



NO.14

會員週刊

1101101-1101105

more



CONTENT

資訊分享

全球**保健營養**
與美妝新未來
2021食品產業鏈**數位**
轉型成果國際研討會
胡麻外用產品邁向多
元化發展

本週會員

南寶國際生物科技(股)



南寶集團
We Care Your Health

聯盟動態

亞洲生技大展-臺南生技館
農業生物科技園區
暨
國立臺東大學
參訪交流
開始**報名**



| 時間 | 題目 | 主講人 |
|---------------|---------------------|----------------------------|
| 13:40 - 14:00 | 報到 | |
| 14:00 - 14:05 | 開場致詞 | 財團法人生物技術開發中心 林建邦 副組長 |
| 14:05 - 14:15 | 應用生技模組化製程類產線工廠之研發量能 | 南臺科技大學生物與食品科技系 張春生 特聘教授 |
| 14:15 - 14:55 | 保健營養品產業的發展現況與趨勢 | 財團法人生物技術開發中心 |
| 14:55 - 15:00 | Q&A | 呂雅蕙 產業分析師 |
| 15:00 - 15:40 | 農產素材應用在保健食品之發展趨勢 | 國立臺東大學東部生物經濟中心 |
| 15:40 - 15:45 | Q&A | 李俊霖 教授兼主任 |
| 15:45 - 16:25 | 化妝品產業發展現況與趨勢展望 | 財團法人生物技術開發中心 |
| 16:25 - 16:30 | Q&A | 陳玲玉 產業分析師 |
| 16:30 | 賦歸 | |

分享 **保健營養品產業發展現況及農產素材應用、化妝品之現況與產業重要發展趨勢**，期協助我國保健營養品及化妝品產業在 COVID-19 疫情下仍正向發展。

主辦：生物技術開發中心 ITIS 研究團隊

協辦：**社團法人台灣生技產業聯盟**

日期：11/26 星期五

時間：13:40-16:30

地點：屏東農科生物園區國際會議廳

方式：實體+線上

費用：免費報名 (QRcode)

窗口：06-5058272 王佳媛



實體



線上



2021食品產業鏈數位轉型成果國際研討會

資訊分享

本週會員

聯盟動態

| 時間 | 議 題 | 主講人 |
|-------------|---|--|
| 08:30-09:00 | 報到 | |
| 09:00-09:10 | 長官致詞 | 食品所/工業局 |
| 09:10-10:00 | 數據蒐集及區塊鏈技術如何改變食品製造業 How data collection and technologies such as blockchain are transforming the food and beverage production industry | Justin Spanuth Vice President and Chief Operations Officer, Unique Snack |
| 10:00-10:50 | 餐飲食品流通業之數位化管理與物聯網應用方案 Digital management and IoT application solutions for the catering and food distribution industry | 蘇鴻昇/研華IoT智能 服務事業群協理 |
| 10:50-11:00 | Break | |
| 11:00-11:30 | 臺灣食品製造業數位轉型策略規劃與指引 Strategic planning and guidelines for the digital transformation of taiwan's food manufacturing industry | 食品所專家 |
| 11:30-12:10 | 嶄新的全球食品供應時代-以IBM Food Trust為例 The new era of global food supply-taking IBM Food Trust as an example | 洪仲毅/IBM智能應用 解決方案業務總監 |
| 12:10-12:30 | 以國際視野談食品產業鏈數位轉型六大面向精實趨勢 Six aspects in the digital transformation of food industry from an international perspective | 食品所專家 |
| 12:30-13:20 | Lunch-交流時間 | |

聚焦嶄新的全球食品供應鏈下數位科技應用及中小企業轉型趨勢與策略，邀請國內業者與美國Unique Snack副總裁、研華協理、IBM總監等數位轉型團隊創造轉型發展機會

