

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

- ◆ 113年工作規劃

以農作物及食品加工副產品的再利用，成功開發5款醃料及醬料、肉製品等商品，112年參加創新創業競賽獲獎2次，同時申請專利並尋求技術轉移。113年新增蘇澳漁會的鮭魚魚精的下腳之利用與開發，及味丹米胜肽之產品開發。

- ◆ 對學生之培育

透過微學分及碩士班課程，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以累積經驗。

- ◆ 場域鏈結之方式

利用雲林縣特產醬油，芝麻油及苦茶油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，申請專利並打樣生產。

- ◆ 融入SDGs之作法

利用雲林縣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. 已成功完成3種水果及蔬菜醃烤肉醬、1種醬油粕萃取物烤肉醃料及 2 種風味香腸商品開發製作，並協助味丹公司成功開發具調節血壓功效之米胜肽，現正申請專利中。另與蘇澳漁會洽談開發鮪魚魚精下腳之開發應用。
2. 透過 SDGs 微學分課程及碩士生課程的訓練，已訓練 6 位研究生、2 位大學生實務研發產品，並於2023台灣食品產業創新競賽及食創獎獲得佳作(獎金1萬元)及一星獎。
3. 申請專利中3件。檸檬香腸已成功應用於台南「女尤」的故事」麵包店產品中。
4. 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

面臨困境

目前技術轉移有興趣對象有萬家香、`ㄉㄤ`的故事及漢馨生技，分別位於屏東、台南及台北市，對於產業發展新產品有助益，但如何增加地方創生的影響力及青年返鄉還需努力。

解決方案

透過產學合作的方式，創造學生就業環境，如執行味丹公司產學合作計畫開發產品的研究生畢業後即進入味丹公司。