

## 食品暨生技實習工廠 110 年 02 月至 110 年 08 月份工作報告

### 一、工作概況(含支援教學研究與推廣服務情形)

#### (一) 教學支援：

1. 支援本校食品暨應用生物科技學系進行食品加工實習、營養學實習、大量食物製備、新產品研究與開發等課程。
2. 支援本校國際農企業學程之課程，協助乳酸發酵、納豆發酵及酒類釀造等課程之授課及實務操作實習。

#### (二) 研究支援：

1. 支援食生系師生各項教學研究、實習課程與食科年會及 2021 兩岸食品創新競賽研發試作。
2. 協助政府(行政院農委會農糧署)辦理「農村再生計劃」及「農產品區域加工中心」工作。

#### (三) 推廣服務情形：

1. 110 年 2-9 月期間配合行政院農委會「農村再生計劃」擴建本廠增值打樣中心各項設備，並協助農民進行各項農產品加工諮詢、打樣及試量產服務，提供放大製程服務。
2. 協助食生系執行「高教深耕計劃」於 2~8 月期間於本廠二樓綜合實驗教室辦理烘焙丙級麵包及蛋糕類之技術士職能培訓課程活動，並針對本場域相關硬體設備進行調整升級以滿足學員實作課程之所需。
3. 2~8 月期間協助本校食生系辦理食生週、罐中情及餅乾營等相關活動。

#### (四) 其他：

1. 於 110 年 02 月至 08 月期間，培訓本校食生系學生修習農產品加工及烘焙產品相關技能，培訓烘焙丙級麵包類技術報考並取得相關證照。

### 二、最近半年來重要措施及成果

#### (一) 食品暨生技實習工廠改善學習環境工程

1. 配合農委會補助農科院執行之農村再生基金計畫已陸續完成增值打樣中心乾燥、粉碎、碾製及焙炒等單元之示範場域，本年度再辦理並執行「農產品初級加工中區聯盟建構」計畫，提供農產品加工技術輔導，及打樣服務；本年度至 08 月底本場域共完成諮詢案件數 22 件/人次，打樣案件數 19 件/人次。
2. 110 年 02 月至 08 月期間因應新冠病毒流行三級警戒配合本校各項措施，並加強本廠門禁管制，使疫情得以有效控制。
3. 進行量產葡萄汁、興大香腸、興大醬油、肉醬及禮盒等具有本校特色產品之製備以供實習商店販售。
4. 結合行政院農委會農再計劃完成「農產品增值乾燥與粉碎篩選生產示範場域建置」；以該場域設備進行有機農產品加工試量產，並結合中秋節活動設計產製禮盒。

## (二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 推出新產品－「興福御守」滴雞精禮盒：選用脂肪含量較低的公土雞滴煉，並添加黑蒜精與梅精，委由國內知名大廠生產以高溫高壓商業滅菌可常溫保存，並於本校實習商店上架銷售。
2. 推出新產品－糙米餅：結合本校農業試驗場經過認證的「台南十四號糙米」與本廠加值打樣中心設備高壓膨發塑型機，透過高壓瞬間膨發技術，保留米中最完整的營養素，開發糙米餅產品並進行量產及銷售。
3. 推出新產品－「食米沏茶」禮盒：應用加值打樣中心設備包裝生產蜜香紅茶獨享包；並採用本校農試場「台南十四號糙米」產製之糙米餅，搭配抹茶巧克力果乾與堅果開發秋節禮盒「食米沏茶」產品並進行量產及銷售。
4. 110年07月23日14:00~16:00透過視訊會議辦理「農村產品食品安全管理規範」課程。
5. 110年08月04日10:00~12:00透過視訊會議辦理「我的東西明明這麼好為何賣不掉」課程。
6. 110年08月27日14:00~16:00透過視訊會議辦理「加工農產品的保存期限與訂定要件」課程。
7. 110年02月至05月期間協助規劃肯納自閉症社會福利基金會辦理「中式點心品加工」實作課程，協助弱勢團體藉由課程學習謀生技能產品，以達回饋社會之責任。
8. 110年02月至08月期間協助食生系執行「高教深耕計劃」等相關事宜，並於規劃於本場綜合實習教室新建烘焙乙級相關設備以提升本場域之教學質量，期能提供更多元之實習內容能量。
9. 110年04月至08月期間協助食生系學生進行「台灣食品產業創新產品競賽」及2021兩岸食品創新競賽，提供場地及設備使活動圓滿完成。

## 三、今後發展方向與展望

### (一) 食品暨生技實習工廠設備方面：

1. 持續配合政府(行政院農委會農糧署)辦理「農村再生計劃」及[農產品區域加工中心]工作，以提升本廠現有設備之規模及多元化，除了可提供有需要進行試產之農民及團體進行實作，更可供本校師生進行相關研究之需。
2. 針對本廠域各教室教學設備軟硬體及機械設備進行維修及添購，以促使本廠的設備更為完備；整理及整頓本廠現有設備及設施以提供更佳的教學與實習環境，供本校師生及相關單位進行教學及推廣空間。

### (二) 推廣、教育與訓練方面

1. 持續配合政府農村再生計劃政策等相關計劃，針對本廠一樓建構完成之農產品加值乾燥與粉碎篩選生產示範場域進行升級或擴充等計劃，除了可以本校師生學習研究之所需，更可以服務農民加工打樣及農產品初級加工諮詢服務等。
2. 協助政府相關單位辦農產加工食品安全衛生教育訓練與加工技術人才培訓等相

關培訓課程工作，藉以提升本廠各項設備之使用率，除了可以達到教育本校學生之外更可達到取之社會回饋社會之目的。

3. 定期辦理業界與農村間之交流，協助農民依市場需求進行初級加工產品之衍生應用測試，以擴大市場規模與經濟效益。
4. 應用本廠現有設備進行研發生產多元化商品以供市場之需，並期能提升產品销售量以增加收入做為本廠設備維修及增購相關教學設備之經費來源之一。