

附件一



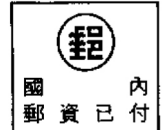
財團法人 食品工業發展研究所

Food Industry Research and Development Institute

30062 新竹市食品路 331 號

電話：03-5223191

傳真：03-5214016



印刷品

新竹郵局許可證
新竹字第0102號

敬邀參加

「103 年研發成果績效展示及產研合作計畫說明會」

財團法人 食品工業發展研究所

新竹市 30062 食品路 331 號

Tel：886-3-5223191 Fax：886-3-5214016 [http：//www.firdi.org.tw](http://www.firdi.org.tw)

南台灣服務中心

南台灣創新園區

台南市 70955 安南區工業二路 31 號研三館 5 樓

Tel：886-6-3847300 Fax：886-6-3847329

嘉義產業創新研發中心



敬請張貼

103 年研發成果績效展示及產研合作計畫說明會

說明：財團法人食品工業發展研究所執行經濟部及農委會計畫，其 103 年度先期參與技術項目及 102 年度研發成果可移轉技術項目如右表，徵求產研合作及技術移轉對象，歡迎蒞臨洽商及指教。

時間與地點：

新竹場：時間：103 年 3 月 20 日（星期四）下午 13：00~17：00

地點：財團法人 食品工業發展研究所 服務大樓 1 樓視聽教室及 4 樓綜合教室(新竹市食品路 331 號)

議程：

| 時間 | 內容 | 報告人 | 地點 |
|-------------|---|-------------------------|--------------|
| 13:00-13:30 | 來賓報到 | | 服務大樓 1 樓大廳 |
| 13:30-13:40 | 致歡迎詞 | | 服務大樓 1 樓視聽教室 |
| 13:40-14:30 | 技術研發現況與發展趨勢報告 1.保健食品及農產加工 2.保健機能飲品價值提升之快速試製服務平台 3.生物資源加值利用 | 朱燕華主任 楊炳輝主任 袁國芳主任 | |
| 14:30-17:00 | 成果展示及產研合作洽談 | 各計畫負責人 | |

嘉義場：時間：103 年 3 月 25 日（星期二）下午 13:00~16:30

地點：經濟部嘉義產業創新研發中心 服務大樓 1 樓大廳及 2 樓演講廳(嘉義市博愛路二段 569 號)

議程：

| 時間 | 內容 | 報告人 | 地點 |
|-------------|---|-------------------------|-------------|
| 13:00-13:30 | 來賓報到 | | 服務大樓 1 樓大廳 |
| 13:30-13:40 | 致歡迎詞 | | 服務大樓 2 樓演講廳 |
| 13:40-14:30 | 技術研發現況與發展趨勢報告 1.保健食品及農產加工 2.保健機能飲品價值提升之快速試製服務平台 3.生物資源加值利用 | 朱燕華主任 楊炳輝主任 袁國芳主任 | |
| 14:30-16:30 | 成果展示及產研合作洽談 | 各計畫負責人 | |

財團法人 食品工業發展研究所

103 年研發成果績效展示及產研合作計畫說明會報名表

| | | | |
|------|---|----|----------------------|
| 參加場次 | <input type="checkbox"/> 新竹場(103.3.20) <input type="checkbox"/> 嘉義場(103.3.25) | | |
| 公司名稱 | | | |
| 地址 | <input type="text"/> | 電話 | <input type="text"/> |
| 聯絡人 | | 傳真 | <input type="text"/> |
| 姓名 | 服務部門 | 職稱 | E-mail |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

