

編號：

(由各區聯絡窗口填寫)

109 年度學界協助中小企業科技關懷計畫 專案輔導計畫結案報告

(修正版)

計畫名稱：「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷
計畫

計畫主持人：苑梅俊/副教授兼研究發展處處長

共同主持人：黃湫淑、劉明修、吳勝傑、陳玉桂、

蔡光男、王恩普

輔導單位：美和科技大學 學校

計畫期程：109年06月~109年11月

中 華 民 國 1 0 9 年 1 2 月 1 8 日

期末審查委員意見回覆及處理情形

| 項次 | 審查意見 | 回覆情形 |
|----|---|---|
| 1 | 輔導廠商產出效益皆符合原預期目標，協助廠商研提政府研發補助資源，產出效益比原預期規劃超出值得肯定。 | 感謝委員肯定，本案於提案之初即縝密診斷受輔導廠商之體質與潛力，有效發揮本校「食品安全」重點特色，協助廠商研提政府研發補助資源。 |
| 2 | 本案計畫之整體規劃及查核點執行率皆已達標應給予執行單位肯定。 | 感謝委員肯定，如審查意見 1 之回覆說明，本案於提案之初即已密切進行整體輔導規劃，並依據輔導重點設定各項查核點，以期達到計畫挹注之最大效益。 |
| 3 | 本案期初建議就技術可行與經濟合理的條件提出商業營運模式，此點已有提出，應給予執行單位肯定。 | 感謝委員肯定，本案於提案之初即縝密診斷受輔導廠商之體質與潛力外，亦依據委員建議就受輔導廠商技術可行與經濟合理的條件制定商業營運模式，達到拓展多元行銷策略與通路之目標。 |
| 4 | 本案計畫係屬第 3 年計畫，產業效益尚稱亮麗；不過還是建議盤點所具備之核心能力及可行之營運模式，以作為未來輔導廠商之依據。 | 感謝委員建議，本案歷經 3 年執行，對產業輔導已建立相關經驗與模式，未來更將依照委員建議，對本校所具備產業輔導之核心能力及可行之營運模式盤點，作為未來輔導廠商之依據，達到輔導廠商最大效益。 |
| 5 | 研提政府補助資源，目前通過一案。 | 感謝委員建議，未來仍將持續對需輔導廠商縝密診斷其體質與潛力，協助廠商研提政府研發補助資源，帶動地方產業升級。 |
| 6 | 六家公司建立網路商場部分，皆由石頭科技協助設立，績效尚待呈現。 | 為建立六家輔導廠商之商品網路銷售能力，從網路商店開設、商品拍攝、網頁版面、商品管理等工作逐步協助，已順利完成各廠商之網路商店上線營運，後續仍將持續協助廠商進行網路行銷，提升網路商場之瀏覽數與曝光度，增加商品之銷售機會。 |

期中審查委員意見回覆及處理情形(若未參加期中交流則免填)

| 項次 | 審查意見 | 回覆情形 |
|----|----------------------|---|
| 1 | 查核點宜更具體明確，並包含輔導預期成效。 | <p>本案依據輔導重點設定 3 項查核點，相關說明如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 拜訪與輔導協助(A1)，將於 109/11/30 完成共計 8 家受輔導廠商(每家 11 次)之輔導訪視，預期成效為完成受輔導廠商全面健診，並明列解決方式。 2. 企業人才教育訓練(A2)，將於 109/10/30 前辦理食品「安」全研習工作坊，預期成效將增加受輔導廠商更加深入了解食品危害分析與重要管制點(HACCP)、食品良好衛生規範準則(GHP)、食品添加物使用規範與快篩應用，協助受輔導廠商進行全面的員工教育訓練。 3. 辦理 1 場次成果發表會，完成結案報告 1 份(A3)，將於 109/11/30 前邀集受輔導廠商與相關之直接或間接餐與廠商共同辦理成果發表會，預期成效為參與廠商 10 家以上，並提升廠商能見度與產官學鏈結之緊密度。 |
| 2 | 宜彙整前兩年讓民眾有感的執行亮點。 | <p>本校獲挹注執行前兩年之成果豐碩，亦融入屏東在地，與廠商及民眾均是息息相關，惟受限篇幅僅簡要說明如下最讓民眾有感知成果亮點：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 107 年「食安雲與創新產品開發跨域整合關懷計畫」與民眾密切相關之執行亮點包括有，創新「食」品成果(85%巧克力與臺灣可可豆分別榮獲 ICA 亞太區競賽銀牌獎與金牌獎；創意吐司，榮獲 107 年度「破殼而出」創新企業獎；開發系列益生菌產品等)；「雲」商機成果(開發特別場域的商城應用軟體，跨域整合食品廠商，增加民眾購得廠商上架商品之管道)。 2. 108 年「食、安、通食品產業技術整合關懷計畫」與民眾密切相關之執行亮點包括 |

| 項次 | 審查意見 | 回覆情形 |
|----|---|--|
| | | <p>有，創新的「食」品產業(60%蓮霧巧克力、60% 情人果巧克力、92% 黑巧克力榮獲108年ICA獎項；玫瑰薑、抹茶鹽、堅果巧克力、可可紅酒、鴉片泡菜、翠玉瓜、鳳梨醬、海牙子、未添加防腐劑之素肉乾等多項迎合消費者需求產品的開發)；最大限度拓展「通」路商機等均是最直接讓民眾有感的亮點。</p> |
| 3 | <p>協助廠商低成本有效率落實食安相當重要。</p> | <p>感謝委員肯定本計畫之目標，屏東縣是我國食品產業重鎮，「食品安全」更是屏東產產的命脈。「食品安全」已是本校重點特色，更配合屏東縣力推之「安全健康城市」架構下的農業政策，因此本校戮力於運用各項資源協助廠商達到低成本且有效率落實食安目標。</p> |
| 4 | <p>請補充說明如何協助參與廠商完成申請政府補助計畫之提案，申請之類別及效益為何？</p> | <p>本計畫之2項重點為：創新「食」品開發，以及拓展多元行「銷」策略與通路。因此除戮力協助受輔導廠商開發創新「食」品外。並協助爭取政府資源與計畫經費挹注，幫助廠商申請地方或中央型補助計畫(SBIR)，以及農委會農糧署相關計畫。具體作法為將邀集產官學人員，共同辦理政府計畫執行及行「銷」通路拓展交流分享會，藉由經驗分享方式協助受輔導廠商了解申請政府補助計畫之提案及執行方式，類別則以食品、農業生技與電子商務等為主要目標，預期將可達到最大限度多元行「銷」策略與通路等效益。</p> |

