

◆ 112年工作規劃

提升農作物及食品加工副產品的再利用，萃取有效成分並驗證其降低危害物生成功效，並開發醃料及醬料等商品。

◆ 對學生的培育 是否鏈結創新教育

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。

◆ 場域鏈結的方式

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的作法

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的影響

- 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。

執行情形

1. 已成功完成國產 12 種蔬菜、8 種水果，加工副產品之醬油粕、苦茶粕及芝麻粕等原料之有效成分的萃取製程，驗證降低燒烤油炸肉品中危害物之生成功效，已測試 2 種醃烤肉醬、烤物醃料及 2 種風味香腸，待產品包裝及標示之完成及安定性試驗。
2. 透過 SDGs 微學分課程及碩士生課程的訓練，已訓練 3 位研究生、2 位大學生實務研發產品 (如上所述)，已報名 2023 中醫大四創盃及 2023 台灣食品產業創新競賽。
3. 預計打樣地點東海大學或中興大學打樣中心。
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。

面臨困境

雲林縣相關食品產業(如丸莊)多為家族或是小規模企業，對於產品研發及行銷為主的新創公司的扶植接受度較低，但仍會努力溝通並促成。

解決方案

其他縣市較大規模的食品醬料公司為可能的替代方案。