

# 中華民國農科園區產學協會 函

機關地址：屏東縣長治鄉德和村神農路1號

承辦人：蘇育淋

聯絡電話：(08)7629500

電子郵件：[aicaic102@gmail.com](mailto:aicaic102@gmail.com)

受文者：如正、副本

發文日期：中華民國 111 年 09 月 23 日

發文字號：屏農協字第 1110923054 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：活動議程

主旨：本協會辦理「應用生技研討暨產學技術媒合會」，敬請公布週知及鼓勵所屬踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、本協會承攬行政院農業委員會屏東農業生物技術園區籌備處「111 年度輔導農科園區事業產學增值暨推動產業提升計畫」採購案(契約編號：110B23)，依據契約書第二條辦理上揭活動。
- 二、活動時間：111 年 10 月 20 日(星期四)13:00 至 17:00 時。  
活動地點：大臺南會展中心大員 B 廳。  
(臺南市歸仁區歸仁十二路 3 號)
- 三、隨函檢附活動議程及學研單位媒合技術，活動採線上報名，報名網址：<https://www.rocaic.org/apply.php>，QR Code 如附件。
- 四、聯絡窗口：蘇育淋專員、傅榆婷專員。
- 五、電話：08-7629500/E-mail：[aicaic102@gmail.com](mailto:aicaic102@gmail.com)

正本：協會會員單位、農科園區廠商單位

副本：行政院農業委員會屏東農業生物技術園區籌備處、本協會秘書處

理事長 郭代璜 代行

**中華民國農科園區產學協會**  
**應用生技研討暨產學技術媒合會議程表**

壹、日期：中華民國 111 年 10 月 20 日(星期四)13:00-17:00 時

貳、地點：大臺南會展中心 大員 B 廳  
(臺南市歸仁區歸仁十二路 3 號)

參、議程：

時間	議題	主講人/主持人
13:00~13:20 (20')	報到、領取資料	
13:20~13:30 (10')	貴賓致詞	
13:30~14:20 (50')	食品產業智慧生產 及數位轉型	食品工業發展研究所 楊炳輝副所長
14:20~14:40 (20')	中場休息	
14:40~15:30 (50')	智慧製造	逢甲大學 周至宏 講座教授
15:30~15:50 (20')	保健營養品產業趨勢與 數位化應用現況	財團法人生物技術開發中 心 ITIS 研究團隊 呂雅蕙 產業分析師
15:50~16:00 (10')	中場休息	
16:00~17:00 (60')	技術媒合洽談會	產學代表
17:00	賦歸	

肆、報名方式：採線上報名，請於 10/12(星期三)前報名

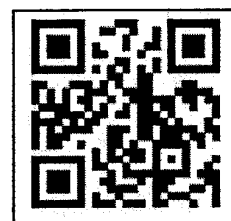
網址 <http://www.rocaic.org/apply.php>

伍、有意願參加技術媒合者，請於報名時於備註欄填寫  
您要洽談的單位及技術，以利安排媒合時間

陸、聯絡人：

中華民國農科園區產學協會 蘇育淋/傅榆婷

電話 08-7629500 電子郵件: [aicaic102@gmail.com](mailto:aicaic102@gmail.com)