| 項次 | 審查意見 | 回覆情形 |
|----|---|---|
| 5 | <p>參與廠商允業室內裝修設計工程公司 如何扮演行銷推廣角色。</p> | <p>本計畫參與廠商-「允業室內裝修設計工程公司」為屏東市勝利新村園區-必勝巷 1 號營運 廠商，該場域為屏東縣政府積極推展觀光、旅遊市集的重點區域，該廠商在屏東縣政府推動行銷推廣政策下扮演重要角色。在本計畫中將協助工作內容如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 協助創新「食」品發表。 2. 協助計畫績效廣宣。 3. 協助媒體曝光並提供良好場域。 4. 提供創新「食」品實際販售場域。 |
| 6 | <p>本案計畫整體規劃尚稱完整，應給予執行單位肯定。</p> | <p>感謝委員肯定本計畫之整體規劃，本發揮本校「食品安全」重點特色，為屏東在地食品與農業產業把關，並妥善運用本校跨院系資源，達到-創新「食」品開發、建立食品「安全」管理機制、拓展多元行「銷」策略與通路之目標。</p> |
| 7 | <p>本案可否請就技術可行與經濟合理的 條件下之商業營運模式稍作說明。</p> | <p>本案使用的商業模式分產品開發前、開發中及開發後三階段來說明。產品開發前，著重創新概念與開發技術讓產品可以成型，本計畫藉由學校專業的師資與先進的設備，協助業者，將對新產品的構想變成可行的方案。產品開發中，重視產品品質的穩定與生產過程的安全控管，本計畫協助釐清與制訂生產程序，讓消費者更安心。產品開發後，最重要的是如何推廣與行銷，本計畫協助產品於網路商城與實體通路的上架、販售與推廣，讓本案開發的優秀產品可以順利的曝光與消費者接觸。以上說明是本案的商業營運模式。</p> |

| 項次 | 審查意見 | 回覆情形 |
|----|--|---|
| 8 | <p>本案計畫係屬第三年計畫，建議提出具體之產業效益以呈現計畫亮點。</p> | <p>感謝委員的建議，第三年計畫將彙整前兩年的食品安全管理、創新的食品及雲端電商平台的既有架構，與實體通路整合。形成食安、食品開發與虛實通路串接的「一條龍」食品產業，創新食品開發、安全管理與 O2O 商城的新零售模式。未來只要循此模式，將可協助業者，提升產品開發效率，增進食品安全，並降低開拓通路的成本，本案即是以此創造具體之產業效益以呈現本計畫之亮點。</p> |

目

錄

| | |
|--|----|
| 壹、計畫成果摘要..... | 8 |
| 貳、計畫執行成果..... | 12 |
| 一、計畫主要內容..... | 12 |
| 二、工作項目執行情形..... | 16 |
| 參、產業效益..... | 22 |
| 一、重要量化成果說明及目標達成情形：(請說明計畫執行量化目標達成情形與廠商輔導前後差異說明)..... | 22 |
| 二、產業質化效益(請針對產業發展、社會經濟、學術成就、產學合作等效益等構面說明敘述)..... | 23 |
| 三、重要成果案例(請用 2 個案例說明計畫推動之特殊作法重大成果或協助廠商升級轉型之亮點成效說明)..... | 23 |
| 肆、結論與建議..... | 30 |
| 伍、附件..... | 30 |
| 表一：廠商診斷成果摘要..... | 30 |
| 表二：專案輔導計畫期末廠商問卷調查..... | 30 |
| 表三：臨廠診斷記錄表及結案同意書(須有所有參與專案之廠商結案同意)..... | 30 |
| 其他附件..... | 30 |
| (一)技術人才培訓辦理情形..... | 30 |
| (二)與在地產業公協會合作者佐證附件..... | 37 |
| 研提政府計畫相關佐證資料..... | 41 |

109 年度學界協助中小企業科技關懷計畫

專案輔導計畫結案報告

日期：109 年 11 月 25 日

壹、計畫成果摘要

| | | | | |
|--------|--|--------------------------|------|-----------------------|
| 計畫基本資料 | 計畫名稱 | 「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫 | 計畫編號 | (由各區聯絡窗口填寫) |
| | 輔導單位 | 美和科技大學 | 計畫期程 | 109 年 06 月~109 年 11 月 |
| | 計畫主持人 | 苑梅俊/副教授兼研究發展處處長 | | |
| | ※ 協助縣市： <u>屏東 縣(市)產業:食品 產業</u> ※ 是否屬經濟部所轄產業園區： <input type="checkbox"/> 是_____園區； <input checked="" type="checkbox"/> 否 ※ 是否與其他單位合作： <input type="checkbox"/> 是(<input type="checkbox"/> 在地產業公協會：_____； <input type="checkbox"/> 法人單位：_____) <input type="checkbox"/> 否 | | | |

一、計畫摘要(請條列說明本年度重點工作項目及執行情形)

本計畫總目標為重點輔導屏東地區食品製造業，專業輔導師資計有食品營養與安全師資 1 位、行銷管理師資 4 位(部分師資同時具有文創專業)、資訊管理師資 1 位、觀光行銷師資 1 位，設定總目標為達到-創新「食」品開發、建立食品「安」全管理機制、拓展多元行「銷」策略與通路，業者用心，讓消費者安心。

