研究員	
14:00－14:15	果乾浸漬糖液之凝膠產品開發評估	施韋慈 副研究員/ 楊志佳 研究員	
14:15－14:30	擠壓膨發技術於穀類原料之產品開發評估	黃寶鴻 副研究員/ 陳仲仁 研究員	
保健食品開發計畫			
14:30－14:45	機能性紫蘇油與苦茶油之配方技術	彭宣融 副研究員/ 朱燕華 資深研究員	食品工業發展研究所 產品製程中心 副主任 黃書政 博士
14:45－15:00	高安定性機能油脂顆粒素材開發	彭宣融 副研究員/ 朱燕華 資深研究員	
15:00－15:15	小球藻H-17產品加工製程精進與品質優化技術建立	張肇麟 研究員/ 張肇麟 研究員	
15:15－15:30	紫錐花菜後處理及優化萃取製程開發	陳如茵 研究員/ 陳如茵 研究員	
15:30－15:50	茶點時間及海報展示		
調理食品開發計畫			
15:50－16:05	魚漿製品產品質地精進技術	張凱鈞 副研究員/ 黃書政 副主任	食品工業發展研究所 產品製程中心 副主任 黃書政 博士
16:05－16:20	異國風味醬料組合式保存技術之建立	呂庭宜 副研究員/ 楊志佳 研究員	
16:20－16:35	調理鰹魚產品肉質調整技術研發	鄭大青 副技師/ 朱中亮 資深研究員	
16:35－16:50	少添加概念中式肉製品之開發評估	楊志佳 研究員/ 楊志佳 研究員	
食品製程開發計畫			
16:50－17:05	常溫黃金蜆調理包製程開發評估	陳冠宇 副研究員/ 黃書政 副主任	食品工業發展研究所 產品製程中心 副主任 黃書政 博士
17:05－17:20	山葵醬產品常溫流通技術之建立	張湘文 研究員/ 張湘文 研究員	
17:20－17:35	積層包裝材料品質改善評估技術	林羿君 副研究員/ 詹彩鑾 研究員	

本研討會為免費參加，報名截止：2018 年 11 月 30 日(星期五) 或額滿為止；座位有限，請提早報名。