

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年新增蘇澳漁會的鮪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2024台灣食品產業創新競賽獲得第二名(獎金3萬元)。
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。

計畫執行成果活動



徐國強老師指導 學生研發成果

- 食益多團隊(董柏成、廖梓宏、鄧凱瀾)獲

2021年教育部生醫產業與新農業創新創業競賽佳作，獎金4萬元

- 飛關公司(董柏成、廖梓宏、鄧凱瀾、宋兩璇)獲

2022年教育部模擬開關公司計畫10萬元

- 好植力蛋白凍(陳坤宜、朱孝揚)獲

2022年第四屆食創獎一星獎

- 水果粉醃烤肉醬(章凌瑄、簡筠軒、宋兩璇)獲

2023年台灣食品產業創新競賽佳作，獎金1萬元

- 葉の精華醃烤肉醬(黃淨微、鍾詠卉、管世恩)獲

2023年第五屆食創獎一星獎

- 全國食安青年軍食安宣導媒體競賽(鍾詠卉、管世恩、黃淨微、章凌瑄、簡筠軒)

2024年海報組第一、二、三名；影片組第三名，獎金2萬9千元

- 醬油粕醃肉粉(管世恩、鍾詠卉、黃淨微、章凌瑄)

2024年台灣食品產業創新競賽第二名，獎金3萬元