1.創新「食」品開發

檢視輔導廠商之現有體質(技術、設備、通路)與潛力，評估市場需求與競爭能力，盤點可能創新之方案。結合本校既有設備(食品加工廠、健康膳食研發實驗室設備、食品分析實驗室、農水產檢驗中心)提供廠商研究、開發、檢驗、試作、試賣...等。規劃開發品項包括有紅豆羊羹、紅豆麵條、紅豆冰淇淋、紅豆蘿蔔糕、料理包、具保健機能訴求之肉乾等。

而為讓廠商之創新「食」品可更密切迎合市場需求，也規劃讓廠商在開發出創新「食」品前，可以在學校內師生市場先試用與回饋，修正產品與包裝。並協助爭取政府資源與計畫經費挹注，幫助廠商申請地方或中央型補助計畫(SBIR)，以及農委會農糧署相關計畫。目標：增加創新的「食」品開發，提升未來上市後的成功機會。

2.建立食品「安」全管理機制

結合本校所執行之「109 高教深耕計畫」-「策略一：食品安全在屏東」，將辦理食品「安」全研習工作坊，協助受輔導廠商進行全面的員工教育訓練，以及進行內部稽核，並視需要協助受輔導廠商進行農產品原料之安全性檢測分析(水分、水活性、農藥、摻假檢測)，協助食品業者進行完整且全面的食品「安」全管理作為。目標：提升廠商食品安全管理能量，最終達到自主管理的食品安全機制，為消費者把關。

3.拓展多元行「銷」策略與通路

本團隊成員有專業之行銷管理師資 4 位(部分師資同時具有文創專業)、資訊管理師資 1 位、觀光行銷師資 1 位，因此欲結合相關專業與輔導經驗，初期將透過前二年度執行關懷計畫(107 年-食安雲與創新產品開發跨域整合關懷計畫，108 年-食、安、通食品產業技術整合關懷計畫)所建立之電子商務系統為市場行「銷」先行平台，並運用已成功之通路模式及案例分享，將邀集產官學人員，共同辦理-政府計畫執行及行「銷」通路拓展交流分享會，再透過網路集結好的行「銷」創意，以及觀光網路行「銷」，配合本校電子商務平台鋪貨，將綜理之成果呈現於本案受輔導之電腦科技與網路銷售廠商，施以發揮虛實整合的綜效。目標：運用各種可能，最大限度多元行「銷」策略與通路。

二、重要成果說明

(一)石頭科技有限公司輔導成果

1. 協助申請 SBIR 計畫一件之輔導及研提，將電子商務實作之教學場景，進一步與育成創業結合，減少學用落差。
2. 了解食品產業之產品特性、作業流程，輔導食品產業善用網路平台進行線上商品之銷售及網路社群行銷。
3. 建置網路商城，提供食品相關產業進行網路銷售，並輔導商家進行商品上架。

(二)運太實業有限公司輔導成果

1. 透過學校專家輔導，進行：協助新廠建置規畫及生產設備配置流程圖(符合食品良好衛生規範準則; GHP)，廠房設備預計投資 5,000 千元。
2. 結合大直企業有限公司討論不一樣通路的建置，時至 11 月初還在討論中。
3. 109 年 8 月 6 日約大直企業有限公司陳總經理與運太林總經理，一同品嚐擬開發新通路的商品，讓羅同學了解新包裝設計的概念及故事，學生完成三件產品之包裝設計結合了 a.客家元素、b.通路商元素、c.食材元素，於 11/7 日成果展展示設計包裝，了解消費者對新包裝的反應。列為將來設計新包裝的參考。

(三)兆鴻食品有限公司輔導成果

1. 協助傳統肉品加工產業轉型，多元及健康訴求產品的研發，促進市場競爭力。
2. 協助爭取政府資源，鼓勵研發創新。
3. 協助申請 SBIR 經濟部小型企業創新研發計畫(中央型 SBIR)，計畫名稱：「創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務」。

(四)絢光有限公司輔導成果

1. 協助該受輔導廠商與學生對話交流，腦力激盪，效益如下：
2. 完成三款兩系列(雷雕燈系列、節慶系列、皂懷錶款、翠玉白菜款、載皂木盒款)之皂載盒商品；其中雷雕燈系列(好運、結緣、長壽、招財)在成果展中備受矚目。

三、產業效益

(一) 量化效益

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1.促成研發計畫申請 <u>4</u> 案/通過 <u> </u> 案 | 2.投入研發費用 <u>5,000</u> 千元 |
| 3.■設備投資，促成投資額 <u>5000</u> 千元 | 4.■研發投資，促成投資額 <u>5,000</u> 千元 |
| 5. 產值增加金額 <u>6,000</u> 千元 | 6.增加就業人數 <u> </u> 人次 |
| 7.專利應用共 <u>0</u> 件 | 8.專利申請共 <u>0</u> 件 |

主要量化效益說明：(本表不敷使用請自行增加)

透過本計畫-「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫之挹注，有效協助受輔導廠商-運太實業有限公司，完成新建廠房之規劃(符合食品良好衛生規範準則; GHP)，除土地與初步建置成本外，亦將至少投資

5,000 千元投入設備採購、研發投資等，並更已完成食品良好衛生規範準則 (GHP)計畫，所有廠房興建、動線規劃，以及製程作業標準均符合我國食品安全衛生管理法之規範。

於協助受輔導廠商研提中央型或地方型 SBIR 政府研發計畫部分，更進一步完成協助受輔導廠商-石頭科技有限公司，研提「多元功能且具服務衍生性之模擬創業育成系統計畫-以校園推動維初步示範標的計畫」；兆鴻食品有限公司，研提「以屏東在地食材開發營養素肉加工品」、「創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務」；旭坤國際行銷有限公司，研提「屏東在地農特產結合社企概念開發計劃」。

(二) 質化效益(請針對產業發展、社會經濟、學術成就、產學合作等效益等構面說明敘述)

