

facebook

LINE@



加入獲得線上諮詢及最新消息!

112年研發成果展示及 產研合作計畫說明會

財團法人食品工業發展研究所執行經濟部及農委會計畫，111年度研發成果可移轉技術，徵求產研合作及技術移轉對象，歡迎各界蒞臨洽商指教。

時間與地點

場次	時間	地點
新竹場	112年3月21日(星期二) 下午13:10~16:30	食品工業發展研究所服務大樓 4樓大講堂 新竹市食品路331號
嘉義場	112年3月23日(星期四) 下午13:10~16:30	經濟部嘉義產業創新研發中心服務大樓1樓及2樓演講廳 嘉義市博愛路二段569號

活動議程

時間	內容	報告單位
13:10-13:30	來賓報到	
13:30-13:40	致歡迎詞/長官致詞	
13:40-14:40	植物蛋白產品與創新製程技術	產製中心
	植物性飲品混和調配設備及產業鏈整合應用	南服中心
	微生物於食品之創新應用	生資中心
14:40-16:30	成果展示及產研合作洽談	各計畫負責人

參加辦法

費用 **免費參加**

報名網頁 掃描右側QR Code 立即報名參加

報名期限 **即日起至112年3月17日止**

活動洽詢 03-5223191 分機 733(高小姐)、734(譚小姐) e-mail: tsec@firdi.org.tw



新竹場



嘉義場

111年可移轉技術

結構化食材之多層次呈味設計與製程技術開發計畫(2/4)

VT11101片狀替代肉壓模成型技術
VT11102全植物基沖泡粉之風味暨質地生物轉化修飾技術
VT11103低飽和固態油脂製造技術
VT11104過熱蒸氣衝擊流輔助油炸製程與設備開發
VT11105脆性食品質地咀嚼量測及物性分析技術
VT11106微生物基肉風味前驅物生產技術

連鎖現調飲品產業鏈創新與整合研發計畫(2/4)

FT11101飲品調製系統之關鍵模組設計與效能確效
FT11102半固態食品之質地調控技術
FT11103現調飲品茶湯快萃及品質分析技術
FT11104包裝容器之特性分析及阻氧預測技術

農委會計畫

AT11101高營養密度半固態產品-熱殺菌乳乳化安定性技術
AT11102畜肉生食材高壓質地調整技術-容易咀嚼
AT11103豆製品及其副產物多樣化產品開發技術
AT11104紅外線特徵波段乾燥技術
AT11105常溫蛋製品製程改善技術
AT11106蔬果氣調貯藏及即時監測技術
AT11107利用發酵食品開發微生物相定向食品之技術
AT11108機能胜肽水解製程技術

科發計畫

ST11101植物基蛋白製備技術
ST11102常溫潔淨肉乾產品開發
ST11103植物基材生物成型與修飾技術

112年研發成果展示及 產研合作計畫說明會

生物資源之創新增值與服務優化四年計畫(4/4)

BT11101嗜酸乳酸桿菌品系高精度分型鑑別技術
BT11102烘焙酵母高密度培養及抗凍應用技術
BT11103烘焙用魯邦液製備技術
BT11104特色風味啤酒/機能啤酒產品試量產技術

植物性飲品加工機具與製程精進研發計畫(2/4)

CT11101含油植物蛋白飲品混合乳製程調控技術
CT11102含多元素植物基飲品混合乳化量產技術

食品所創新前瞻技術研究計畫

IT11101脂質載體包覆技術
IT11102微生物組於發酵製程管控技術
IT11103食品加工製程產品品質即時感測技術
IT11104殺菌條件模擬預測技術
IT11105植物蛋白質超音波改質技術
IT11106微藻蛋白模組化生產技術
IT11107微生物纖維素於替代海鮮之開發技術
IT11108微生物轉化於減糖技術
IT11109微生物油脂於仿豬油應用技術



新竹場



嘉義場

掃描QR Code 立即報名參加