

110
年

研發成果展示及 產研合作計畫說明會

財團法人食品工業發展研究所執行經濟部
及農委會計畫，110年度先期參與技術
及109年度研發成果可移轉技術如附，
歡迎各界蒞臨洽商指教。



時間與地點

新竹場

- ▶ 110年4月8日（星期四）下午13:00~16:30
- ▶ 食品工業發展研究所 服務大樓1樓前瞻廳及4樓大講堂（新竹市食品路331號）

嘉義場

- ▶ 110年4月9日（星期五）下午13:00~16:30
- ▶ 經濟部嘉義產業創新研發中心服務大樓1樓大廳及2樓演講廳（嘉義市博愛路二段569號）

活動議程

時間	內容	報告人
13:00—13:20	來賓報到	
13:20—13:30	致歡迎詞/長官致詞	
13:40—14:30	食品製程創新與產品增值技術	蔡孟貞 主任
	智慧烹調與復熱標準化技術	鄭育奇 研究員
	高效能殺菌設備與品質預測技術	陳禹銘 副主任
	特殊風味及機能性酵母菌之生產技術	賴進此 副主任
	微生物蛋白質及其產品之生產技術	賴進此 副主任
	乳酸菌於特殊風味發酵食品之生產技術 (以熟成肉為例)	陳慶源 資深研究員
14:30—16:30	成果展示及產研合作洽談	各計畫負責人

參加辦法

費用 免費參加

報名網頁 <https://webs.firdi.org.tw/seminar/>

報名期限 即日起至 110年4月1日止

活動洽詢 高小姐、譚小姐 03-5223191 分機 733、734 e-mail : tsec@firdi.org.tw



新竹場



嘉義場

110年度先期參與及109年度可移轉技術

110年度先期參與技術	109年度可移轉技術
經濟部技術處 - 結構化食材之多層次呈味設計與製程技術開發計畫(1/4) V11001絞肉型態替代肉食材加工技術 V11002食品脆性質地分析-音頻、影像、物性分析技術 V11003咖啡專用燕麥奶風味加工技術 V11004咖啡專用植物奶起泡性加工技術	經濟部技術處 - 生物資源之創新增值與服務優化四年計畫(3/4) B11001在地特色啤酒之製程技術 B11002抗凍酵母 經濟部技術處 - 植物性飲品加工機具與製程精進研發計畫(1/4) C11001 蛋白質粉體混合製程調控技術

經濟部技術處 - 即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(4/4) VT10901無麩質麵條配方設計及製程技術 VT10902水調類麵食質地設計與加工技術 VT10903高溫氣流膨發乾燥技術 VT10904植物肉擠壓複合低剪切連續製程技術 VT10905多孔性粉末噴乾製備技術 VT10906功能性植物纖維改質產技術 VT10907油脂品質近紅外光檢測技術 VT10908小麥副產物營養增值技術	經濟部技術處 - 生物資源之創新增值與服務優化四年計畫(2/4) BT10901微生物發酵生產胜肽之技術 BT10902嗜高鹽海洋微生物培養技術 BT10903啤酒特殊酵母菌配技術 BT10904特殊風味及機能性啤酒製程技術 BT10905本土複合酵母菌組及天然風味劑 經濟部技術處 - 殺菌設備製程數據匯集與品質預測系統研發計畫(1/1) CT10901軟性包裝食品壓力調控技術 CT10902過熱水噴淋式殺菌釜設備與製程優化技術 CT10903罐頭產品品質指標預測技術
經濟部技術處 - 調理食品智慧烹調設備與品質預測技術研發四年計畫(4/4) FT10901微波複合加濕系統之研發與驗證技術 FT10902調理食品微波水霧加濕處理與品質評估平台技術 FT10903防水防油塗佈技術	經濟部技術處 - 創新前瞻技術研究計畫 IT10901超音波於機能性原料之萃取技術 IT10902光合菌於不照光環境生產CoQ10之技術 IT10903油脂酸價近紅外光特徵光譜檢測技術 IT10904烘焙產品微波複合電磁加熱殺菌技術 IT10905牛肉風味香料之生產菌 IT10906食品飲料生產線CIP智慧調控技術
經濟部技術處科發基金 - 關鍵食材之天然香氣提升技術研發計畫(1/1) ST10901生物轉化提升香氣技術-柑橘類副產物 ST10902高強度風味牛油製造技術 ST10903微波複合電磁加熱粉體殺菌技術 ST10904茶飲料風味品質延長技術	科技部 - 紅麴菌於咖啡副產物之增值與產品開發 TT10901微生物於咖啡副產物之增值技術
農委會 - 科技計畫 AT10901沉香植菌技術與結香分析技術 AT10902纖維食材改質增稠技術 AT10903禽肉質地調整技術-容易咀嚼與牙齦咀嚼 AT10904高米含量之常溫米穀奶調配製程技術 AT10905高營養密度泥狀肉類產品加工技術 AT10906應用乳酸菌於乾式熟成肉品之技術	本所 OT10901常溫粉圓加工製程技術 OT10902類胡蘿蔔素肉鬆產品加工技術 OT10903綠藻飲品加工技術 OT10904植物基滷肉醬產品加工技術 OT10905微生物蛋白精製分離與產品技術

竭誠歡迎有興趣業者報名參加