

正 本

檔 號：
保存年限：

財團法人農業科技研究院 函

地址：300110新竹市香山區大湖路51巷
1號

432

臺中市大肚區王田里興和路326號

承辦人：劉珣君

電話：(03)518-5036

傳真：(03)518-5087

受文者：保證責任台灣農業合作社聯合社 電子信箱：1092122@mail.atri.org.tw

發文日期：中華民國114年9月26日

發文字號：農科產字第1142050615號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明六

主旨：本院訂於本(114)年10月17日(星期五)辦理「農食科研成果說明會暨媒合會」，敬邀相關單位參加，敬請惠予公告，請查照。

說明：

- 一、依農業部本年度「農食加工產業研析及產銷串接」計畫辦理。
- 二、旨揭活動辦理之目的欲建構科研成果交流與推廣平台，協助技術開發單位與產業界建立合作橋樑，辦理「農食科研成果說明會暨媒合會」，邀集試驗研究機構、加工業者及生技業者共同參與，透過技術發表與媒合洽談，促進科研成果之轉化與產業鏈結，加速農業創新技術商品化與市場化的進程。
- 三、辦理地點：世貿一館2樓第2會議室(臺北市信義區信義路5段5號)。
- 四、報名日期及方式：即日起至本年10月9日(星期四)止，採網路線上報名(<https://atriidc.surveycake.biz/s/BVbPD>)，每家公司及單位限1至2人報名，敬請提早報名，以免向隅(本院保有最終報名資格審查之權利)。
- 五、本案聯絡人請洽本院產業發展中心劉珣君副研究員(03)518-5036或徐浥帆研究專員(03)518-5181。



六、檢送活動議程與技術洽談清單1份



正本：保證責任台灣農業合作社聯合社
副本：

代理院長 李紅曦 公出
副院長 陳正文 代行

本案依照分層負責授權單位主管決行



【議程】：



活動報名連結

時間	議程	貴賓/主講人
10:00-10:30	報 到	
10:30-10:40	開場致詞	農業部農業科技司長官
10:40-10:45	全體合影	貴賓及技術發表者、與會全體大合照
10:45-10:55	引言 農食加工產銷串接服務- 農業素材領航升級之成果應用	農業科技研究院農食加工計畫團隊
10:55-11:02	茶葉吸附植物香氣技術	茶及飲料作物改良場 張正桓 助理研究員
11:02-11:09	從原料到飲料的革新： 次世代速萃茶飲加工及萃取技術之研發	茶及飲料作物改良場 郭芷君 助理研究員
11:09-11:16	達不同質地等級 RTC/RTH 畜肉食材質地調整技術	財團法人食品工業發展研究所 李佑軒 副研究員
11:16-11:23	具稠度穀物雜糧/根莖類食材開發	財團法人食品工業發展研究所 鄭大青 技師
11:23-11:30	複合酵素基質設計- 達容易咀嚼生鮮菇類半成品開發	財團法人食品工業發展研究所 林冶融 副研究員
11:30-11:37	具抗氧化及降血壓潛力之 發酵臺灣樹豆機能乳酸飲品	國立臺灣大學 鄭光成教授
11:37-11:44	國產甘藷全果加值產品研發 及其技術平台評估	國立中興大學食品暨應用生物科技學系 江伯源 特聘教授
11:44-11:51	國產紅龍果機能複合加工技術及 提升副產物加值、商品化評估	
11:51-11:58	柑橘低甲氧基果膠之量產技術研發	苗栗區農業改良場 林孟均副研究員
12:00-13:00	午餐交流	
13:00-13:10	技術媒合說明	農業科技研究院農食加工計畫團隊
13:10-15:00	技術媒合	
15:00	賦歸	

※主辦單位保留議程調整之權利。

【一對一技術洽談清單】：

技術名稱	執行單位
高營養稻米植物飲生產技術	農業試驗所 吳宗諺聘用助理研究員
茶葉吸附植物香氣技術	茶及飲料作物改良場 張正桓助理研究員
多元作物速萃茶飲加工原料及萃取技術開發	茶及飲料作物改良場 郭芷君助理研究員
非溶劑脫脂高蛋白大豆粉生產技術	桃園區農業改良場 何昱圻助理研究員
國產發芽大豆製備與應用技術	臺中區農業改良場 蘇致柔助理研究員
達不同質地等級 RTC/RTH 畜肉食材質地調整技術	財團法人食品工業發展研究所 李佑軒 副研究員
具稠度穀物雜糧/根莖類食材開發	財團法人食品工業發展研究所 鄭大青 技師
複合酵素基質設計 -達容易咀嚼生鮮菇類半成品開發	財團法人食品工業發展研究所 林冶融 副研究員
非油炸甘藷加工技術	桃園區農業改良場 任珮君助理研究員
甘藷糖漿製程技術	農業試驗所 蔡淑珍研究員
不同溫度販售玉子燒產品加工技術	畜產試驗所 吳鈴彩助理研究員
乳酸菌樹豆飲品發酵製程	臺灣大學 鄭光成教授
黑豆機能性成分製備技術	臺南區農業改良場 陳曉菁副研究員
香蕉冷凍果泥製程技術	農業試驗所 蔡淑珍研究員
1.甘藷芽體製備技術 2.甘藷多醣體複合應用	國立中興大學食品暨應用生物科技學系 江伯源特聘教授
1.紅龍果(皮)微化、安定化技術 2.紅龍果機能複合錠製備技術	國立中興大學食品暨應用生物科技學系 江伯源特聘教授
低甲氧基柑橘果膠之技術開發	苗栗區農業改良場 林孟均副研究員
水解石斑魚骨產製短鏈胺基酸之製造技術	水產試驗所 易琮凱 約僱技術員

