

# 食品產業競爭力強化輔導計畫成果說明會

## 壹、緣起

工業局推行「食品產業競爭力強化輔導計畫」針對食品重點產業提供產品技術創新升級精進、多元產品開發、實務廠商外銷問題與國際拓銷等不同面向的廠商輔導，協助國內食品產業有系統的精進，強化產業國際競爭力，同時協力政策研提有效的政策建議，建立臺灣食品新價值的產業共識與新形象。本次食品產業競爭力強化輔導計畫成果說明會即以針對潔淨高值、便利永續、及設計體驗等三大關鍵價值，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：2022年12月16日（星期五）12:50~17:00

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 (劉映彤 小姐收)

【網路報名】線上報名: <http://www.firdi.org.tw/> (研討會及重要活動區)

【電郵報名】請填寫報名表回傳至liuyt@firdi.org.tw (劉映彤 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劉映彤 小姐

【聯絡人】劉映彤 小姐、袁楷晴 小姐、黃書政 博士

(Tel：03-5223191 轉351、352、368；liuyt@firdi.org.tw、ykc@firdi.org.tw、hsc30@firdi.org.tw)

## 捌、議程：

### 食品產業競爭力強化輔導計畫成果說明會

時間	項目	主講人/計畫主持人	主持人
12：50—13：00	報到及海報展示		
13：00—13：10	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	
13：10—13：30	食品產業環境因應與趨勢價值展現，競爭力提升做起來！	陳麗婷 資深研究員	
<b>潔淨高值、設計體驗、便利永續</b>			
13：30—13：45	潔淨標章概念之常溫烘焙產品開發	陳冠宇 副研究員/ 黃書政 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	潔淨高值烘焙餡料產品開發	劉映彤 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
14：00—14：15	潔淨高值炊蒸產品開發	袁楷晴 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
<b>設計體驗、潔淨高值、便利永續</b>			
14：15—14：30	發芽黑纖米產品開發	嚴玉芬 副研究員/ 蔡孟貞 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
14：30—14：45	創新素材於烘焙產品應用評估	陳冠宇 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
14：45—15：05	<b>茶點時間及海報展示</b>		
<b>便利永續、潔淨高值、設計體驗</b>			
15：05—15：20	烘焙產品保存安定性技術開發	謝日升 副研究員/ 黃書政 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
15：20—15：35	高麗菜黃金泡菜新產品開發及保存期技術評估	陳安妮 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
15：35—15：50	芋泥餡產品品質變化監控技術	俞睿陽 副研究員/ 彭宣融 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
15：50—16：05	麵條專用調理醬包製程之優化	鄭怡姍 副研究員/ 張欽宏 研究員	
16：05—16：15	工業局-食品產業競爭力強化與國際鏈結推動計畫工廠專案輔導說明	黃書政 資深研究員	
16：15—17：00	成果海報展示與討論		

\*本次會議恕不提供紙本資料，如有需要講義，當天請自備手機或筆電自行下載