報名網址

中華民國農科區產學協會應用生技研討暨產學技術媒合會

110 年食品工業發展研究所研發成果

110 年度先期參與技術	
經濟部技術處- 結構化食材之多層次呈味設計與製程技術開發計畫(1/4)	經濟部技術處- 生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(3/4)
V11001 絞肉型態替代肉食材加工技術	B11001 在地特色啤酒之製程技術
V11002 食品脆性質地分析—音頻、影像、物性分析技術	B11002 抗凍酵母
V11003 咖啡專用植物奶風味加工技術	經濟部技術處- 植物性飲品加工機具與製程精進研發計畫(1/4)
V11004 咖啡專用植物奶起泡性加工技術	C11001 蛋白質粉體混合製程調控技術
109 年度可移轉技術	
經濟部技術處- 即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(4/4)	經濟部技術處- 生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(2/4)
VT10901 無麩質麵條配方設計及製程技術	BT10901 微生物發酵生產胜肽之技術 Video
VT10902 水調類麵食質地設計與加工技術	BT10902 嗜高鹽海洋微生物培養技術
VT10903 高溫氣流膨發乾燥技術 Video	BT10903 啤酒特殊酵母菌配技術 Video
VT10904 植物肉擠壓複合低剪切連續製程技術 Video	BT10904 特殊風味及機能性啤酒製程技術
VT10905 多孔性粉末噴乾製備技術	BT10905 本土複合酵母菌組及天然風味劑
VT10906 功能性植物纖維改質量產技術	經濟部技術處- 穀菌設備製程數據區集與品質預測系統研發計畫(1/1)
VT10907 油脂品質近紅外光檢測技術	CT10901 軟性包裝食品壓力調控技術 Video
VT10908 小麥副產物營養加值技術 Video	CT10902 過壓熱水噴淋式殺菌釜設備與製程優化技術
經濟部技術處- 調理食品智慧烹調設備與品質預測技術研發四年計畫(4/4)	CT10903 罐頭產品品質指標預測技術
FT10901 微波複合加濕系統之研發與驗證技術 Video	經濟部技術處- 創新前瞻技術研究計畫
FT10902 調理食品微波水霧加濕處理與品質評估平台技術	IT10901 超音波於機能性原料之萃取技術
FT10903 防水防油塗佈技術	IT10902 光合菌於不照光環境生產 CoQ10 之技術
經濟部技術處科發基金 關鍵食材之天然香氣提升技術研發計畫(1/1)	IT10903 油脂酸價近紅外光特徵光譜檢測技術
ST10901 生物轉化提升香氣技術-柑橘類副產物	IT10904 烘焙產品微波複合電磁加熱殺菌技術
ST10902 高強度風味牛油製造技術	IT10905 牛肉風味香料之生產菌
ST10903 微波複合電磁加熱粉體殺菌技術	IT10906 食品飲料生產線 CIP 智慧調控技術
ST10904 茶飲料風味品質延長技術	科技部- 紅麴菌於咖啡副產物之加值與產品開發
農委會 科技計畫	TT10901 微生物於咖啡副產物之加值技術
AT10901 沉香植菌技術與結香分析技術	本所
AT10902 纖維食材改質增稠技術	OT10901 常溫粉圓加工製程技術
AT10903 禽肉質地調整技術-容易咀嚼與牙齦咀嚼	OT10902 類胡蘿蔔素肉鬆產品加工技術
AT10904 高米含量之常溫米穀奶調配製程技術	OT10903 綠藻飲品加工技術
AT10905 高營養密度泥狀肉類產品加工技術	OT10904 植物基滷肉醬產品加工技術
AT10906 應用乳酸菌於乾式熟成肉品之技術 Video	OT10905 微生物蛋白精製分離與產品技術

中華民國農科區產學協會應用生技研討暨產學技術媒合會

111 年食品工業發展研究所研發成果

111 年度先期參與技術	
經濟部技術處- 結構化食材之多層次呈味設計與製程技術開發計畫(2/4)	經濟部技術處- 生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(4/4)
V11101 肉片型態替代肉食材壓模成型技術	B11101 草本素材風味與 GABA 機能精釀啤酒開發技術
110 年度可移轉技術	
經濟部技術處- 結構化食材之多層次呈味設計與製程技術開發計畫(1/4)	經濟部技術處- 連鎖現調飲品產業鏈創新與整合研發計畫(1/4)
VT11001 油脂安定性提升與評估技術	FT11001 飲品調製設備之設計研發與驗證 Video
VT11002 應用於氣炸鍋之裹漿油炸食品減油配方技術	FT11002 現調飲品調配標準化技術
VT11003 植物基含大豆成分的生物轉化風味質地修飾技術	FT11003 除氧阻隔包裝於液態食品之整合應用技術
VT11004 植物奶風味調控技術	經濟部技術處- 植物性飲品加工機具與製程精進研發計畫(1/4)
VT11005 香氣濃縮回收技術	
VT11006 絞肉型態替代肉食材製造成型技術 Video	CT11001 植物蛋白飲品混合設備設計確效技術 Video
VT11007 食品脆性質地分析-音頻、影像、物性分析技術 Video	CT11002 植物基飲品調製及量產技術
經濟部技術處- 生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(3/4)	CT11003 植物蛋白飲品混合製程品質確效與調控技術 Video
BT11001 烘焙酵母庫及其於耐凍酵母開發 Video	農委會 科技計畫
BT11002 烘焙用乳酸菌庫及其於魯邦液之應用 Video	
BT11003 在地特色啤酒之製程技術 Video	AT11001 植物蛋白漿微細化製程技術-高營養密度半固態產品開發
BT11004 厭氧腸道菌培養技術平台	AT11002 畜肉食材容易咀嚼與牙齦咀嚼質地調整技術
經濟部技術處- 創新前瞻技術研究計畫	AT11003 豬皮休閒產品膨發技術
	AT11004 鹹蛋黃製程及品質改善
IT11001 衝擊流粉末產品乾燥技術	AT11005 米胚芽分離與安定化製程技術
IT11002 複合能源加熱製程優化技術 Video	AT11006 微生物加值機能胜肽製程技術 Video
IT11003 乾燥蔬果產品品質影像分析技術	AT11007 菇類麥角硫因萃取技術 Video
經濟部技術處 植物基食品特用結構品質設計與產品應用技術研發計畫	AT11008 利用豆類產物開發微生物相定向食品之技術 Video
ST11001 植物奶咖啡感官特徵解析技術	