附件一

103 年度先期參與及 102 年度可移轉技術項目

| 103 年度先期參與技術項目 | |
|--|---|
| 新興食品機能加值製程技術研發與應用四年計畫(2/4) | 生物資源之產業化與開發應用四年計畫(4/4) |
| V10301 脈衝電場處理技術 | B10301 台灣本土植物內生放線菌與層孔菌發酵庫 |
| 食品新製程之安全與品質確效技術研發四年計畫(2/4) | B10302 生產植酸酶乳酸菌之分離與篩選技術 |
| F10301 脈衝光與充填設備之包材滅菌系統整合技術 | B10303 本土蟲草機能性成分之開發 |
| F10302 抗菌與吸氧包材之製備技術 | B10304 建立具控制釋放之多重乳化技術 |
| F10303 抗菌性與氧氣吸附包材對於食品品質變異評估技術 | 本所自籌 |
| 食品所創新前瞻技術研究計畫 | O10301 食藥用菇菌交配育種技術 |
| I10301 高溫過熱蒸汽快速熱傳技術 | |
| 102 年度可移轉技術項目 | |
| 新興食品機能加值製程技術研發與應用四年計畫(1/4) | 生物資源之產業化與開發應用四年計畫(3/4) |
| VT10201 高效率組合式植物複方萃取技術 | BT10201 台灣本土植物內生性真菌與多孔菌發酵庫 |
| VT10202 微奈米化產品配方設計與安全/功能評估技術 | BT10202 降血糖新化合物 monascuspurpurones 及其生產菌株 |
| VT10203 禽畜保健飲品加工製程技術 | BT10203 建立白藜蘆醇產品開發技術 |
| VT10204 連續式酵素反應修飾機能油脂脂肪酸組成技術 | BT10204 風味性成分之包埋技術 |
| VT10205 木寡糖加工製程技術 | 食品所創新前瞻技術研究計畫 |
| VT10206 複頻超音波萃取技術 | IT10201 硫酸軟骨素之生產菌株 |
| VT10207 減糖餐飲食材開發 | IT10202 微生物纖維素功能性敷料之製備技術 |
| VT10208 味覺-嗅覺甜味修飾技術 | IT10203 具雌激素活性之菇菌類代謝物之生產技術 |
| 食品新製程之安全與品質確效技術研發四年計畫(1/4) | IT10204 雌性荷爾蒙受體(ER)亞型調節功效篩選系統 |
| FT10201 脈衝光應用於包材之滅菌效能評估 | IT10205 日式清酒用酒米處理及清酒製造技術 |
| FT10202 抗菌與吸氧包材之結構設計最適化技術 | IT10206 第二型膠原蛋白產品開發技術 |
| FT10203 高壓加工蔬果飲品之微生物安全評估技術 | 農委會計畫 |
| 嘉義產業創新研發中心研發服務平台建置及推動計畫(2/4) | AT10201 鈣質產品生物利用率評估技術 |
| CT10201 量產型飲料生產設備之殺菌安全驗證技術-1.寶特瓶熱充填生產設備系統效能驗證 2.強化型 HACCP 製程管理技術輔導 | AT10202 薑粉產品加工技術 |
| CT10202 量產型飲料殺菌機設備之殺菌安全驗證 | AT10203 以酵母菌生產超氧化歧化酵素技術 |
| CT10203 營養配方飲品模組化開發技術 | AT10204 利用微生物轉化技術開發農產保健素材 |
| CT10204 保健食品中營養機能成分經加工製程及儲藏期間之衰變量預測與產品開發試量產技術 | 國家科學技術發展基金補助計畫 |
| CT10205 安養照護供餐設計及其微生物危害控管技術 | ST10201 降尿酸產品開發 |

參加辦法：1.報名方式：請填妥報名表以傳真、網路或電子郵件報名，傳真：03-5214016 e-mail：mhl@firdi.org.tw

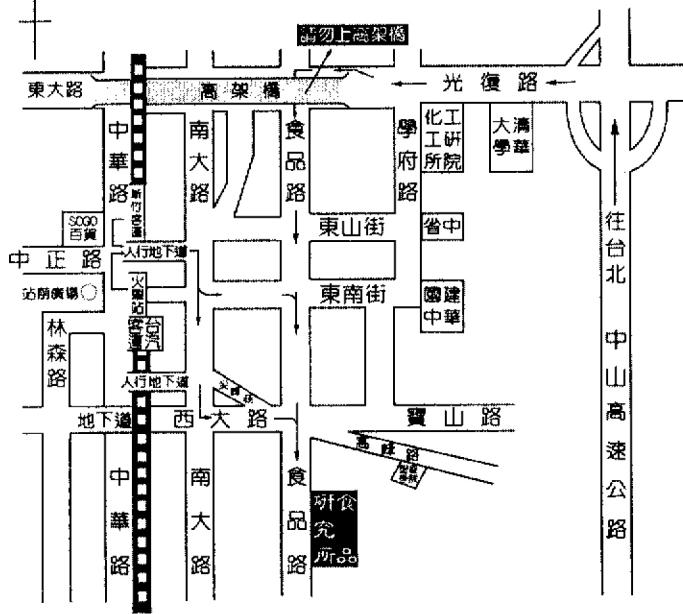
2.費用：免費參加

3.報名期限：即日起至 103 年 3 月 19 日止

4.洽詢電話：03-5223191 分機 338 呂美慧小姐或高韶蔭小姐

5.網址：<http://www.firdi.org.tw>

食品工業發展研究所位置示意圖



地址：新竹市食品路 331 號

電話：03-5223191

1. 搭乘高鐵：可搭接駁車至二分局站下車往前走至交叉口左轉食品路直行(步行約 20 分)或至終點站下車往後走至交叉口左轉中央路直行(步行約 30 分)

