

食品暨生技實習工廠 111 年 10 月至 112 年 1 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. 支援本校食生系在職專班課程，協助水果果醬加工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由財團法人謝成源先生食品科技發展基金會贊助，台灣食品科學技術學會主辦，財團法人食品工業發展研究所協辦『2022 台灣食品產業創新競賽』，111 年 11 月 11 日在靜宜大學食品營養學系格倫樓舉辦競賽，12 月 9 日於中山大學食科學會台灣食品創新競賽研發（二組）並其中[粉末登場，極品粿仁]作品獲得第二名，[鮮粥食蚵]獲得佳作獎。
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. 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. 111 年 09~11 月期間協助實習商店辦理有機農產手作體驗營活動並介紹增值打樣中心服務項目及其功能共八個場次。
3. 111 年 10 月 18 日協助本校辦理后綜高中參訪活動並介紹增值打樣中心服務項目及其功能。
4. 111 年 10 月 25 日配合本校農資學院及產研鏈結中心等單位協助邦國大使 Kingdom of Eswatini 參訪本校及負責本廠之導覽解說等事項使參訪活動得以圓滿完成。
5. 111 年 11 月 05 日協助本校食生系【食品加工研究室 50 周年系友會】活動；50 年前賴滋漢老師創立了食品加工研究室目前實驗室主持人為江伯源老師。
6. 111 年 11 月 09 日協助中興大學產學聯盟成員-創立超過百年的福壽

實業股份有限公司洪總經理與同仁參訪本廠活動。

7.111年12月07日配合中山醫學院營養系師生參訪本廠活動，並進行肉醬罐頭的實作課程操作。

8.111年12月27日配合本校學生事務處原住民族學生資源中心，辦理原住民族傳統智慧紫米釀造課程活動。

9.112年01月05日配合關島大學 **University of Guam** 農業應用學院院長 Dr. Lee Yudin 等3人參訪本院，導覽解說本廠之各項工作及功能等活動。

10.111年10~12月期間協助本校食生系辦理餅乾營、系烤等相關活動。

(四) 其他：

1. 於111年09月至12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，本年度迄今有兩位學生取得證照。

二、 最近三個月來重要措施及成果

(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加值打樣中心乾燥、粉碎、碾製及焙炒等單元之示範場域，本年度再辦理並執行「中區農產加值打樣服務聯盟」計畫，提供農產品加工技術輔導，及打樣服務。

2. 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。

3. 結合行政院農委會農再計畫完成「農產品加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，並結合年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—「週四歐包日」：結合本校高教深耕計畫培訓食生系及本校學生進行歐式麵包實作課程，並成功於本校實習商店進行上架銷售廣受好評，自本年度3月中旬持續供貨銷售至今。

2. 推出「週二麵包日」—結合本校高教深耕計畫培訓本校學生進行烘焙丙級及乙級課程進行相關課程教授講解，並於本年度7月開始於本校實習商店進行上架銷售廣受好評，並可提升參與學生對所產製之

產品信心度及成就感。

- 3.111 年 10 月 04-05 日於本校惠蓀林場辦理 111 年農產品加工整合服務體系共識營活動。
- 4.111 年 10 月 14 日於本廠二樓中型教室辦理台灣食品產業創新產品競賽活動說明，由柯文慶老師進行主講，分享產品開發之經驗歷程。
- 5.111 年 10 月 15 日於本廠辦理加值打樣中心中區聯盟初級加工品評會活動，本廠輔導之農民生產之櫛瓜脆片獲得獎項。
- 6.111 年 11 月 15-16 日協助本校食生系師生於員林農工辦理「全國農業技藝競賽」等各項支援活動。
- 7.111 年 12 月 04 日配合卓蘭表農於雙連梨社區進行分享活動，應用在地食材及當地特色窯，進行多元化產品之應用分享活動。
- 8.111 年 12 月 06 日本廠配合農委會計劃開發之「鳳梨釋迦啤酒風味氣泡飲」入圍食力 foodNEXT 2022 食創獎「年度新品」獎項。
- 9.本廠廠長配合農委會省產雜糧產品多元化產品開發計劃，應用據有生產履歷之國產黃豆進行高蛋白食品之開發；112 年 01 月 18 日於本校實習商店召開記者會活動：「興大戰豆肌 產學新品發表會」與本校傑出校友企業（鈺統食品公司）共同合作開發產銷履歷的高機能蛋白脆片，採用台中區農業改良場「台中一號」高蛋白黃豆原料，透過非油炸加工製程，開發出高蛋白、高纖、低熱量的營養休閒食品。

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. 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。
2. 積極爭取並續配合行政院農委會農糧署辦理「農村再生計劃」及「農產品加值打樣區域聯盟」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。

（二）推廣、教育與訓練方面

1. 協助本校農推中心及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。
2. 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。
3. 協助相關農業農政單位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，並期能提升產品消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。