透過本計畫-「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫之挹注，各輔導專家實際到廠進行廠商診斷輔導，並辦理「食品安全研習工作坊」強化受輔導廠商「食」品「安」全及管制作為，以及相關法規知識指導製程開發，減少食品添加物，以天然為訴求，增加食物保存性及營養性。再藉由辦理「食品廠商輔導交流合作探討」研習會協助受輔導廠商了解政府資源，並診斷廠商既有能量及發展潛力，有效協助受輔導廠商了解並申請政府資源。而在計畫執行過程中的多次諮詢輔導，以及「廠商輔導成果展示會」之辦理，促使廠商間之交流分享，了解食品產業相關特性，以利協助規劃電子商務銷售之相關整備。並輔導廠商建立網路商城，協助相關商品上架，藉由本計畫之輔導，善用網路行「銷」，拓展商品之銷售通路，提升廠商能見度。

貳、計畫執行成果

一、計畫主要內容

(一)年度推動目標(請說明今年度計畫設定之重點產業、發展議題以及達成之目標效益)

屏東縣是我國食品產業重鎮，不論農特產品、加工食品。其產值與產量，在台灣都扮演舉足輕重的角色。尤其屏東的內埔及屏東的工業區，已經形成一個食品的產業聚落，而且產業類型持續集中朝食品加工製造發展。因此，本團隊109年專案計畫-「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫，受輔導食品廠商涵蓋肉類食品加工、紅豆食品加工、豆類飲品加工、咖啡農民等，另有會展行銷廠商、電腦硬體建置，以及電子商務、網路銷售專業廠商，透過跨產業的串連，創新農業產業經營新觀點，邁向大屏東農業產業經營大格局。

本校地處屏東縣，是南臺灣培育「健康產業人才」的重要技體學校，肩負培育國家「健康產業人才」之任務，在經過多年的努力，更已逐漸建立本校「食品安全」之特色。而在屏東縣力推之「安全健康城市」架構下的農業政策，農業將與多元領域整合，不僅讓屏東縣農業朝向精緻、有機方向邁進，無形中也為屏東縣增加觀光財，來到屏東縣能夠吃的安全、買的放心，更是屏東縣軟實力的提升。在「安全健康城市」的概念下，將境內食品產業透過策略性的發展與規劃朝向精緻及有機的目標邁進，一方面擴展農產的行銷通路，增進農民收益，另一方面則結合屏東地區大學的研發潛力、發展成熟的食物加工業與餐飲業，妥善運用土地、人力、市場及技術等資源，綜合上述，可以預期未來屏東地區的食品產業將更能蓬勃發展。

因此，本專案計畫-「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫以屏東地區內農民與食品業者為輔導對象，希望可以幫助業者盤點需求，開發創新商品、結合務實致用的食品危害分析與重要管制點(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP)管理系統與通路拓展，另結合現有網路銷售專業師資與廠商，創造未來專案創新加值發展機會。

1. 創新「食」品開發

檢視輔導廠商之現有體質(技術、設備、通路)與潛力，評估市場需求與競爭力，盤點可能創新之方案。以運用現有技術、設備與原料，優先考量。結合本校既有設備(食品加工廠、健康膳食研發實驗室設備、食品分析實驗室、農水產檢驗中心)提供廠商研究、開發、檢驗、試作、試賣...等。規劃開發品項包括有紅豆羊羹、紅豆麵條、紅豆冰淇淋、紅豆蘿蔔糕、料理包、具保健機能訴求之肉乾等。

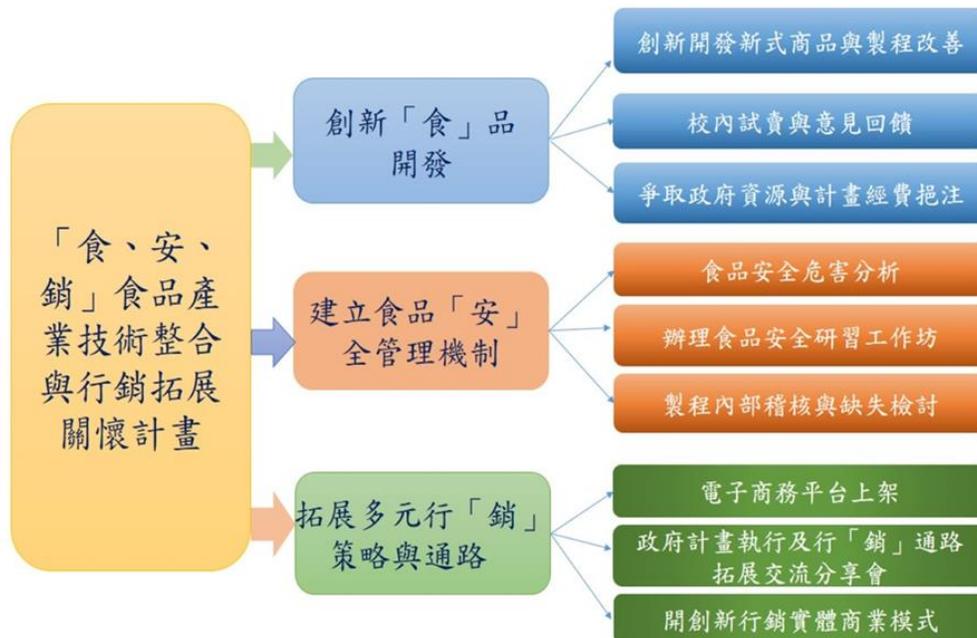
而為讓廠商之創新「食」品可更密切迎合市場需求，也規劃讓廠商在開發出創新「食」品前，可以在學校內師生市場先試水溫，透過師生的試用與回饋，修正產品與包裝。並協助爭取政府資源與計畫經費挹注，幫助廠商申請地方或中央型補助計畫(SBIR)，以及農委會農糧署相關計畫。目標：增加創新的「食」品開發，提升未來上市後的成功機會。

