

112 年「食品產業競爭力強化與國際鏈結推動計畫」輔導及訪視報名開跑!!

一、計畫目的：

依據政府施政方針，包括「112 年度行政院施政方針」及在「五加二」產業創新的基礎上，進一步推動「六大核心戰略產業」方案等，將整合產業技術與產品開發需求、結合「新味食潮」三大價值及強化台灣廠商在全球產業之關鍵地位，列示為重要政策方向。本計畫擬針對個別需求進行產業技術精進與拓展外銷輔導，朝向拓展外銷市場目標前進，推動新味食潮，並促進食品產業發展。

二、指導單位：經濟部工業局

三、執行單位：財團法人 食品工業發展研究所

四、執行方式：

(一)、計畫內容

為使臺灣食品產業能扣合國際食品趨勢方向，部署食品新價值方向及新印象的奠基，需重視且不可逆的趨勢重點—「潔淨高值」、「設計體驗」及「便利永續」三大價值。本計畫針對指標性工廠，推動潔淨高值、設計體驗及便利永續價值等符合輔導案投入原則之食品業者，依個案需求內容，提供食品產業價值創造技術開發，輔導食品業者進行添加物簡化、優化加工、產品設計、質地結構、全物利用、延長保存等技術開發，以創新、多元及高品質的產品開拓市場，強化國內食品產業競爭力。

(二)、輔導項目

A. 食品產業技術精進與新穎技術應用

- a. **建置食品組合式保存技術**：藉由配方調控、水活性、酸鹼值、製程控管、抗氧化/抑菌物質添加、熱加工條件及包裝型態等關鍵欄柵因子之組合，使產品達保存目的，同時維持產品品質，並評估產品品質變化並進行保存確效，以延長產品保存期限。
- b. **建立熱加工製程參數**：針對食品工廠熱加工設備(水浴、蒸氣等)進行熱分布測定，利用無線溫度記錄設備紀錄目標產品中心溫度，評估其熱穿透情形，並進行生產加熱條件調整，確保該生產流程產品加熱效率佳與產品品質，協助建立產品標準熱加工操作流程。
- c. **常溫流通產品開發**：針對欲開發之目標產品進行產品特性評估，篩選適當之常溫流通技術進行產品開發，並訂定關鍵控管參數，確保品質穩定，後續進行保存試驗，確認產品安定性。
- d. **產品保存期限評估**：依據產品特性進行保存試驗，同時配合微生物、感官品質等指標變化，訂定產品最佳保存期限。
- e. **食品新穎加工技術應用**：強化產業對產品研發能力及創新開發技術，導入高效率萃取及

粉粒體微細化、欄柵技術、高壓技術、油脂安定化、生物纖維高值化等技術，增加產品新穎性，開拓新市場。

- f. **銀髮族產品技術開發與應用**：藉由配方與質地設計，同時導入相關加工製程技術，針對長者牙口需求進行產品質地改良與營養配方調整，以開發適合銀髮族群食用的產品並提供消費者多元化選擇。

B. 潔淨高值

透過食品添加物取代技術、輕度加工製程評估技術及機能性成分添加等共通性技術，推動以下關鍵價值，食品添加物簡化(重新審視添加物，非必要不使用)、優化加工程序、原料成分簡單(透過檢驗、認證、天然食材提高管控)、易閱讀和理解的包裝標示及公開且可查詢的產品資訊。

C. 設計體驗

透過產品質地優化、加工製程優化與技術精進、在地食材加值應用、食品感官分析與質地量測技術及烘焙機能食材開發技術等共通性技術，推動以下關鍵價值，視覺美學(產品包裝具設計)、五感體驗(強化五感，創造新感受)、質地結構(口感有層次、質地具差異)、文化故事(在地、歷史文化)及目標客群(定位及策略精確)。

D. 便利永續

透過組合式保存技術應用、熱加工製程監控技術、包材評估技術及食材改質技術等共通性技術，推動以下關鍵價值，便利使用(滿足便利特性)、食材全物利用(減少廢料)、碳足跡減少(在地食材利用，縮短食物里程、產品保存保鮮(延長保存)及環保包裝運用(不過度包裝))。

- E. **其他**：依產業問題與需求提供食品加工共通性技術輔導。

F. 食品產業技術諮詢診斷服務

由各領域專家組成之專家團隊諮詢服務平台，主動進行業者諮詢診斷或受理業者申請，發掘產業問題與需求，給予即時建議或轉介協助，並透過對談交流，汲取新知與促成精進技術擴散。

(三)、計畫經費：政府與廠商計畫經費比率 7：3 (廠商自籌款 20 萬元)

計畫聯絡窗口：食品工業發展研究所 產品與製程研發中心

電話	分機	姓名	電子信箱
03-5223191	351	劉映彤 副研究員	liuyt@firdi.org.tw
03-5223191	352	袁楷晴 副研究員	ykc@firdi.org.tw
03-5223191	368	黃書政 博士	hsc30@firdi.org.tw

(四)、報名方式

(1) 線上報名: <http://webs.firdi.org.tw/seminar/>

(2)或 填寫附件一 訪視與輔導報名表，擲回 liuyt@firdi.org.tw