**國產稻米全物加值應用技術研討會**

|  |
| --- |
| 水稻是世界主要的糧食作物之一，台灣地屬高濕多雨的亞熱帶氣候，相當適合水稻種植，使得水稻成為國內最主要之栽培作物。隨著國內飲食西化的影響，國人白米食用量持續下降。目前國產稻米的利用主要用於米飯鮮食，對於稻米加值性應用開發相當少，因此若能將稻米加值化不僅可以提高農民收益，改善稻米產量過剩供需不平衡之問題，進而增加稻米多元應用性。  本次研討會邀集相關專家學者針對稻米加工產品開發現況及加值應用切入討論，內容包含國產稻米多元開發及加值應用，米膨發加工技術與應用等，並邀請食品業者針對米製產品開發經驗分享，將可提供與會者針對稻米全物加值應用交流之機會。 |

時間：民國110年11月23日（星期二）

地點： 嘉義產業創新研發中心 服務大樓2樓會議室

(嘉義市博愛路二段569號）

指導單位: 行政院農業委員會

主辦單位：財團法人食品工業發展研究所

**議 程**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時　　間 | 議　　程 | 講　師　姓　名 / 職　稱 |
| 13：00 ~13：30 | 報 到 |  |
| 13：30 ~13：40 | 致 詞 | 楊炳輝 副所長/食品所 |
| 13：40 ~14：20 | 國產稻米多元開發及加值應用 | 賴喜美 教授/台灣大學 農業化學系 |
| 14：20 ~15：00 | 米膨發加工技術與應用 | 邱致穎 副教授/東海大學 食品科學系 |
| 15：00 ~15：15 | 休息交流時間 | |
| 15：15 ~16：00 | 米製產品開發經驗分享 | 林家鳳 課長/ 統百食品(股)有限公司  陳柏綸 總經理/ 嘉農酒莊  莊雅琴 主任/ 玉山鑫有限公司 |
| 16：00 ~16：30 | 稻米全物高值化利用製程技術研發 | 劉整嶺 研究員/ 食品所 |
| 16：30 ~17：00 | 綜合討論 | 食品所 |