2. 建立食品「安」全管理機制

結合本校所執行之「109高教深耕計畫」-「策略一：食品安全在屏東」，將辦理食品「安」全研習工作坊，主題鎖定食品危害分析與重要管制點(HACCP)、食品良好衛生規範準則(GHP)、食品添加物使用規範與快篩應用，協助受輔導廠商進行全面的員工教育訓練，以及進行內部稽核，並視需要協助受輔導廠商進行農產品原料之安全性檢測分析(水分、水活性、農藥、摻假檢測)，協助食品業者進行完整且全面的食品「安」全管理作為。目標：提升廠商食品安全管理能量，最終達到自主管理的食品安全機制，為消費者把關。

3. 拓展多元行「銷」策略與通路

本團隊成員有專業之行銷管理師資4位(部分師資同時具有文創專業)、資訊管理師資1位、觀光行銷師資1位，因此欲結合相關專業與輔導經驗，初期將透過前二年度執行關懷計畫，107年-「食安雲與創新產品開發跨域整合關懷計畫」，108年-「食、安、通食品產業技術整合關懷計畫」所建立之電子商務系統為市場行「銷」先行平台，並運用已成功之通路模式及案例分享，將邀集進駐本校育成中心之廠商、曾獲政府計畫經費挹注之廠商、政府計畫承辦單位等產官學人員，共同辦理-政府計畫執行及行「銷」通路拓展交流分享會，再透過網路集結好的行「銷」創意，以及觀光網路行「銷」，配合本校電子商務平台鋪貨，將綜理之成果呈現於本案受輔導之電腦科技與網路銷售廠商，施以發揮虛實整合的綜效。目標：運用各種可能，最大限度多元行「銷」策略與通路。



(二)實施方式(請說明達成今年所設定目標之實質推動作法)

本計畫就上述長期發展願景下，專業輔導師資計有食品營養與安全師資1位、行銷管理師資4位(部分師資同時具有文創專業)、資訊管理師資1位、觀光行銷師資1位，結合前二年度執行關懷計畫，107年-「食安雲與創新產品開發跨域整合關懷計畫」，108年-「食、安、通食品產業技術整合關懷計畫」之輔導經驗，並盤點本年度受輔導廠商之需求，設定全程總目標為重點輔導屏東地區食品製造業達到-創新「食」品開發、建立食品「安」全管理機制、拓展多元行「銷」策略與通路，業者用心，讓消費者安心。

全程總目標為重點輔導屏東地區食品製造業達到-創新「食」品開發、建立食品「安」全管理機制、拓展多元行「銷」策略與通路，業者用心，讓消費者安心。

1. 創新「食」品開發

- (1) 完成輔導廠商的現有體質盤點(技術、設備、通路)與潛力，以運用現有技術、設備與原料，優先考量。結合本校既有設備進行新產品的開發與試作。
- (2) 創新開發新式商品(紅豆羊羹、紅豆麵條、紅豆冰淇淋、紅豆蘿蔔糕、料理包、具保健機能訴求之肉乾等)在學校內師生市場試賣與收集目標消費者的意見回饋為改良商品依據。
- (3) 產品包裝設計，協助爭取政府資源與計畫經費挹注，強化通路推廣與行銷。

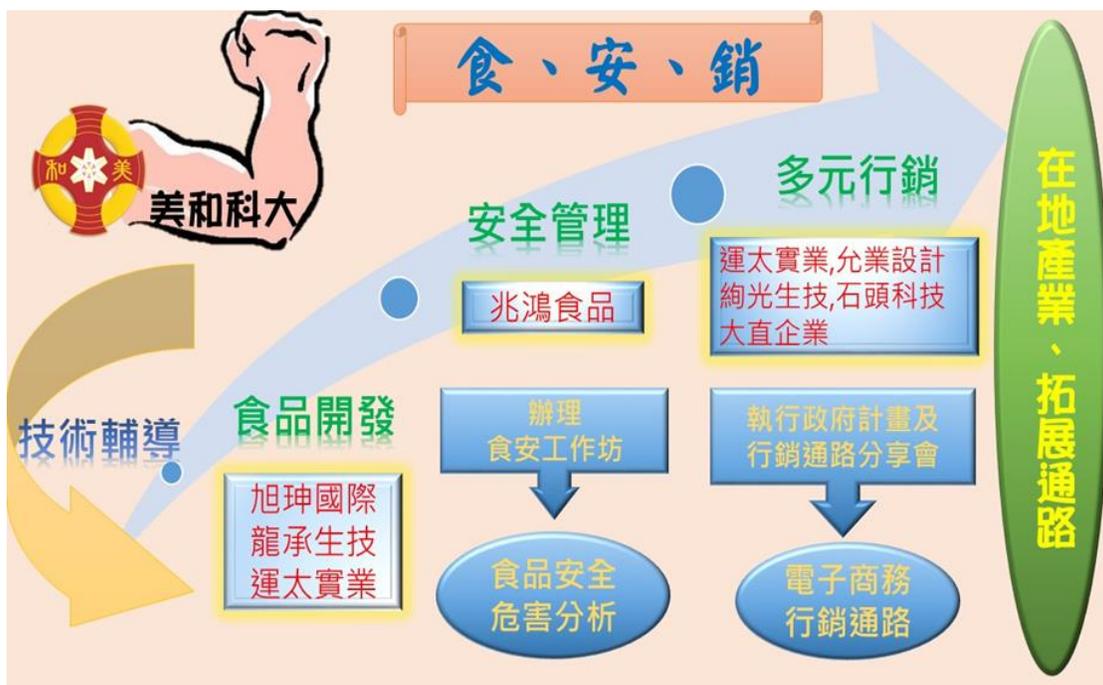
2. 建立食品「安」全管理機制

結合本校所執行之「109高教深耕計畫」-「策略一：食品安全在屏東」，

- (1) 視需要協助受輔導廠商進行農產品原料之安全性檢測分析(水分、水活性、農藥、摻假檢測)，協助食品業者進行完整且全面的食品「安」全管理作為。
- (2) 辦理食品「安」全研習工作坊，協助計畫受輔導廠商進行全面的員工教育訓練。
- (3) 協助計畫受輔導廠商進行內部稽核，檢討缺失且建立防止再發生措施。

