

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	<p>*「精準飲食」關鍵亮點</p> <ul style="list-style-type: none"> 技術短講1-食品質地層次精準價值 技術短講2-精準發酵掌握健康 技術短講3-微菌共生發酵平台加速開發 <p>謝松源 主任 王怡晶 資深研究員 陳彥霖 副主任 黃建勳 資深研究員</p>
	<p>亮點技術</p> <p>*「韌性供應」關鍵亮點</p> <ul style="list-style-type: none"> 技術短講1-替代鹹蛋黃醬開發 技術短講2-熱可熔植物乾酪開發 技術短講3-微生物菌體食材開發 <p>董志宏 主任 翁麗華 研究員 張欽宏 研究員 吳柏宏 研究員</p>
	<p>*「智慧製造」關鍵亮點</p> <ul style="list-style-type: none"> 技術短講1-食品AI試製線協作 技術短講2-茶香指紋圖譜與提取 技術短講3-食品品質影像分析 <p>陳禹銘 副主任 黃世榮 研究員 劉整嶺 研究員 王淑親 副研究員</p>
15:10-15:40	技術體驗互動 全齡友善飲食 <i>Yes, we do.</i>
15:40-16:40	成果展示 \ 合作洽談

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



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



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

FIRD 2026

活動洽詢 - 林俊仁

03-5223191 #733

lcj@firdi.org.tw

115 年度先期參與及 114 年度可移轉技術項目

115 年度先期參與技術項目	
食品與生物資源高值化開發計畫(1/3)	食品製造系統整合創新計畫(1/3)
FBT-EP11501 蛋白質複合多醣結合冷凍結構技術	SIT-EP11501 電漿技術應用耐曲折阻隔膜開發與快速評估
FBT-EP11502 微藻蛋白改質技術	SIT-EP11502 功能強化之粉粒體電漿改質技術開發
AI 共通模型與試製場域計畫	SIT-EP11503 雙軸食品 3D 交互列印製程技術
AIT-EP11501 食品品質影像分析技術	
114 年度可移轉技術項目	
創新食材功能改質與應用技術開發計畫(1/4)	食品智慧製造系統創新應用計畫(1/4)
VT11401 模組式急冷捏合技術	SFT11401 食品加工製程線上品質感測技術
VT11402 具熱熔融特性之植物性乾酪製造技術	SFT11402 開放式食品加工機械與關鍵零組件衛生設計與清洗優化技術
VT11403 低熱量天然顆粒糖製備技術	SFT11403 3D 列印肉品食材儲存匹配方技術
VT11404 植物蛋白萃取篩分技術	SFT11404 線上型近紅外線光譜感測食品品質指標技術
VT11405 替代鹹蛋黃醬配方組合及製程技術	SFT11405 食品關鍵水活性評估技術
VT11406 功能性植物基替代蛋白及其製造技術	SFT11406 單軸食品 3D 複絲列印製程技術
細胞生物製劑產品與關鍵原料開發驗證計畫(2/4)	生物資源之營運優化與增值應用計畫(1/4)
CPT11401 人類自然殺手細胞冷凍保存技術	BT11401 微生物菌體食材生產技術
開發生產替代蛋白質之生質材料轉化技術計畫(1/4)	BT11402 高效率微藻蛋白生產技術
APT11401 角蛋白酶生產菌株及生產培養技術	BT11403 益生菌基因體安全評估技術
粉粒體增值應用與電漿殺菌系統創新計畫(1/4)	BT11404 微菌靜態共生發酵及微生態分析技術
FT11401 具智慧調控之負壓式微波生成電漿設備開發與殺菌確效	連續式茶香萃取與茶飲製造系統創新計畫(1/4)
FT11402 長效緩釋型酒精片之開發與應用評估	CT11401 菇蕈類原形軟化之高齡適性食品製程技術
農業部計畫	CT11402 茶香指紋圖譜建構與提取製程智慧調控技術
AT11401 具稠度根莖類食材稠度調控制程技術	CT11403 茶香提取製程及香氣響應建模技術
AT11402 容易咀嚼香菇食材質地調整技術	食品所創新前瞻技術研究計畫
AT11403 容易咀嚼鵝肉熟製半成品食材質地調整技術	IT11401 開放式食品機械清洗製程調控與清潔度確效技術
AT11404 銀髮食品質地量測技術	IT11402 具調節嗜黏蛋白阿克曼氏菌(AKK)之益生質生產技術
AT11405 高值化機能二肽製程技術	環境部計畫
AT11406 具調節腸道菌相之發酵竹筍銀髮食品配方技術	ET11401 咖啡渣生物糖製備技術
AT11407 跨資料源整合之儀表板開發技術	本所計畫
AT11408 設計思考共創銀髮餐食產品服務導引技術	OT11401 光合菌菌醃量產技術