

食品產業競爭力強化工廠技術輔導計畫成果說明會

壹、緣起

經濟部產發署推行「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，結合「新味食潮」三大價值及強化台灣廠商在全球產業之關鍵地位，列示為重要政策方向。

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，輔導食品業者進行添加物簡化、優化加工、產品設計、質地結構、全物利用、延長保存等技術開發，以創新、多元及高品質的產品開拓市場，強化國內食品產業競爭力，並達到食品產業高值化及拓展外銷之政策目標，打造安心飲食環境。

貳、主辦單位：經濟部產業發展署

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：2023年12月5日（星期二）12:50~17:00

陸、地點：食品所服務大樓1樓前瞻廳（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: <https://www.firdi.org.tw/> (研討會及重要活動)

【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—13：10	報到及海報展示		
13：10—13：20	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 經濟部產發署	廖啓成 所長 經濟部產發署	
13：20—13：50	全球食品產業經營環境變化及臺灣價值轉動	陳麗婷 資深研究員	
13：50—14：40	食品加工技術之永續發展	謝昌衛 教授	
14：40—15：00	食品產業競爭力強化計畫工廠專案輔導及技術量能說明	黃書政 資深研究員	
調理食品產業輔導計畫			
15：00—15：10	常溫流通滷味產品技術開發	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
15：10—15：20	豬肉真空調理製程優化技術建立	陳安妮 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
15：20—15：30	潔淨概念與常溫流通滷煮肉製品開發	劉映彤 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
15：30—15：40	新穎雞肉加工產品開發	袁楷晴 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
15：40—15：50	常溫流通豬肉調理產品技術開發	陳冠宇 副研究員/ 黃書政 資深研究員	
烘焙及其他產業輔導計畫			
15：50—16：00	菇類沖泡粉加工製程及品質優化	楊文寧 副研究員/ 蔡孟貞 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
16：00—16：10	草本機能飲功效強化開發	彭宣融 研究員/ 董志宏 資深研究員	
16：10—16：20	魚類副產物生產低分子膠原蛋白發酵技術開發	余立文 副研究員/ 陳彥霖 資深研究員	
16：20—16：30	蛋糕體品質改善及開發低糖紅豆餡	王增興 博士/ 中華穀類食品工業技術研究所	
16：30—16：40	豆皮後加工產品之開發	王增興 博士/ 中華穀類食品工業技術研究所	
16：40—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