3. 拓展多元行「銷」策略與通路

- (1) 專業師資輔導並結合網路虛擬電子商務平台、實體通路批發商的行銷管道，形成一個「虛實整合」的行「銷」通路。
- (2) 邀集產官學人員，辦理政府計畫執行及行「銷」通路拓展交流分享會，運用已成功之通路模式及案例分享，協助計畫受輔導廠商快速建立市場。
- (3) 透過網路銷售與電子商務平台集結好的創意，開發新型態的食品商業模式。



(三)目標達成情形說明(應與原計畫書設定相呼應，並說明目標達成情形)

| 績效指標 | 預定值 | 實際達成情形說明 |
|------------------------------------|-----------------|--|
| 特色指標 (符合專案輔導計畫特色之量化指標至少1項。) | 新產品/技術開發： 6案 | 1.已完成開發紅豆羊羹、紅豆麵條、紅豆冰淇淋、紅豆蘿蔔糕、料理包、具保健機能訴求之素肉乾等至少6項新產品。 2.協助受輔導廠商-運太實業有限公司，完成新建廠房之規劃(符合食品良好衛生規範準則; GHP)，並更已完成食品良好衛生規範準則(GHP)計畫，所有廠房興建、動線規劃，以及製程作業標準均符合我國食品安全衛生管理法之規範。 |
| | 其他：增加營運通路 6案 | 輔導廠商建立網路商城，協助相關商品上架，善用網路行「銷」，拓展商品之銷售通路，提升廠商能見度。 |
| 學生參與 (如實習、專題製作、見習活動及產學交流活動...等) | 參與學生 <u>9</u> 人 | 1.2位學生協助計畫之文書處理，並協助收集資料，以完成地方型及中央型SBIR申請。 2.1位應屆畢業生已受聘於兆鴻有限公司擔任食品相關文書、品管工作。 3.9位學生參與產學交流活動。 4.部分參與學生協助開發新式商品、食品安全危害分析與檢測、產品包裝與文創設計、銷售 |

| 績效指標 | 預定值 | 實際達成情形說明 |
|---------------------|-------------|---|
| | | 等實習。 |
| 技術及人才訓練課程 | 2場/4小時/60人數 | 技術及人才訓練課程之辦理如下 1.「食品廠商輔導交流合作探討」(109.08.27)4小時/46人 2.「食品安全研習工作坊」(109.10.29)8小時/44人 |
| 研提政府研發補助資源 | 2案 | 協助受輔導廠商 1.石頭科技有限公司，研提「多元功能且具服務衍生性之模擬創業育成系統計畫-以校園推動維初步示範標的計畫」。 2.兆鴻食品有限公司，研提「以屏東在地食材開發營養素肉加工品」、「創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務」。 3.旭坤國際行銷有限公司，研提「屏東在地農特產結合社企概念開發計畫」。 |
| 其他(技術移轉、自主產學合作...等) | 舉辦成果展 | 於六堆客家園區辦理「廠商輔導成果展示會(109.11.07)」，分享輔導績效帶動學產界互動風氣。 |

二、工作項目執行情形

(一)臨廠輔導(佐證資料：專家臨廠輔導紀錄表)

| 編號 | 廠商名稱/ 輔導專家 | 廠商問題/ 需求 | 輔導內容 | 輔導成果及效益 說明(前後差異) |
|----|---------------|------------------------------------|--|--|
| 1 | 石頭科技/ 苑梅俊 | 1.學校如何進行電子商務於教學。 2.了解食品產業之商品特性。 | 1.就電子商務教學方式進行研討，以利開發創業育成模擬系統，申請SBIR計畫。 2.由廠商交流，拜訪研討、諮詢輔導等方式，了解食品商品特性及適用之行銷方 | 1.輔導協助完成申請SBIR計畫1件-「多元功能且具服務衍生性之模擬創業育成系統計畫」。 2.完成網路商城，提供食品產業廠商進行線上商品銷售。 |

| 編號 | 廠商名稱/ 輔導專家 | 廠商問題/ 需求 | 輔導內容 | 輔導成果及效益 說明(前後差異) |
|----|----------------|---|--|--|
| | | | 式。 | |
| 2. | 運太實業有限公司/劉明修 | 農產品加工 的商業化 | 商業模式重新建置 | 籌建符合 HACCP 規範之食品加工廠，並完成廠房與製程規劃。 |
| 3. | 兆鴻有限公司 /陳玉桂 | 協助通過衛生局稽查、申請經濟部小型企業創新研發計畫 SBIR、開發保健訴求之肉乾。 | <ol style="list-style-type: none"> 1.協助申請屏東縣政府「地方產業創新研發推動計畫」(地方型 SBIR)計畫名稱:以屏東在地食材開發營養素肉加工品。 2.協助申請 SBIR 經濟部小型企業創新研發計畫(中央型 SBIR)計畫名稱:創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務。 3.討論素食者及一般消費者對素肉的营养要求及需求。 4.指導製程開發，減少食品添加物，以天然為訴求，改變食品水活性及天然成分添加(膳食纖維)增加食物保存性及營養性。 | <p>輔導前</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.未曾以素肉開發為主題，申請 SBIR。 <p>缺乏以天然及環保訴求開發之新產品。</p> <p>輔導後</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.以營養素肉為主題申請 SBIR。 2.開發添加膳食纖維及在地食材增加素肉營養性及減少食品添加物的素肉干。 |
| 4. | 絢光有限公司 /黃湫淑 | 行銷販售 | 1.以外型設計改變消費者觀感，進 | 廠商了解產品內容固然重要，外在型式帶出皂型內涵，也會影響顧客購買意願。 |