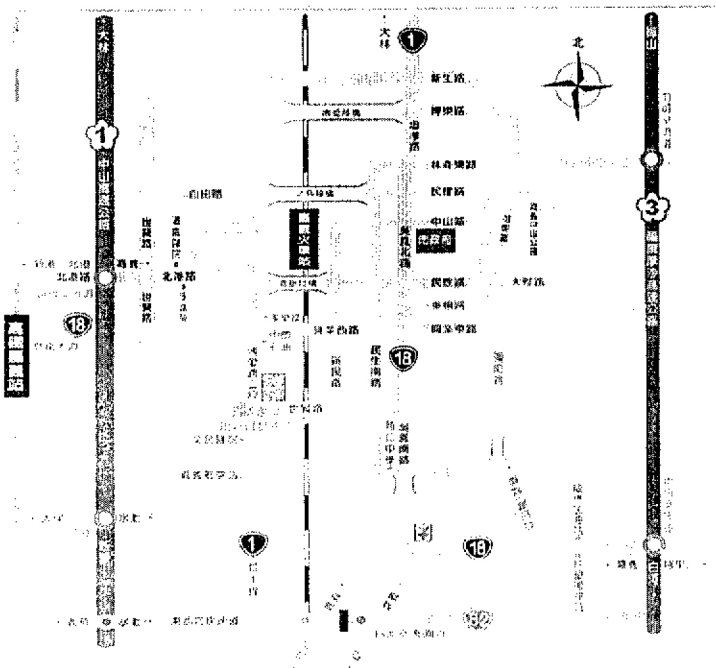
2. 自行開車：

* 南下經中山高：中山高速公路→新竹交流道(右彎)→光復路(左彎)→食品路

* 北上經中山高：中山高速公路→科學園區匝道(左彎)→園區二路(左彎)→新安路→寶山路(左彎)→食品路

* 二高接中山高：二高→中山高(北上)→科學園區匝道(左彎)→園區二路(左彎)→新安路→寶山路(左彎)→食品路

經濟部嘉義產業創新研發中心位置圖



地址：嘉義市博愛路二段 569 號

電話：05-2918899

鐵路交通

1. 乘坐嘉義客運(嘉義→朴子)至 [嘉創中心] 站下車。
2. 乘坐嘉義縣公運(嘉義→朴子)至 [嘉創中心] 站下車。
3. 高鐵站出口計程車排班站搭乘計程車，費用依公定跳表費率計算。

台灣高鐵

1. 乘坐嘉義客運(朴子→嘉義)至 [嘉創中心] 站下車。
2. 乘坐嘉義縣公運(朴子→嘉義)至 [嘉創中心] 站下車。
3. 高鐵站出口計程車排班站搭乘計程車，費用依公定跳表費率計算。

自行開車

一號國道：

- 北上：水上交流道下走嘉朴公路約 3.2km-->(左轉) 縱貫公路約 3.7km-->(直走) 博愛路二段約 1.7km 即至嘉創中心
- 南下：嘉義交流道下走北港路(159 縣道)約 2.5km-->(右轉) 世賢路二段約 2.3km-->(左轉)博愛路二段-->靠右即至嘉創中心

三號國道：中埔交流道下走中山路五段(台 18 線)約 3km-->(右轉) 中山路五段約 900m-->(左轉) 興安街約 1km-->(左轉) 世賢路四段約 2.2km-->(直走) 世賢路三段約 300m-->(右轉)

