

115 食品所研發成果展 暨 產研合作計畫說明會

精準飲食
年齡精準、健康精準

韌性供應
綠色韌性、彈性韌性

智慧製造
製程智慧、管控智慧

時間

活動

13:00-13:30

貴賓報到、交流互動

13:30-13:40

OPEN-成果展開幕致詞

13:40-15:10

亮
點
技
術

- | | |
|----------------------|-----------|
| *「精準飲食」關鍵亮點 | 謝松源 主任 |
| • 技術短講1-食品質地層次精準價值 | 王怡晶 資深研究員 |
| • 技術短講2-精準發酵掌握健康 | 陳彥霖 副主任 |
| • 技術短講3-微菌共生發酵平台加速開發 | 黃建勳 資深研究員 |
| *「韌性供應」關鍵亮點 | 董志宏 主任 |
| • 技術短講1-替代鹹蛋黃醬開發 | 翁麗華 研究員 |
| • 技術短講2-熱可熔植物乾酪開發 | 張欽宏 研究員 |
| • 技術短講3-微生物菌體食材開發 | 吳柏宏 研究員 |
| *「智慧製造」關鍵亮點 | 陳禹銘 副主任 |
| • 技術短講1-食品AI試製線協作 | 黃世榮 研究員 |
| • 技術短講2-茶香指紋圖譜與提取 | 劉整嶺 研究員 |
| • 技術短講3-食品品質影像分析 | 王淑親 副研究員 |

成果
展示
合作
洽談

15:10-15:40

技術體驗互動
全齡友善飲食 *Yes, we do.*

15:40-16:40

成果展示 \ 合作洽談

HSINCHU



新竹場

115.3.24(二)
13:00-16:40

食品工業發展研究所
服務大樓4F 大講堂

CHIAYI



嘉義場

115.3.26(四)
13:00-16:40

嘉義產業創新研發中心
服務大樓1F 大廳

線上展開展
115.3.24-4.24