| 編號 | 廠商名稱/ 輔導專家 | 廠商問題/ 需求 | 輔導內容 | 輔導成果及效益 說明(前後差異) |
|----|------------------|---|--|--|
| | | | 而促進購買意願。 2.設計成本也宜列入日後經營成本考量。 | |
| 5. | 龍丞生技有限公司/吳勝傑老師 | 目前廠商正在研發新產品，有甲魚相關產品的開發、行銷與通路拓展的需求。希望透過本計畫達成新產品開發、包裝設計、增加通路的项目。 | 1.協助甲魚調飲新產品的開發。 2.協助甲魚調飲新產品的包裝設計。 3.新商品甲魚膠新產品的開發與應用。 4.其他行銷與通路開發項目。 | 輔導前： 1.尚未進行中藥飲產品開發。 2.無果膠類產品。 輔導後： 1.完成甲魚中藥調飲開發與包裝設計。 2.完成甲魚膠飲品開發。 3.產品上架多種網路平台。 |
| 6. | 大直企業有限公司/吳勝傑老師 | 大直公司正在嘗試拓展新產品線，有開發與上架新產品、行銷與通路拓展的需求。希望透過本計畫達成開發創新產品、開拓增加新通路的项目。 | 1.協助創新產品的開發。 2.協助新產品通路的拓展。 3.新商品的開發與販售。 4.其他行銷與通路開發項目。 | 輔導前： 無電商系統建置 輔導後： 1.上架產品的推薦與評估。 2.產品上電商平台通路商品的拍攝。 3.完成網路商店開設。 |
| 7 | 旭坤國際行銷有限公司/蔡光男老師 | 旭坤國際行銷有限公司以整合行銷、商業設計、此次計畫擬開發自有品牌商品並結合通路及縣政府 | 1.紅豆食品開發 2.有機紅豆原料取得規畫需求 3.紅豆蛋捲/麵條試作協力廠商需求 4.賣場規畫與試吃活動推廣場次協助 | 輔導前： 多項紅豆產品開發配方及通路需求協尋及包裝設計協助 輔導後： 1.紅豆蛋捲與麵條開發配方討論已協助完成 2.有機紅豆原料取得規畫討論已完成 |

| 編號 | 廠商名稱/ 輔導專家 | 廠商問題/ 需求 | 輔導內容 | 輔導成果及效益 說明(前後差異) |
|----|------------------------|---|---|---|
| | | SBIR 計畫行銷為在地紅豆提升加值效益。 | | 3.包裝設計已完成 |
| 8 | 允業室內裝修設計工程有限公司 /王恩普 | 原公司領域有網路行銷、空間經營管理、策展活動、住宅裝修規劃設計、商業空間及店面規劃設計、等各項服務，需精進各項作業流程規劃 | 1.空間導覽設計輔導規畫 2.策展空間輔導規劃 3.顧客滿意度推動 4.員工危機處理教育訓練 網路行銷規劃討論 | 輔導前 1.顧客滿意度整體提升需求 2.空間及策展規劃作業流程 輔導後 1.結合空間與網路行銷完成 2.顧客滿意度協助課程推動 3.網頁管理協助美編協助完成 4.接案業務流程討論 商品包裝接案流程建議與開模 目前結合屏東縣政府勝利星村(必勝巷 1 號)展演及產品曝光有極大幫助 |

(二)研提政府研發補助計畫(專案須研提政府研發計畫至少 3 案以上，離島地區之專案應按參與廠商家數調整，協助 5~9(含)家次時至少申請 1 案；超過 10(含)家次時，應比照一般專案申請 3(含)案次以上，請檢附研提政府計畫相關佐證資料於附件)

1.申請計畫清單

| 項次 | 廠商名稱 | 計畫名稱 | 申請計畫類別 | 申請經費(仟元) | | | 申請日期 |
|----|----------|--|--------|----------|-------|-----|----------|
| | | | | 總經費 | 自籌款 | 補助款 | |
| 1 | 石頭科技有限公司 | 「多元功能且具服務衍生性之模擬創業育成系統計畫」-以校園推動維初步示範標的」計畫 | SBIR | 203 | 103 | 100 | 109.8.15 |
| 2 | 兆鴻食品有限公司 | 以屏東在地食材開發營養素肉加工品 | SBIR | 2,000 | 1,010 | 990 | 109.7.17 |

| | | | | | | | |
|-----|------------|---------------------------|------|-------|-------|-------|-----------|
| 3 | 兆鴻食品有限公司 | 創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務 | SBIR | 3,116 | 1,601 | 1,515 | 109.9.31 |
| 4. | 旭坤國際行銷有限公司 | 屏東在地農特產結合社企概念開發計劃 | SBIR | 1,820 | 913 | 907 | 109/07/17 |
| 合 計 | | | | 7,139 | 3,627 | 3,512 | |

2.通過計畫清單

| 項次 | 廠商名稱 | 計畫名稱 | 申請計畫類別 | 申請經費(仟元) | | | 通過日期 |
|-----|------|------|--------|----------|-----|-----|------|
| | | | | 總經費 | 自籌款 | 補助款 | |
| | | | | | | | |
| 合 計 | | | | | | | |

(三)學生參與情形說明(佐證資料：實習合約書、實習學生名單、專題封面、簽到表、計畫申請/核定函等文件)

| 項次 | 學生 | 廠商名稱 | 參與類型 | 協助內容說明 |
|----|-----|------------|--------|-------------------------------|
| 1 | 許凱晴 | 石頭科技 | 廠商見習活動 | 了解電子商務平台運作流程，並協助商家進行網路銷售商品上架。 |
| 2 | 羅翊方 | 運太實業有限公司 | 學生企業專題 | 採訪、品嚐設計三個品項之包裝。 |
| 3 | 黃昭蓉 | 兆鴻食品有限公司 | 廠商見習活動 | 協助計畫進行及文書處理。 |
| 4 | 黃美珊 | | 廠商見習活動 | 協助計畫進行及文書處理。 |
| 5 | 朱潔穎 | 龍丞生技有限公司 | 協助計畫執行 | 協助包裝設計、產品上架、計畫進行及文書處理。 |
| 6. | 張祐菱 | 大直企業有限公司 | 協助計畫執行 | 廠商見習活動、計畫進行及文書處理。 |
| 7. | 陳郁煊 | 旭坤國際行銷有限公司 | 學生企業協助 | 包裝設計內容實作、網頁協助產品拍照、展售活動協助。 |
| 8 | 莊欣儒 | | 學生專題製作 | 包裝設計內容實作、網頁協助產品拍照。 |

| | | | | |
|----|----|----------|-------------------------|-------------------------------|
| 9. | 黃馨 | 絢光生技有限公司 | 載具設計、節慶作品、找尋外部資源、設定行銷對象 | 設計商品及其載具、協助廠商找尋行銷對象並為其訂定行銷策略。 |
|----|----|----------|-------------------------|-------------------------------|

