

微波加熱技術新興發展與前瞻應用

微波加熱技術是食品產業中重要的加工技術，隨著淨零碳排的世界潮流趨勢，具有高效節能特性的微波加熱技術益顯重要。本次研討會邀請產業相關學者專家針對食品微波技術的新興發展與前瞻應用進行解析，希望能增進食品產業微波技術的了解與運用；進而提昇國內食品技術水準和產業效益。歡迎各位先進撥冗參加，共襄盛舉！

一、緣起

依與業者美林能源有限公司合作，推廣微波技術應用，將舉辦微波加熱技術最新發展與前瞻應用研討會，以推廣研發成果。

二、指導單位：經濟部技術處

三、主辦單位：財團法人食品工業發展研究所

四、參加對象：食品產業相關業者

五、時間：114 年 11 月 12 日(星期三) 9:00 ~ 16:00

六、地點：食品所服務大樓 1 樓前瞻廳(1101 室) (新竹市食品路 331 號)

七、費用：全程免費

八、報名時間：即日起至 114 年 11 月 07 日下午 17:00 止。

九、聯絡人：吳柏樺 先生 電話: 03-5223191 轉 773 ; E-mail: phw@firdi.org.tw

報名方式：

1. 網路：可至本所網站首頁 <http://www.firdi.org.tw> 點選線上報名；名額有限敬請儘早至

本所網站報名

2. 請填寫報名表回傳至 phw@firdi.org.tw 或傳真 03-5214016 (吳柏樺 先生收)。

議程：

時間	主題	講者
9:00-09:10	報到	
9:10-09:20	開場	貴賓致詞
09:20-10:30	微波安全、波源研發與應用	張存續 教授/國立清華大學 趙賢文 博士/國立清華大學
10:30-10:50	茶敘	
10:50-12:00	微波加熱技術研發與產業應用	翁敏航 執行長/美林能源有限公司
12:00-13:00	午餐	
13:00-14:10	微波真空乾燥技術應用與商機	楊茹媛 教授/國立屏東科技大學
14:10-14:40	微波複合電磁加熱之發展與應用	陳仲仁 副主任/產製中心
14:40-15:00	茶敘	
15:00-15:30	微波電漿技術之發展與應用	劉峰齊 副主任/南服中心
15:30-16:00	微波乾燥製程與 AI 應用	蔡孟貞 主任/產製中心