主辦：經濟部工業局

執行：財團法人食品工業發展研究所

日期：11/19 星期五

時間：8:30-13:20

地點：新竹市食品路331號

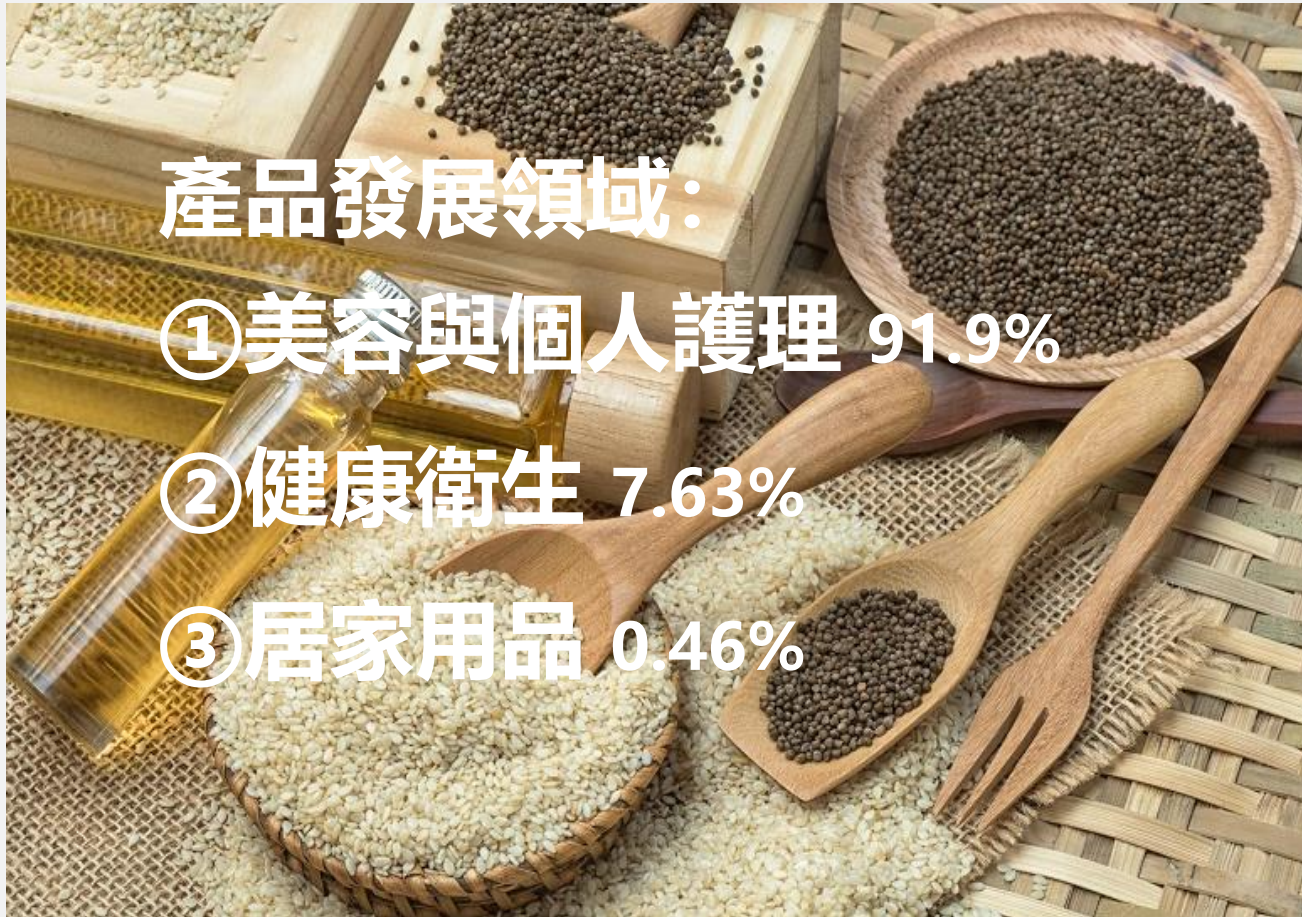
費用：500元/人

報名：11/15前 (QRcode報名)

