植物性原料飲品創新技術研討會

-從原料加工、風味萃取到 AI 品質感測與製程優化

隨著植物性原料於飲品市場之應用日益多元，食品業者除需掌握植物蛋白等原料於飲品加工過程中的微細化、均質分散及穩定化技術，亦需兼顧茶葉等植物性原料之風味萃取、香氣保留及品質控制，以提升飲品之口感、穩定性與風味表現。爰此，本次研討會將以「植物性原料飲品加工與品質創新」為主軸，從植物基原料加工與配方設計、茶香精準萃取與劣變控制等面向，探討植物性原料轉化應用於飲品之關鍵技術；並進一步導入 AI 與感測技術，透過電子鼻、光譜、影像及製程數據進行品質辨識、預測及異常預警，協助食品業者掌握原料與製程關鍵因素，提升飲品品質一致性及產品開發效率，拓展植物性原料於飲品產業之創新應用。

活動時間：2026 年 11 月 19 日 (星期四) 09:00-16:30

主辦單位：經濟部產業技術司

執行單位：財團法人 食品工業發展研究所、財團法人 精密機械研究發展中心

活動地點：嘉義產業創新研發中心 服務大樓 2F 會議室 (嘉義市博愛路二段 569 號)

參加方式：預先報名(線上報名)，預計人數 60 位

聯絡人：顧小姐 05-2918928 cmk52@firdi.org.tw **《本次活動免費參加，名額有限，報名從速！》**

會議議程：

時間	活動內容與講題/主講人	主持人
9:00-9:30	**來賓報到**	
09:30-09:40	**開幕致詞/研討會引言**	陳禹銘 副主任/食品所
09:40–10:20	**植物性原料飲品市場趨勢與應用技術發展/** 劉整嶺/食品所	顧琪玫/食品所
10:20–11:00	**植物基原料微細化與均質分散關鍵技術** 徐鈺欣/食品所	
11:00–11:20	**茶點 / 交流**	
11:20–12:00	**植物基飲品穩定化與配方設計技術** 林淑莉/食品所	
12:00–13:00	**午餐/交流**	
13:00–13:40	**天然風味萃取之旋轉錐設備與製程設計技術應用** 羅偉仁/金屬中心	蔡靜宜/精機中心
13:40–14:20	**茶香精準萃取與風味品質控制技術** 鍾佳辰/食品所	
14:20–14:40	**茶點 / 交流**	
14:40–15:20	**AI 與智慧感測於飲品品質分析之應用** 曹凱傑/精機中心	
15:20–15:40	**植物基飲品導入 AI 技術之應用實例分享** 蕭旭洲/食品所	
15:40-16:00	**AI 技術運用飲品製程系統的應用與發展** 賴世平/自行車中心	
16:00–16:30	**綜合討論與交流**	

植物性原料飲品創新技術研討會

-從原料加工、風味萃取到 AI 品質感測與製程優化

- 報名方式：線上報名。
  報名連結網址如下或掃描右邊 QR Code

https://webs.firdi.org.tw/seminar/ApplyP.asp?seminar_id=743&seminar_key=93808969

- 報名費用：免費。同公司以限額 2 位為原則。
- 注意事項：本研討會恕不接受會議當日現場報名。本研討會禁止錄影、錄音，請尊重智慧財產權。**執行單位保有審查報名資格**及保留議程變更、調整之權利。
- 報名須知：報名完成者(不代表錄取)，系統將自動發送**【報名完成通知】**至您的信箱。**錄取者，活動前三日**將收到**【會議提醒通知及報到序號】。 如有任何不便，敬請見諒。感謝您的配合與支持！**
- 洽詢專線：05-2918928 顧琪玫小姐，cmk52@firdi.org.tw
- 報名截止：115 年 11 月 13 日（星期五）17：00 (或額滿為止)。
- 嘉創中心交通位置圖 地址：嘉義市西區博愛路二段 569 號







- 交通資訊 (https://www.ciic.org.tw/PageShow/PSIndex?fid=19)
  - 自行開車
  - 鐵路交通：火車站前站出口乘坐嘉義客運(嘉義→朴子)或嘉義縣公車(嘉義→朴子)至[嘉創中心] 站下車。火車站前後站出口，搭乘計程車。
  - 台灣高鐵：嘉義高鐵站乘坐嘉義客運(朴子→嘉義)或嘉義縣公車(朴子→嘉義)至 [嘉創中心]站下車，或搭乘計程車。