

正本

收文	編號	第	078	號
	日期	民國	108	3

財團法人食品工業發展研究所 函

機關地址：30062新竹市食品路331號
 聯絡人：高韶蔭
 電話：03-5223191分機733
 傳真：03-5214016
 電子郵件：syk@firdi.org.tw

500

彰化縣彰化市城中北街11號

受文者：臺灣區中藥工業同業公會

發文日期：中華民國108年3月18日

發文字號：食研技字第1080001162號

速別：

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：謹訂於108年3月26日及28日下午假新竹食品所及經濟部嘉創中心各舉辦一場「108年度研發成果績效展示及產研合作計畫說明會」，敬邀 貴公會及所屬會員參加，請查照。

說明：

- 一、本所「107年度研發成果可移轉技術」共38項及「108年先期參與計畫技術」共8項，總計46項，可對 貴會會員提供技術移轉合作服務，詳細內容請參閱附件邀請卡或本所網頁一研討會及重要活動公告 (<http://www.firdi.org.tw>)。
- 二、敬請 貴公會轉知會員參加，請參閱附件邀請卡於網路線上報名。

正本：台灣罐頭食品工業同業公會、台灣區冷凍水產工業同業公會、臺灣區麵粉工業同業公會、臺灣區米穀工業同業公會、台灣區食品暨製藥機械工業同業公會、台灣區乳品工業同業公會、台灣區動物用醫藥保健工業同業公會、臺灣區胺基酸工業同業公會、臺灣區中藥工業同業公會、台灣區冷凍食品工業同業公會、台灣區冷凍蔬果工業同業公會、台灣區冷凍肉類工業同業公會、台灣區釀造食品工業同業公會、台灣區飲料工業同業公會、台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會、台灣區人造奶油工業同業公會、臺灣飼料工業同業公會、臺灣機械工業同業公會、台灣區蜜餞工業同業公會、台灣區植物油製煉工業同業公會

副本：

本案依照分層負責授權單位主管決行

所長 廖啓成



食品工業發展研究所位置圖



地址：新竹市食品路331號
電話：03-5223191

鐵路、客運交通：(步行路線，約15分鐘)

新竹火車站→人行地下道→(右轉)南大路→(左轉)西大路→(右轉)食品路。

台灣高鐵

1. 於六家火車站搭台鐵區間車至新竹火車站(終點站)，約20分鐘。下車後步行至食品所約15分鐘、搭計程車約5分鐘。
2. 於新竹高鐵站直接搭計程車到食品所，約25分鐘(尖峰時段易塞車)。

自行開車

- 南下經中山高：中山高速公路→新竹交流道(靠右)→光復路→(左轉)食品路。
- 北上經中山高：中山高速公路→科學園區匝道(靠左)→園區二路→(左轉)新安路→寶山路→(左轉)食品路。
- 二高接中山高：二高→中山高(北上)→科學園區匝道(靠左)→園區二路→(左轉)新安路→寶山路→(左轉)食品路。

108年 研發成果績效展示及 產研合作計畫說明會

▶ INVITATION

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. 火車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)博愛路二段-->靠右即至嘉創中心。



108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 108 年度先期參與技術項目及 107 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：108 年 3 月 26 日 (星期二) 下午 13:00~17:00

地點：食品工業發展研究所 服務大樓 1 樓前瞻廳及 4 樓大講堂 (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 樓前瞻廳
13:40-14:30	技術研發現況與發展趨勢報告 1. 食品製程與產品增值技術 2. 食品製程之設備與包材整合及安全驗證技術 3. 生物資源的產業應用	陳仲仁副主任 鄭育奇副主任 謝松源副主任	
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：108 年 3 月 28 日 (星期四) 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. 食品製程與產品增值技術 2. 食品製程之設備與包材整合及安全驗證技術 3. 生物資源的產業應用	黃書政副主任 郭玉華資深技師 謝松源副主任	
14:30-16:30	成果展示及產研合作洽談	各計畫負責人	

參加辦法：

1. 費用：免費參加

2. 報名網頁：http://www.firdi.org.tw/Bulletins_Detail.aspx?BulletinID=30005172



新竹場



嘉義場



1 對 1 洽談

3. 報名期限：即日起至 108 年 3 月 21 日止

4. 活動洽詢：譚小姐、高小姐 03-5223191 分機 734、733 e-mail：pct@firdi.org.tw

5. 歡迎業界先進針對特定興趣的主題，進行 1 對 1 洽談~

108年度先期參與及107年度可移轉技術項目

108年度先期參與技術項目

即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(3/4)	生物資源之創新增值與服務優化四年計畫(1/4)
V10801 即食沖泡豆製品製程技術	B10801 機能性啤酒菌株篩選技術
V10802 多原料多構型即食麵食結構設計技術	B10802 風味性啤酒菌株篩選技術
創新前瞻計畫	B10803 酵母菌粉體菌醃製備技術
I10801 複合感測系統導入食品加工製程監控技術	雲嘉南地方產業創新與價值提升推動計畫(4/4)
能源局創新前瞻計畫	C10801 含顆粒流體食品應用無菌槽為背壓裝置之製程整合技術
E10801 複合微生物基質預處理技術提升沼氣生產效率	

