

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

113 年度營運及資金運用計畫

(113年1月1日至113年12月31日)

財團法人最近年度營運及資金運用計畫

財團法人名稱：中華穀類食品工業技術研究所

主管機關：經濟部

年度：113 年度

捐助機關(構)：財團法人台灣雜糧發展基金會等

起迄日期：113 年 1 月 1 日至 113 年 12 月 31 日

一、營運計畫

(一) 業務計畫

1. 各組室工作計畫內容

組別	業務項目	工作計畫內容
研究 發展組	政府 研究計畫	<p>1. 農業部及農業部農糧署：</p> <p>(1) 米穀粉產業鏈技術開發與推廣：持續進行米製品之加工技術開發與推廣，輔導新型態米食製品業者產業技術，開發以米穀粉為原料之量產製程，辦理推廣展會活動、米穀粉加工業者訓練班及協助生產線新產品開發。</p> <p>(2) 國產雜糧及蔬果原料應用及開發：持續配合政策進行國產雜糧、大宗蔬果原料等之加工素材量化技術開發，並應用於烘焙蒸炊及調製食品產業。</p> <p>(3) 爭取產學合作計畫：以米、麥及乳品為研發主軸之加工技術精進計畫，加速將技術成果移轉至產業。</p> <p>(4) 含米量標示制度推廣：配合農糧署之政策，持續向業界及消費者宣導推廣含米量標示，以普及標示並建立消費者對米食製品之信心。</p> <p>(5) 開發全穀食品：因應全球全穀消費之趨勢，及其製備所需之相關技術。</p> <p>2. 經濟部產業發展署：</p> <p>(1) 保健食品產業技術推廣與輔導計畫：針對穀類及其它保健機能食品以輔導案方式協助業者進行產品素材及應用技術開發。</p> <p>(2) 競爭力強化與國際鏈結計畫：以外銷導向之在地素材、新產品開發及製程改善等產業輔導項</p>

組別	業務項目	工作計畫內容
		目，協助產業從素材評估至產品技術開發導入，提升產業外銷擴展。
	業界輔導計畫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 進行米、麥及雜糧產業等之素材開發及加工應用技術評估，辦理穀物加工及烘焙炊蒸人才技術訓練及推廣活動。 2. 以技術移轉及輔導案協助米、麥及雜糧加工應用及保健成份素材量產技術開發。 3. 協助食品產業進行專業人力教育訓練，制訂原料分析方法及規格、製程操作、產品品質分析及規格制訂、生產線衛生安全管理及優化評估等。
化驗組	穀物檢驗	<ol style="list-style-type: none"> 1. 針對約 18 船次進口小麥，以 DNS，HRW 及 SWW 為主約 54 批次樣品，進行小麥分級檢定、磨粉試驗、麵粉成分檢驗、麵糰物性試驗、麵粉二次加工試驗與品質評估，並檢送相關報告；另每季一批次進口小麥(含高、中、低筋麥)的黃麴毒素、赭麴毒素 A、脫氧雪腐鏟刀菌烯醇、玉米赤黴毒素、總砷、鉛、鎘及農藥殘留 441 項的檢驗。 2. 協助業者進行小麥、稻米、高粱、黃豆及玉米等穀物與雜糧之分級檢定。
	產品化驗	<ol style="list-style-type: none"> 1. TQF 食品工廠認證產品之追蹤查驗及市售產品抽樣檢驗。 2. 接受外界委託(含貯存性試驗、校園食品)進行檢驗服務。 3. 支援所內研究計畫之樣品分析。
	專案委辦計畫	<ol style="list-style-type: none"> 1. 承辦農業部農糧署「市售食米品種委託檢驗」之稻米檢驗專案計畫。 2. 受財團法人台灣優良農產品發展協會委託，辦理農業部農糧署「食米檢驗、驗證管理及地產地消行銷推廣計畫」之稻米品質及品種鑑定。 3. 協助辦理小麥、麵粉之品質相關之研討會或教育訓練課程。

組別	業務項目	工作計畫內容
技術服務組	政府計畫	1. 經濟部產業發展署保健食品工業技術推廣與輔導計畫。 2. 農業部農糧署 ICC 計畫。 3. 農業部農糧署白米加工碾米廠衛生環境評核計畫。 4. 農業部農糧署糧商業者衛生安全管理計畫。
	自行辦理	驗證服務：TQF、ISO 22000、TFDA 及潔淨標章等食品衛生安全管理系統。
烘焙食品組	維持訓練業務	開辦麵包模組課程(3~4 週)、西點蛋糕模組課程(3~4 週)、及短期訓練班。
	烘焙技能檢定	接受勞動部勞動力發展署委託辦理烘焙乙級技術士檢定。
	專案委辦計畫	接受各級政府機關或各公民營機構委託辦理烘焙教育訓練推廣業務。
傳統食品組	維持訓練業務	1. 單週訓練:技能輔導班。 2. 雙週訓練班:傳統麵食班、發酵麵食班、中式糕餅班、手工糖果班、米食加工班、豆品素料班、肉品加工班。
	米、麵食技能檢定	勞動部勞動力發展署委託辦理中式米食(丙級)、中式麵食(乙、丙級)技能檢定考試。
	專案委辦計畫	1. 接受各級政府機關或各公民營機構，委託辦理米食、麵食教育訓練推廣業務。 2. 辦理育秀基金會:食農教育與食安教育: (1) 育秀學園-小小廚神體驗營。 (2) 全國教師總聯合會-穀研所見學營。 (3) 健康食彩-「食彩廚房」。 (4) 李國鼎故居(智慧生活實驗室)。 (5) 孫運璿紀念館雙語教學活動。
企劃組	一般性業務	1. 辦理「台北國際烘焙暨設備展」之參展。 2. 烘焙工業雙月刊之邀稿、編輯、推廣。 3. 烘焙叢書之出版、改版、推廣。 4. 公共關係及訪客參觀安排。 5. 編撰製作本所年報。 6. 辦理本所智財及圖書管理(包括登錄、借閱、歸還、

組別	業務項目	工作計畫內容
		跟催等)。 7. 辦理本所對外廣告刊登。
	協辦業務	1. 協辦本所相關專案、比賽活動。 2. 協辦企業包班外訓專案。 3. 協助廠商、公協會等租借使用本所場地辦理活動。

(二) 財務收支及資產負債狀況

單位：新臺幣千元

項目	111 年度決算	112 年度預算	113 年度預算
1 財務收支			
收入	111,911	107,950	113,292
支出	112,988	107,350	109,783
餘絀	(1,077)	600	3,509
2. 資產負債			
資產	1,798,667	1,798,597	1,802,106
負債	20,670	20,000	20,000
淨值	1,777,997	1,778,597	1,782,106

(三) 其他：無。

二、資金運用計畫

(一) 固定資產投資計畫 2,040 千元

1. 機械及設備：宿舍冷氣冷氣系統更新 500 千元

2. 電腦軟體：

(1) OFFICE 2021-30 組 540 千元

(2) 驗證資訊系統建置 1,000 千元

(二) 資金轉投資計畫：無。

(三) 其他重要投資及理財計畫：無。