植物性原料飲品創新技術研討會

-從原料加工、風味萃取到 AI 品質感測與製程優化

隨著植物性原料於飲品市場之應用日益多元，食品業者除需掌握植物蛋白等原料於飲品加工過程中的微細化、均質分散及穩定化技術，亦需兼顧茶葉等植物性原料之風味萃取、香氣保留及品質控制，以提升飲品之口感、穩定性與風味表現。爰此，本次研討會將以「植物性原料飲品加工與品質創新」為主軸，從植物基原料加工與配方設計、茶香精準萃取與劣變控制等面向，探討植物性原料轉化應用於飲品之關鍵技術；並進一步導入 AI 與感測技術，透過電子鼻、光譜、影像及製程數據進行品質辨識、預測及異常預警，協助食品業者掌握原料與製程關鍵因素，提升飲品品質一致性及產品開發效率，拓展植物性原料於飲品產業之創新應用。

活動時間：2026 年 11 月 19 日 (星期四) 09:00-16:30

主辦單位：經濟部產業技術司

執行單位：財團法人 食品工業發展研究所、財團法人 精密機械研究發展中心

活動地點：嘉義產業創新研發中心 服務大樓 2F 會議室 (嘉義市博愛路二段 569 號)

參加方式：預先報名(線上報名)，預計人數 60 位

會議議程：

時間	活動內容與講題/主講人	主持人
9:00-9:30	**來賓報到**	
09:30-09:40	**開幕致詞/研討會引言**	陳禹銘 副主任/食品所
09:40–10:20	**植物性原料飲品市場趨勢與應用技術發展/** 劉整嶺/食品所	顧琪玫/食品所
10:20–11:00	**植物基原料微細化與均質分散關鍵技術** 徐鈺欣/食品所	
11:00–11:20	**茶點 / 交流**	
11:20–12:00	**植物基飲品穩定化與配方設計技術** 林淑莉/食品所	
12:00–13:00	**午餐/交流**	
13:00–13:40	**天然風味萃取之旋轉錐設備與製程設計技術應用** 羅偉仁/金屬中心	蔡靜宜/精機中心
13:40–14:20	**茶香精準萃取與風味品質控制技術** 鍾佳辰/食品所	
14:20–14:40	**茶點 / 交流**	
14:40–15:20	**AI 與智慧感測於飲品品質分析之應用** 曹凱傑/精機中心	
15:20–15:40	**植物基飲品導入 AI 技術之應用實例分享** 蕭旭洲/食品所	
15:40-16:00	**AI 技術運用飲品製程系統的應用與發展** 賴世平/自行車中心	
16:00–16:30	**綜合討論與交流**	

※ 主辦單位得保留變更會議議程及講者之權利，若有任何未盡事宜，主辦單位亦保有隨時補充、說明、修改之權利