窗口：03-5223191 #725 許小姐



胡麻外用產品邁向多元化發展



產品發展領域：

①美容與個人護理 91.9%

②健康衛生 7.63%

③居家用品 0.46%

保健產品

胡麻籽中含有芝麻素、芝麻林素及芝麻酚等成分，其中，芝麻素具有抗氧化與抗發炎效果因此發展出多樣化的保健食品。

美容護理產品

外用產品則是將芝麻籽油及其萃取物添加於沐浴、洗髮護髮或美妝保養品中，作舒緩、調理、滋潤之用。

TBIA 02

聯絡窗口

陳琦君 Ms. Chen

T +886-6-795-2301

F +886-6-795-4765

info@spirulina.com.tw

www.spirulina.com.tw

723

台南市西港區中山路491號

No. 491, Zhongshan Rd., Sigang Township,
Tainan County 723, TAIWAN

健字號賜百齡

SPAILEN Health Certification



南寶國際生物科技股份有限公司

Nan Pao International Biotech. Co., Ltd.



保健食品類

南寶國際生技成立於1975年，於南台灣設置第一座清淨藍藻培植廠。南寶國際生技 藍藻之父 出生於台南的南寶集團創辦人 黃堂慶雲博士，其父為台南地區頗負盛名的中醫師，然而他並沒有接下父親的衣鉢，目的就是希望能透過現代化的技術，來造福更多的人群。

黃堂慶雲博士與微生物學專家東京大學名譽教授渡邊篤博士的言談中，發現了文獻中所記載至遠古時代即有的生物-藍藻，含有豐富的營養價值，在幾經尋覓後，發現自己生長的故鄉-台灣台南，是培育藍藻的絕佳場所，因而開啟了他與藍藻的不解之緣，進而展開藍藻的培養研究及開發。

至今在南寶生技團隊的努力下，藍藻生產技術已經從1cc的培養，到現在專業量產，藍藻品質更是獲獎無數，並且取得多項國際化專業認證，邁向國際的新趨勢。

Nan Pao International Biotech. Co., Ltd. was established in 1975, and was the first spirulina farm in Southern Taiwan.

Nan Pao International Biotech. Co., Ltd., the father of spirulina

Dr. Qingyun Huangtang is the founder of Nan Pao International Biotech. Co., Ltd. He was born in Tainan and his father was a famous local Traditional Chinese Medicine doctor. However, instead of following in his father's footsteps, Dr. Qingyun Huangtang aimed to benefit more people through modernized techniques.

Dr. Qingyun Huangtang discovered an ancient organism - spirulina, possessing abundant nutritional value, in references when he was talking to an Emeritus Professor of Tokyo University, Dr. Atsushi Watanabe, who was also a microbiologist. After doing some research, he found that his hometown, Tainan, Taiwan, provided a perfect spirulina cultivation environment. Thereafter, his life began to be closely linked with spirulina; he began to develop and study spirulina cultivation.

Under the effort of the Nan Pao Biotech team, the original 1 c.c. spirulina culture is now available as a result of professional production technology. Countless awards have been received for the spirulina quality and international accreditations are being processed. The spirulina production technology is heading overseas as part of this new trend.

未來展望

南寶國際生技未來將秉持【安全第一、品質優先、服務至上】的精神不斷的研發品質好的藍藻(螺旋藻)，並以最嚴謹的態度，製作食品的良心、積極實施流程管制與品質管理，讓消費者能夠吃到最優質且安全的保健食品。