中華民國農科園區產學協會應用生技研討暨產學技術媒合會  
參與學校技術名稱一覽表

編號	學校名稱	技術名稱
1	正修科技大學	無線可攜式機動配方骨細胞振波刺激儀
2	長榮大學	IPA精釀啤酒製程研發
3	南臺科技大學	中風生活輔具手套
4	南臺科技大學	手指下托式復健輔具
5	南臺科技大學	美力齡生醫股份有限公司
6	南臺科技大學	螢幕顯示之重量感測智能發光點滴架
7	國立成功大學	人工十字韌帶替換錨定裝置
8	國立成功大學	人工智慧肝臟腫瘤偵測方法
9	國立成功大學	力學訊息傳遞抑制劑用於製備促進傷口誘導毛囊新生、組織再生及降低傷口動度的醫藥組成物之用途
10	國立成功大學	口罩測漏裝置
11	國立成功大學	互動式健康狀態評估系統及其方法
12	國立成功大學	內視裝置
13	國立成功大學	分析物濃度的檢測方法
14	國立成功大學	切片或抹片影像的處理方法、計算機裝置及系統
15	國立成功大學	心律不整診斷系統與裝置及心律不整辨識方法
16	國立成功大學	手術用穿戴式影像顯示裝置及手術資訊即時呈現系統
17	國立成功大學	手術結紮裝置
18	國立成功大學	手術煙霧移除裝置
19	國立成功大學	牙周病原體表面蛋白之適體及其用途
20	國立成功大學	以B型肝炎病毒基因序列篩檢肝癌高危險性的方法
21	國立成功大學	以X光顯影紅外光的「奈米夜明珠」其醫學檢測應用潛力
22	國立成功大學	去整合蛋白變異體及其用途
23	國立成功大學	可供內視鏡下喉部注射手術模擬的人體喉部模型及人體頭頸模型
24	國立成功大學	可進行自動系統響應校正與量化生物組織吸收散射特性之光學系統與方法
25	國立成功大學	可變角度之半月軟骨縫合手術器械
26	國立成功大學	生產五胺基酮戊酸的大腸桿菌及生產五胺基酮戊酸的方法
27	國立成功大學	生醫感測裝置及抗原含量的檢測方法
28	國立成功大學	用以治療癌症之短干擾核糖核酸分子
29	國立成功大學	用以預防及. 或治療焦慮症之裝置
30	國立成功大學	用於生物組織彈性量測的方法、超音波裝置與分析裝置
31	國立成功大學	用於固定分離組織至硬組織之生物可降解金屬及其製備方法與用途
32	國立成功大學	用於治療過敏性氣道炎症的方法
33	國立成功大學	用於直流偏置交流電動力學之生物晶片與電極單元
34	國立成功大學	用於偵測脫鹵球菌的多重基因定量分析套組及方法
35	國立成功大學	用於檢測登革熱病毒的方法以及套組
36	國立成功大學	用於醫療用具的光學追蹤系統及訓練系統

