

正本

收	編	號	第	084	號
文	日	期	民國	109	4
					10

財團法人食品工業發展研究所 函

機關地址：30062新竹市食品路331號
 聯絡人：高韶蔭
 電話：03-5223191分機733
 傳真：03-5214016
 電子郵件：syk@firdi.org.tw

50041

彰化市城中北街11號

受文者：臺灣區中藥工業同業公會

發文日期：中華民國109年4月7日

發文字號：食研技字第1090001484號

速別：

密等及解密條件或保密期限：

附件：109年度邀請卡

主旨：謹訂109年4月10日於食品所官網辦理「109年度研發成果發表」，敬邀貴公會及所屬會員線上平台收看，請查照。

說明：

- 一、本所「108年度研發成果可移轉技術」及「109年先期參與技術」總計54項清單如附件，可提供貴會會員技術移轉合作服務。
- 二、敬請貴公會轉知會員可於食品所官網（firdi.org.tw）或展示平台：

https://www.firdi.org.tw/Bulletins_Detail.aspx?BulletinID=30005380線上收看。

正本：台灣罐頭食品工業同業公會、台灣水產工業同業公會、臺灣區麵粉工業同業公會、台灣區米穀工業同業公會、台灣區食品暨製藥機械工業同業公會、台灣區乳品工業同業公會、台灣區動物用醫藥保健工業同業公會、台灣胺基酸工業同業公會、臺灣區中藥工業同業公會、台灣區冷凍食品工業同業公會、台灣區冷凍蔬果工業同業公會、台灣區冷凍肉類工業同業公會、台灣區釀造食品工業同業公會、台灣區飲料工業同業公會、台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會、台灣區烘焙油脂工業同業公會、臺灣飼料工業同業公會、臺灣機械工業同業公會、台灣區蜜餞工業同業公會、台灣區植物油製煉工業同業公會

副本：

所長 廖啓成



109年研發成果發表

109 年度先期參與技術項目	
即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(4/4)	生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(2/4)
V10901 即時烹調型態植物肉產品開發製程技術	B10901 耐高鹽海洋微生物培養技術
創新前瞻計畫	B10902 逆境刺激製程開發啤酒特殊酵母菌醃
I10901 AI 於發酵飲製程系統之智慧調控	B10903 機能性及特殊風味啤酒製程開發技術
殺菌設備製程數據匯集與品質預測系統研發計畫	
C10901 過壓熱水噴淋式殺菌釜設備與製程優化技術	
108 年度可移轉技術項目	
即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(3/4)	生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(1/4)
VT10801 多原料、多構型麵條結構設計技術	BT10801 商用啤酒菌醃特性資料庫
VT10802 即食豆製品製程技術	BT10802 特殊風味與機能性啤酒酵母菌株篩選技術
VT10803 低剪切多維素肉連續成型技術	BT10803 烘焙酵母菌及其生產技術
VT10804 植物纖維改質技術	農委會
VT10805 配料改質製程與效能評估技術	AT10801 農產品熱泵乾燥技術
VT10806 營養加值生物改質製程技術	AT10802 米蛋白萃取、精製分離及產品開發技術
調理食品智慧烹調設備與品質預測技術研發四年計畫(3/4)	AT10803 蛋白凝膠產品加工技術
FT10801 耐冷凍且耐高溫調理用包裝技術	AT10804 香蕉粉產品加工技術
FT10802 複合能源烹調系統之設計開發與智能整合技術	AT10805 本土化特殊風味肉品熟成技術
FT10803 調理食品複合能源加熱與品質評估技術	AT10806 自然殺手細胞調節活性體外分析技術
雲嘉南地方產業創新與價值提升推動計畫(4/4)	本所
CT10801 無菌槽作為含顆粒液態食品殺菌背壓裝置之製程與設備整合技術	OT10801 食品配方技術
CT10802 顆粒產品全質構分析技術	OT10802 農產品機能性成分萃取及量產加工技術
創新前瞻技術研究計畫	OT10803 碘化脂肪酸乙酯製備方法
IT10801 食品乾燥製程技術	OT10804 新式米麵飲品製程技術開發
IT10802 微波複合電磁加熱殺菌技術於調理水產品之應用	OT10805 滴雞精製程精進技術
IT10803 食品 3D 列印製程技術	OT10806 優質均衡植物發酵飲品開發技術
IT10804 食品電紡絲製程技術	OT10807 益生菌產品保護技術
IT10805 風味粉體微膠囊製備及殺菌技術	OT10808 菇類乙醇萃取物產品化之製程優化技術
IT10806 生物轉化應用於食品加工	OT10809 複合能源加熱效能製程與評估技術
IT10807 酸鹼應答釋放型農用生物製劑	OT10810 真空調理肉品製程技術
科發計畫	OT10811 常溫流通米飯加工製程技術
ST10801 食品三相混煉非相變多孔成型連續製造技術	OT10812 魚精萃取製程技術
科技部	OT10813 常溫流通帶殼貝類產品開發技術
TT10801 農產品之生物保鮮技術	OT10814 乳化型醬料組合式保存技術
TT10802 菇蕈副產品加值技術	OT10815 高品質油炸產品減油製程技術
TT10803 農用菌醃應用技術	OT10816 採後處理及優化萃取技術
	OT10817 天然產物之親水性中空纖維膜分餾技術