產品項目

產品研發、製造、包裝代工、產品整體系列規劃包裝。

防疫工作從提高自身免疫做起！

調節免疫功能 健字號 賜百齡

經動物實驗證實

- ① 有助於促進吞噬細胞活性。
- ② 有助於增加血清中IgM抗體生成。

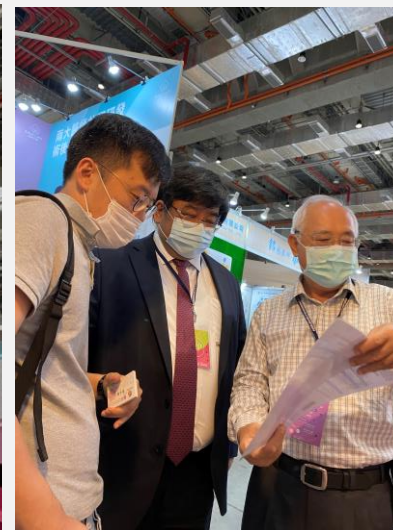
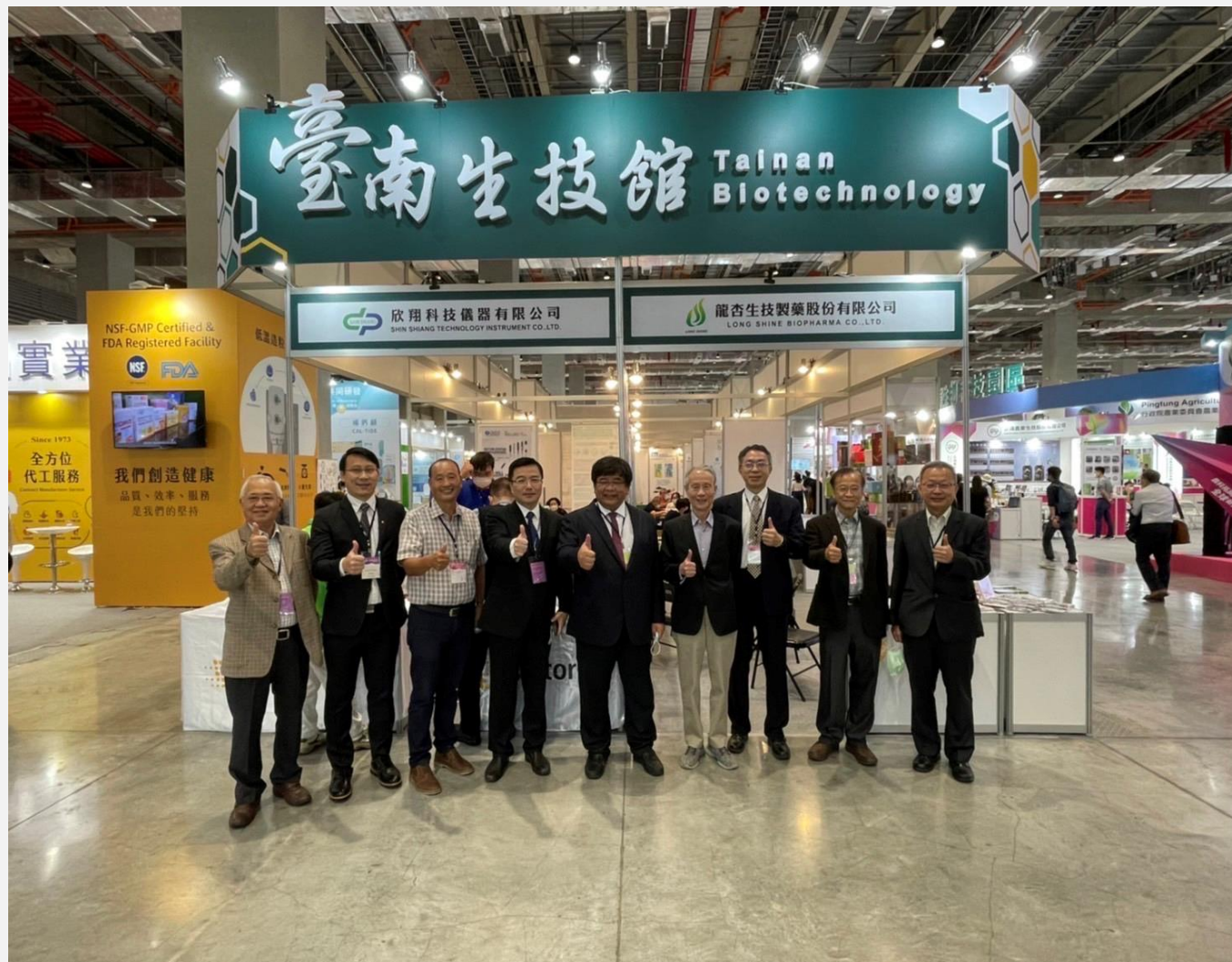
- ✓ 含珍貴的藻藍素，幫助免疫調節
- ✓ 源自於1975藍藻培養專家
- ✓ 100%台灣生產
- ✓ 通過ISO22000、HACCP認證
- ✓ 健康食品許可證字號：衛部健食字第A00254號

