

113食品所 研發成果暨 產研合作計畫 說明會



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

歡迎立即上線報名!!

[新竹場]

時間: 113年3月26日(二) 13:10-16:40
地點: 食品工業發展研究所 服務大樓4樓大講堂
(新竹市食品路331號)



[嘉義場]

時間: 113年3月28日(四) 13:10-16:40
地點: 嘉義產業創新研發中心 服務大樓1樓大廳
(嘉義市博愛路二段569號)



財團法人食品工業發展研究所執行
經濟部、農業部及環境部計畫,
113年度先期參與技術及
112年度研發成果可移轉技術,
歡迎各界蒞臨洽商指教。

活動洽詢:林俊仁 03-5223191分機733 lcj@firdi.org.tw

13:10 13:30	來賓報到		<h1>#3大 主題</h1> <h2>成果展示 & 合作洽談</h2>	
13:30 13:40	OPEN-致歡迎詞	食品所 廖啓成 所長		
13:40 15:00	說明會	植物基新產品與新技術		蔡孟貞 主任
		植物奶飲品混和調配平台及 產業鏈整合應用		食品所 劉峰齊 副主任
		生物資源開發與應用技術		陳彥霖 副主任
15:00 16:40	展演 實鏡秀 (每場 20分鐘)	#1 多汁性植物肉產品開發及創新應用		張欽宏 研究員 蕭東昇 副研究員
		#2 植物奶飲品多元運用魔力	食品所 陳禹銘 副主任 劉峰齊 副主任	
		#3 本土乳酸菌應用價值不可思議	王俐婷 研究員 陳慶源 資深研究員	
15:00 16:40	#食材超現代	植物基三層肉製造成型技術 植物性素材濕磨破碎製程調控 本土乳酸菌資源庫及應用技術 多元素材植物飲混合乳化製程控制 擠壓製程技術應用於多汁性植物肉產品開發		
	#製程很厲害	銀髮友善豬肉調理食品質地調整技術 蛋白修飾酵素微生物庫及其應用技術 智能飲品調製機之設計研發與效能確效 植物奶飲品混和調配平台及產業鏈整合應用技術 微生物組於食品風味修飾技術及咖啡生豆生產應用		
	#循環無負擔	食品廢棄物乾燥減量技術 農畜產循環資源開發降血壓胜肽之技術		



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

DOIT 經濟部產業技術司
Department of Industrial Technology, MOEA

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

環境部
Ministry of Environment