| 102 年度研發成果技術移轉技術清單(共 31 項) | | | | |
|--|---|-----|------------------|-------------------------|
| 計畫名稱 | 題目 | 聯絡人 | 電話 03-5223191 | e-mail @firdi.org.tw |
| 新興食品機能 能加值製程 技術研發與 應用四年計 畫(1/4) | VT10201 高效率組合式植物複方萃取技術 | 董志宏 | #332 | djh |
| | VT10202 微奈米化產品配方設計與安全/功能評估技術 | 陳仲仁 | #243 | jen |
| | VT10203 禽畜保健飲品加工製程技術 | 黃書政 | #368 | hsc30 |
| | VT10204 連續式酵素反應修飾機能油脂脂肪酸組成技術 | 朱燕華 | #247 | chuyh |
| | VT10205 木寡糖加工製程技術 | 張欽宏 | #754 | cch |
| | VT10206 複頻超音波萃取技術 | 陳仲仁 | #243 | jen |
| | VT10207 減糖餐飲食材開發 | 王怡晶 | #376 | icw |
| | VT10208 味覺-嗅覺甜味修飾技術 | 王怡晶 | #376 | icw |
| 生物資源之 產業化與開 發應用四年 計畫(3/4) | BT10201 台灣本土植物內生性真菌與多孔菌發酵庫 | 陳美惠 | #547 | cmh |
| | BT10202 降血糖新化合物 <i>monascuspurpurones</i> 及其生產菌株 | 陳彥霖 | #546 | alc |
| | BT10203 建立白藜蘆醇產品開發技術 | 黃學聰 | #525 | sth |
| | BT10204 風味性成分之包埋技術 | 黃喬盈 | #518 | cyh10 |
| 食品新製程 之安全與品 質確效技術 研發四年計 畫(1/4) | FT10201 脈衝光應用於包材之滅菌效能評估 | 劉峰齊 | 06-3847306 | fcl |
| | FT10202 抗菌與吸氧包材之結構設計最適化技術 | 鄭育奇 | 06-384755 | cyc20 |
| | FT10203 高壓加工蔬果飲品之微生物安全評估技術 | 王鐘毅 | 06-3847303 | cywang |
| 嘉義產業創 新研發中心 研發服務平 台建置及推 動計畫(2/4) | CT10201 量產型飲料生產設備之殺菌安全驗證技術-1. 寶特瓶熱充填生產設備系統效能驗證 2.強化型 HACCP 製程管理技術輔導 | 羅珮文 | 06-3847318 | pwl |
| | CT10202 量產型飲料殺菌機設備之殺菌安全驗證 | 羅珮文 | 06-3847318 | pwl |
| | CT10203 營養配方飲品模組化開發技術 | 詹國靖 | 05-2918900 | jkc |
| | CT10204 保健食品中營養機能成分經加工製程及儲藏期間之衰變量預測與產品開發試量產技術 | 許馨云 | 05-2918922 | hyh |
| | CT10205 安養照護供餐設計及其微生物危害控管技術 | 邱雪惠 | 05-2918907 | chh54 |
| 食品所創新 前瞻技術研 究計畫 | IT10201 硫酸軟骨素之生產菌株 | 廖巧敏 | #547 | lcm50 |
| | IT10202 微生物纖維素功能性敷料之製備技術 | 陳珮瑩 | #518 | pyc |
| | IT10203 具雌激素活性之菇菌類代謝物之生產技術 | 謝松源 | #763 | syh |
| | IT10204 雌性荷爾蒙受體(ER)亞型調節功效篩選系統 | 劉大維 | #583 | twl |
| | IT10205 日式清酒用酒米處理及清酒製造技術 | 程竹青 | #260 | ccc20 |
| | IT10206 第二型膠原蛋白產品開發技術 | 楊志佳 | #358 | yck |
| 農委會計畫 | AT10201 鈣質產品生物利用率評估技術 | 蔡孟貞 | #750 | mjt |
| | AT10202 薑粉產品加工技術 | 蔡孟貞 | #750 | mjt |
| | AT10203 以酵母菌生產超氧化歧化酵素技術 | 洪怡芳 | #518 | hyf10 |
| | AT10204 利用微生物轉化技術開發農產保健素材 | 吳柏宏 | #520 | wph |
| 國家科學技 術發展基金 | ST10201 降尿酸產品開發 | 陳彥霖 | #546 | alc |

合計可移轉項目：31 件

| 103 年度先期技術移轉技術清單(共 10 項) | | | | |
|---|-------------------------------|-----|------------------|-------------------------|
| 計畫名稱 | 題目 | 聯絡人 | 電話 03-5223191 | e-mail @firdi.org.tw |
| 新興食品機能 能加值製程 技術研發與 應用四年計 畫(2/4) | V10301 脈衝電場處理技術 | 朱中亮 | #265 | clc |
| 生物資源之 產業化與開 發應用四年 計畫(4/4) | B10301 台灣本土植物內生放線菌與層孔菌發酵庫 | 陳美惠 | #547 | cmh |
| | B10302 生產植酸酶乳酸菌之分離與篩選技術 | 朱兆秀 | #595 | jsc |
| | B10303 本土蟲草機能性成分之開發 | 黃學聰 | #525 | sth |
| | B10304 建立具控制釋放之多重乳化技術 | 黃喬盈 | #518 | Cyh10 |
| 食品新製程 之安全與品 質確效技術 研發四年計 畫(2/4) | F10301 脈衝光與充填設備之包材滅菌系統整合技術 | 劉峰齊 | 06-3847306 | fcl |
| | F10302 抗菌與吸氧包材之製備技術 | 鄭育奇 | 06-384755 | cyc20 |
| | F10303 抗菌性與氧氣吸附包材對於食品品質變異評估技術 | 蔡耀德 | 06-3847310 | ytt |
| 食品所創新 前瞻技術研 究計畫 | I10301 高溫過熱蒸汽快速熱傳技術 | 曾琳祥 | #772 | lst |
| 本所自籌 | O10301 食藥用菇菌交配育種技術 | 謝松源 | #763 | syh |

合計先期項目：10 件