107年度可移轉技術項目

即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(2/4)	生物資源的系統營運與產業應用四年計畫(4/4)
VT10701 高效率功能性食材配料萃取技術	BT10701 三萜類化合物分析及其於產品品質之管理應用
VT10702 不同卵磷脂純度之卵黃油製備技術	BT10702 綠能環保用菌蛋白質指紋圖譜檢測技術
VT10703 多構型即食麵食結構設計技術	BT10703 乳酸菌球菌菌株分型鑑別技術
VT10704 食材微膨發製程技術	BT10704 蟬花原料生產技術
VT10705 多維纖維素肉批連續製程技術	BT10705 多重乳化系統量化生產技術
VT10706 重組加工肉製品食材性配料取代結著劑開發技術	BT10706 烘培酵母連續發酵生產技術
VT10707 麥麩生物改質製程技術	BT10707 低分子量硫酸軟骨素生產技術
VT10708 豆渣改質技術	BT10708 可改善骨質之菇類發酵產物生產技術
調理食品智慧烹調設備與品質預測技術研發四年計畫(2/4)	創新前瞻技術研究計畫
FT10701 微波複合能源烹調系統之最佳化設計與整合技術	IT10701 微生物組體外評估技術
FT10702 調理食品複合能源加熱與品質評估平台技術	IT10702 無外源、化學成分限定臨床等級多能性幹細胞培養技術
FT10703 高溫調理用包裝容器開發及加熱效能測試	IT10703 天然抗結塊原料之開發技術
雲嘉南地方產業創新與價值提升推動計畫(3/4)	IT10704 酵母發酵物應用於採收後水果之保鮮技術
CT10701 含果乾之豬肉乾製程技術	IT10705 電漿於食品表面改質應用技術
CT10702 耐熱性顆粒配方設計及產品殺菌製程技術	IT10706 射頻加熱系統殺滅蟲卵技術
CT10703 含顆粒飲品輸送、殺菌製程與產品應用技術	IT10707 應用微結構乳化技術製備風味分子微膠囊
CT10704 無菌等級輸送泵開發以及衛生設計驗證技術	農委會
科發計畫	AT10701 天然色素於肉製品之應用技術
ST10701 光譜感測應用於食品製程控制標的檢測技術	AT10702 果捲休閒產品開發技術
ST10702 食品加工製程影像辨識技術	AT10703 火龍果多樣化產品加工技術
本所	AT10704 香菇種源及發酵技術
OT10701 羅漢果皂苷放大轉化技術	AT10705 微生物生產風味物質之潛力菌種篩選

竭誠歡迎有興趣或有意願之相關業者報名參加說明會，進而參與相關計畫。



108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執行經濟部及農委會計畫，其108年度先期參與技術項目及107年度研發成果可移轉技術項目，徵求產研合作及技術移轉對象，歡迎蒞臨洽商及指教。

新竹場

時間：108年3月26日（星期二） 13：00~17：00

地點：食品工業發展研究所 服務大樓1樓前瞻廳及4樓大講堂(新竹市食品路331號)

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 前瞻廳
13:40-14:30	技術研發現況與發展趨勢報告 1.食品製程與產品加值技術 2.食品製程之設備與包材整合及安全驗證技術 3.生物資源的產業應用	陳仲仁 副主任 鄭育奇 副主任 謝松源 副主任	
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：108年3月28日（星期四） 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)

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.食品製程與產品加值技術 2.食品製程之設備與包材整合及安全驗證技術 3.生物資源的產業應用	黃書政 副主任 郭玉華 資深技師 謝松源 副主任	
14:30-16:30	成果展示及產研合作洽談	各計畫負責人	

費用 **免費參加**

報名網頁 http://www.firdi.org.tw/Bulletins_Detail.aspx?BulletinID=30005172



新竹場



嘉義場



一對一
洽談

報名期限 **即日起至108年3月21日止**

活動洽詢 譚小姐、高小姐 03-5223191 ext.734、733 e-mail: pct@firdi.org.tw

**竭誠歡迎有興趣或有意願之相關業者報名參加說明會。
進而參與相關計畫**