編號	學校名稱	技術名稱
37	國立成功大學	石斑魚分子輔助育種之標誌及方法
38	國立成功大學	合成多肽、包含該合成多肽之疫苗組合物及其用途
39	國立成功大學	自動或自由選擇獨立發音目標的方法、裝置、裝置之複合式麥克風、電腦程式與電腦可讀取媒體
40	國立成功大學	兔面弓之咬合關係置位咬合器方法與咬合關係轉移模組
41	國立成功大學	利用人工智慧與非侵入式檢測來預測總血清膽紅素值及或血紅素值的方法
42	國立成功大學	利用卷積神經網路分類基底細胞癌
43	國立成功大學	利用抽氣過濾製備可溶性或生物可降解的高分子微針貼片的製法
44	國立成功大學	利用重組凝血酶調節素域1治療病理性眼部血管新生
45	國立成功大學	含短肽之組成物及短肽用於製備抑制或減緩過敏反應之醫藥組成物的用途
46	國立成功大學	尿袋
47	國立成功大學	快速體外檢測試劑免疫分析儀
48	國立成功大學	抗登革病毒NS1擬人化治療性抗體
49	國立成功大學	抗癌鐵奈米粒子精準醫療
50	國立成功大學	步態分析方法與系統
51	國立成功大學	具步態分析功能之懸吊系統
52	國立成功大學	具拉繩運動功能之震動機R
53	國立成功大學	具空氣清淨功能的保護殼
54	國立成功大學	具智慧型空氣清淨機的可攜帶電子裝置
55	國立成功大學	具撓性關節之足踝矯正器
56	國立成功大學	治療肺癌之方法
57	國立成功大學	泛素特異性胜肽酶24抑制劑、含此之醫藥組成物及其用於延緩或逆轉癌症多重抗藥性的方法
58	國立成功大學	非結構蛋白1、含此之重組流感病毒及免疫組成物暨其用於製備流感病毒疫苗組成物之用途
59	國立成功大學	促進蝴蝶蘭花部香味萜類性狀產生之轉錄因子
60	國立成功大學	促進蘭花產生香味之基因、蛋白質及方法
61	國立成功大學	建立分析模組快速評估神經功能之方法
62	國立成功大學	香椿萃取物於美白、減少體脂汗積、減少脂肪肝形成、調整血糖之用途
63	國立成功大學	核酸樣本之檢測方法
64	國立成功大學	特異性偵測診斷及治療癌症轉移
65	國立成功大學	特異性造成植物葉綠體基因變異的轉殖載體、套組、方法及利用其產生之轉殖植物細胞與農桿菌
66	國立成功大學	病毒傳染疾病診斷平台
67	國立成功大學	脈波量測系統及其對準導引方法
68	國立成功大學	訓練踏板及訓練踩踏器
69	國立成功大學	骨切削輔助工具及其操作方法
70	國立成功大學	細胞治療反應的判斷方法
71	國立成功大學	細胞核位置強化與細胞質分割基於統計動態輪廓模型