適合調節免疫者：

換季經常不適、經常熬夜、長期性偏食、年紀較大的長者



亞洲生技大展-臺南生技館



2021 年度農業生物科技園區暨國立臺東大學 參訪交流行程

基本資料

| | | | |
|------|--------------------------------------|------|--|
| 主辦單位 | 社團法人台灣生技產業聯盟 | 協辦單位 | 中華民國屏東農科園區產學協會 屏東農業生物科技園區 國立台東大學 |
| 參訪日期 | 2021/12/02(四)-12/3(五) | 人數 | 40 |
| 活動窗口 | 王佳媛 | 連絡電話 | 06-505-8272 0931-124867 |
| 注意事項 | 因配合防疫政策，目前餐廳、車內不開放 KTV 服務(將依政策滾動式調整) | | |

行程簡表

| | | |
|--|-----------|--------------------|
| Day 1 參訪單位：行政院農業委員會農業生物科技園區 | | |
| 07:00-07:20 | 集合出發 | 早上集合出發後開始展開2天的參訪行程 |
| 08:30-09:00 | 農業生物科技園區 | 農業生物科技園區管理中心簡報 |
| 09:10-10:20 | 大江生醫 | 參訪 |
| 10:30-11:40 | 喬本生醫 | 參訪 |
| 11:50-13:30 | 台畜餐廳 | 享用中餐 |
| 13:40-14:10 | 水族展示中心 | 觀賞水族展示廳 |
| 16:00-16:15 | 休息站 | 稍做歇息 |
| 17:45-18:30 | 娜路彎銀河酒店 | 入住台東那魯灣銀河酒店 |
| 18:30 | 銀河飯店餐廳 | 享用飯店合菜 |
| 早餐：X 中餐：台畜餐廳 晚餐：銀河飯店餐廳桌菜 住宿：4星台東娜路彎銀河酒店 | | |
| Day 2 參訪單位：國立臺東大學 | | |
| 06:00 | 晨運、看日出 | 看日出海濱公園-自由參加 |
| 06:30-08:30 | 飯店 | 享用完飯店早餐後，出發開始今日的行程 |
| 09:00-09:50 | 先導工廠 | 東部生物經濟中心先導工廠 |
| 10:00-10:50 | 交流會 | |
| 11:10-12:00 | 圖書館、校本部餐觀 | |
| 12:30-14:00 | 雲棧部落音樂餐廳 | 享用台東票選部落美食NO.1料理 |
| 15:30-16:00 | 雙流道之驛 | |
| 17:30-17:45 | 農業生物科技園區 | 稍做歇息 |
| 17:45-18:45 | 賦歸 | 結束2日參訪行程，返回溫暖的家 |
| 早餐：飯店內用 中餐：雲棧部落音樂餐廳 晚餐：X 住宿：返回溫暖的家 | | |

12/2(四)-12/3(五)參訪交流 報名開始



報名時間：11/5(五)-11/10(三)

TBIA會員免費(限20名)

依報名的先後順序取前20名，3名備取。



NO.14

THANKS

1101101-1101105

End

