

計畫名稱：開創食品安全新商機促進地方創生

主持人：徐國強

► 114年工作規劃

以農作物及食品加工副產品為原料，加值利用並研發加工新技術，開發2款醬料、保健食品及即時湯品等產品，預計參加創新創業競賽2次、申請專利2件、技術轉移1件。

► 對學生之培育

透過微學分、碩士班課程及學生碩博士論文，培育學生具備食品安全及商品研發之知識與技術，並實務操作研發產品，積極參與各項創新創業競賽及輔導廠商以累積經驗。

► 場域鏈結之方式

利用台灣企業生產醬油、芝麻油、苦茶油及味精工廠所生產之加工副產品，透過產學合作計畫或協議方式共同研發及互訪，由雙方品評鑑定後確定最終商品樣式，共同申請專利與打樣生產。

► 融入SDGs之作法

利用台灣農業作物及加工副產品，協助開發具有食安訴求新商品，並與在地食品工廠合作產製，促進永續城鄉發展，健康生活，責任消費及生產，並創造就業機會。符合永續發展目標 SDG3，SDG11及SDG12。

► 預計對利害關係人產生之影響

- 1.學生：具備創新創業的知識及技術，永續發展理念及落實學用合一，促進在地學子回鄉服務與就業。
- 2.業者：解決農產品產銷失衡與提升加工副產品價值。

計畫進度分享



執行情形

1. 今年已成功完成4種水果烤肉醬噴瓶、1 種調節血壓胜肽保健食品開發，現正申請3件專利中。
2. 透過 SDGs 微學分課程及碩士生課程的訓練，已訓練 8 位研究生、6 位大學生實務研發產品。
3. 使用的原料均為國產食材或加工副產品，對於減碳排、循環經濟及促進城鄉發展等符合永續發展目標SDG3, SDG11及SDG12。且具有食安訴求之產品具有獨創性及市場性。

計畫面臨之困境與其解決方法



1. 降低食品生產製作成本，較具有地方創生吸引力，目前已申請經費購置真空微波器，將可大幅降低時間及能源成本。