編號	學校名稱	技術名稱
72	國立成功大學	透光血管模型的製作方法
73	國立成功大學	提升登革感染重症個體預測準確性之分群方法
74	國立成功大學	智能止血帶
75	國立成功大學	氣烯類降解菌群之複合式關鍵基因快速檢測平台
76	國立成功大學	無支架細胞層片、其製造方法暨其用於製備促進神經肌肉再生之組成物的用途
77	國立成功大學	登革次單位蛋白疫苗
78	國立成功大學	結合擴增實境技術之遠端即時照護暨離床跌倒預警系統
79	國立成功大學	舒感電漿活膚儀
80	國立成功大學	評估個體之登革熱病毒感染嚴重程度的方法
81	國立成功大學	貼身守護神-具人工智慧之穿戴式物聯網系統與平台
82	國立成功大學	超高速標靶增幅診斷系統
83	國立成功大學	微流體晶片
84	國立成功大學	經修飾之電極及其製備方法與用途
85	國立成功大學	腦神經醫學影像生物特徵鑑定
86	國立成功大學	葡萄糖濃度的感測系統與感測方法
87	國立成功大學	預測蘭花香味生產之偵測分子、套組及方法
88	國立成功大學	睡眠監測裝置、睡眠監測方法及睡眠監測系統
89	國立成功大學	磁共振造影相容立體定位手術裝置
90	國立成功大學	增益相位檢測系統與方法
91	國立成功大學	模組式微負壓防疫門窗系統
92	國立成功大學	濃度感測系統與方法
93	國立成功大學	檢測方法
94	國立成功大學	醫療矢面影像的取得方法、神經網路的訓練方法及計算機裝置
95	國立成功大學	雙邊不對稱顆粒、具有雙邊不對稱顆粒的四面體聚合結構、雙邊不對稱顆粒的製作方法及檢測生物分子之方法
96	國立成功大學	關節模組及多關節模組式機器臂
97	國立成功大學	寶貝隔離防護艙，保護baby的健康
98	國立成功大學	鑑定蝴蝶蘭單萜類香味性狀之分子標誌與方法
99	國立虎尾科技大學	共光程外差式微小偏極旋轉測量計及方法
100	國立屏東大學	新世代可攜式快速基因檢測技術開發
101	國立高雄科技大學	Pandora-個人手持式子宮頸抹片多樣檢測系統
102	國立高雄科技大學	手部物理復健裝置及其方法
103	國立高雄科技大學	光捕捉癌細胞期別鑑定方法
104	國立高雄科技大學	智慧農業及大健康領域之研發-乳牛熱影像AI疾病判讀系統
105	國立高雄科技大學	輔助足部拉伸的裝置-好幫腳
106	遠東科技大學	特色農產超臨界低溫萃取技術

## 中華民國農科園區產學協會~112年人才培訓課程訓練需求調查表

協會112年度將持續辦理人才培訓課程，為協助園區廠商及會員單位培養所需專業人才，敬請協助填寫訓練需求調查表，以利課程安排。

填寫完請掃描回傳至本協會E-mail：aicaicl02@gmail.com

或直接與我們聯繫 08-7629500 蘇育淋/傅榆婷 專員

統計至111年10月14日

公司名稱：

填表人職稱：

姓名：

訓練類別	課程	時數	備註 (回訓規定)	預計 參加 人數
技術 管理類	食品安全管制系統基礎班HACCP-60A	32		
	食品安全管制系統持續教育	8	12小時/3年	
	化粧品專業技術人員回訓班	8	8小時/1年	
	堆高機操作人員訓練班	18		
	荷重1噸以上堆高機操作人員回訓班	3		
	丙種職業安全衛生業務主管訓練	21		
	丁種職業安全衛生業務主管訓練	6		
	職業安全衛生業務主管回訓(甲種/乙種/丙種 可參加)	6	6小時/2年	
	有機溶劑作業主管訓練	18		
	有機溶劑作業主管在職教育訓練	6	6小時/3年	
	特定化學物質作業主管訓練	18		
	特定化學物質作業主管在職教育訓練	6	6小時/3年	
	急救人員訓練	18		
	急救人員回訓	3	3小時/3年	
	高空工作車操作人員訓練	16		
	一般勞工安全衛生教育訓練	6	3小時/3年	
	鍋爐操作人員回訓	3	3小時/3年	
ISO 14064-1:2018 組織溫室氣體內部查證人員訓練課程	12			
行銷類	國外展覽行銷實務暨參展技巧實戰特訓班	6		
	品牌故事寫作訓練	6		
	從電商到虛實融合OMO 的品牌新零售實戰必修課	6		
	FB有效發文術與標題技巧	6		
	電商文案與產品促銷技巧	6		
	Google Analytics 4 網站流量與數據分析操作	6		
公司 經營類	食品包裝、標示及宣傳操作的食品法務與廣告實務經營班	6		
	勞動事件法與勞動檢查之因應策略	6		
	人才招募與面談技巧訓練班	6		
	職場必修的溝通心理學	6		
	Excel職場技能入門~學會資料整理、拉公式、報表分析	6		
	Excel職場技能進階~資料整理數及數據視覺化技能實戰	6		

其他：(若貴公司有需求的課程，協會尚未納入，也提供給我們，感謝！)

課程名稱：