

保健營養食品產業鏈優化及品質提升 保健營養食品品質優化、技術升級暨產品創新增值輔導 機能性素材開發輔導成果暨產品發表會

壹、緣起：

為促進國內保健營養食品產業之發展，經濟部工業局委由穀研所(以下簡稱本所)進行機能性素材及其產品之相關應用研究，並輔導國內保健營養食品業者進行創新產品之開發，成果豐碩。本次會議將以成果分享/產品發表之型態辦理，主要鎖定國內原料/素材、保健食品相關、食品加工及對保健營養食品開發有興趣之業者，期望藉此讓與會業者瞭解本所在機能性素材開發輔導上歷年的成果，也提供現場參與者互動交流機會，開啟合作新契機，進而增加國內業者投入國內保健素材開發及應用之信心，共同帶動國內保健營養食品產業之升級。

貳、參加對象及人數：國內原料/素材、保健食品相關、食品加工及對保健營養食品開發有興趣之業者，預計40人

參、發表會舉行時間：112年10月16日(星期一) 13:00~16:00

肆、地點：集思台中新烏日會議中心4樓史蒂文生廳(台中市烏日區高鐵東一路26號，台鐵新烏日站)

伍、報名時間：即日起至112年10月06日(星期五)，或額滿為止。

陸、報名費用：免費

柒、報名方式：一律採網路報名，每家公司以1人報名為原則，報名網址如下

https://www.idaevent.org.tw/Home/Events/event_more?id=fd89be5aa30f4d96b3b20aa33638715d&code=PIH4NFS7HXAE

捌、主辦單位：經濟部產業發展署

玖、執行單位：中華穀類食品工業技術研究所



拾、議程：

時間	活動	主講人
13:00—13:20	報到	
13:20—13:30	主辦單位致詞 經濟部工業局 執行單位致詞 中華穀類食品工業技術研究所	
13:30—14:30	保健輔導計畫簡介暨成果說明 1. 高纖穀物棒之產品開發 2. 開發具保健功效之米乳酸菌飲品 3. 紅麴水草物抗氧化及抗發炎成分分離與分析 4. 提升滴雞精之機能性咪唑二肽類組成物含量之製程優化探討 5. 含益生質與後生元之多用途生物加工穀粉素材的開發	主持人： 陳怡宏 副所長 /中華穀類食品工業技術研究所 主講人： 陳立於 研究員 /中華穀類食品工業技術研究所 張肇麟 研究員 /食品工業發展研究所
14:30—14:40	茶敘交流	
14:40—15:00	廠商經驗分享	主持人： 陳怡宏 副所長 /中華穀類食品工業技術研究所 主講人： 吳全斌 總經理 /源順食品有限公司
15:00—15:40	保健素材市場與技術 1. 本土保健素材市場研析與功能訴求-以藜麥、苦瓜為例 2. 仙草-應用微生物培養製備仙草渣可溶性膳食纖維 3. 洛神葵-洛神葵微膠囊機能性原料之開發 4. 紅豆-應用紅豆種皮開發機能性素材	主持人： 陳怡宏 副所長 /中華穀類食品工業技術研究所 主講人： 賴政宏 研究員 /中華穀類食品工業技術研究所 王增興 研究員 /中華穀類食品工業技術研究所
15:40—16:00	綜合討論	

**主辦單位保留議程變更權利



聯絡人資訊：

連庭玉 助理研究員

電話：(02)26101010轉223

電郵：tingyu.lian@cgprdi.org.tw

傳真電話：(02)26192141

地址：249新北市八里區中山路三段223號

*注意事項(請務必詳讀)

1. 報名資料經本所審查符合資格後，錄取名單將於報名截止日後5天公佈於穀研所官網公告，並個別E-mail通知，如於**112年10月11日**仍未收到者，請來電告知。
2. 已確認報名完成者，若臨時不克參加當天說明會亦無法另尋他人代為參加，請最晚於**112年10月12日**前主動通知本所取消報名。若臨時尋找他人代為參加，也請於**112年10月13日**前主動告知代為參加人員之姓名及聯絡方式，以免影響參與說明會之權益！
3. **請大家做好個人衛生管理，體溫高於37.5°C者恕無法允許入場。**
4. 若有不可抗力之因素如颱風、地震、或其他天候因素影響說明會之辦理，請隨時留意保健食品產業服務專區<https://www.cgprdi.org.tw/functionalfood/>活動公告，得知說明會最新辦理動態。
5. 屆時敬請盡早完成現場報到，感謝報名參加。