(四)技術人才培訓辦理情形(請檢附招生簡章、課程簽到表、活動議程、活動照片等相關活動資料於附件)

| 項次 | 活動名稱 | 辦理時間 | 辦理地點 | 課程內容 | 參與人數 | 效益說明 |
|----|--------------|-----------|-------|---|------|---|
| 1 | 食品廠商輔導交流合作探討 | 109.08.27 | GB107 | 「政府計畫執行經驗分享(產業)」、「政府各項資源與案例分享(官方)」、「學校輔導資源(學術)」,以期提升廠商提出政府計畫之案例與獲補助數。 | 46 人 | 一、透過產、官、學三方平台,全面解決廠商對政府計畫案之提案申請與執行之困惑。 二、協助受輔導廠商研提政府計畫案。 |
| 2 | 食品安全研習工作坊 | 109.10.29 | GB105 | 招集屏東地區食品、餐飲業者,以及一般消費者為對象,藉由課堂講授及實作方式加以推廣 HACCP 與食品快篩於食品安全把關上之應用。 | 44 人 | 此次的活動執行提升本校教師、學生及屏東地區食品、餐飲廠商食品危害分析與重要管制點(HACCP)特性與應用知識,以及與食品快篩技能,貫徹技職教育之精 |

| | | | | | | |
|-----|--|--|--|--|------|-----------|
| | | | | | | 神，增加實務技能。 |
| 合 計 | | | | | 90 人 | |

(五)與在地產業公協會合作者 (請務必填寫說明，推動重點工作及重要成果，例如：例如：計畫成果發表、廠商人才需求媒合、商機媒合交流...等，若無則免填)

(佐證資料：請檢附簽到表、活動議程、活動照片等相關活動資料於附件)與法人單位共同合作方案 (請務必填寫說明，協助重點產業/領域之推動重點工作及重要成果，若無則免填)

(佐證資料：依自訂項目提出相關文件)

| 活動名稱 | 辦理時間 | 辦理地點 | 課程內容 | 參與人數 | 效益說明 |
|-----------|-----------|--------|--------------|--------|---|
| 廠商輔導成果展示會 | 109.11.07 | 六堆客家園區 | 輔導廠商成果海報攤位發表 | 130 人次 | 一、成效:善用平台資源增加觸及民眾推廣食安。 二、特色:屏東在地食品產業升級 建構跨領域食品產業平台。 三、亮點:透過地方創生平台，厚植學校能量。 |

(六)其他產出項目說明(例如：技術移轉、自主產學合作案-...等，依自訂項目提出相關佐證文件)

參、產業效益

(請整體敘述本專案計畫對於該產業之創新、效益與整體發展之影響性，並可列舉出下列績效)

一、重要量化成果說明及目標達成情形：(請說明計畫執行量化目標達成情形與廠商輔導前後差異說明)

(一) 量化成果產出表：

| | |
|-----------------------|------------------------|
| 1.促成研發計畫申請_4_案/通過_案 | 2.投入研發費用_5,000_千元 |
| 3.■設備投資，促成投資額_5000_千元 | 4.■研發投資，促成投資額_5,000_千元 |

| | |
|---------------------------|---------------------|
| 6. 產值增加金額 <u>6,000</u> 千元 | 6. 增加就業人數 _____ 人次 |
| 7. 專利應用共 <u>0</u> 件 | 8. 專利申請共 <u>0</u> 件 |

(二) 量化成果效益說明：(請依上表說明細部成果效益及金額等)

| 項次 | 成果效益 | 廠商 | 說明 |
|----|----------|------------------------------|---|
| 1 | 食品加工廠房投資 | 運太實業有限公司 | 完成新建廠房之規劃(符合食品良好衛生規範準則；GHP)，除土地與初步建置成本外，亦將至少投資 5,000 千元投入設備採購、研發投資等，並更已完成食品良好衛生規範準則(GHP)計畫，所有廠房興建、動線規劃，以及製程作業標準均符合我國食品安全衛生管理法之規範。 |
| 2 | 研提政府研發計畫 | 石頭科技有限公司、兆鴻食品有限公司、旭坤國際行銷有限公司 | 研提中央型或地方型 SBIR 政府研發計畫部分，合計 4 案。 |
| 3 | 新產品/技術開發 | 兆鴻有限公司、龍丞生技有限公司、旭坤國際行銷有限公司 | 已完成開發紅豆羊羹、紅豆麵條、紅豆冰淇淋、紅豆蘿蔔糕、料理包、具保健機能訴求之素肉乾等至少 6 項新產品。 |
| 4 | 網路商城建置 | 石頭科技有限公司 | 完成網路商城，提供食品產業廠商進行線上商品銷售。 |

二、產業質化效益(請針對產業發展、社會經濟、學術成就、產學合作等效益等構面說明敘述)

本計畫完成後對廠商之效益包含全程製程品質管制、標準化作業流程、加速創新產品開發，迅速拓展行銷產業通路，增加屏東在地產業競爭力，以提升食品的創新加值，創造產業利潤，並深化屏東在地場對政府計劃的了解，以及投入研發經費與設備的信心。對學校而言，有助於教師強化實務經驗，加強學術能量的應用以及深耕屏東在地產業，落實產學無縫接軌，使技術不脫軌及培育人才易就的效益，縮短學用落差。

三、重要成果案例(請用 2 個案例說明計畫推動之特殊作法重大成果或協助廠商升級轉型之亮點成效說明)

(一) 案例 1：絢光有限公司

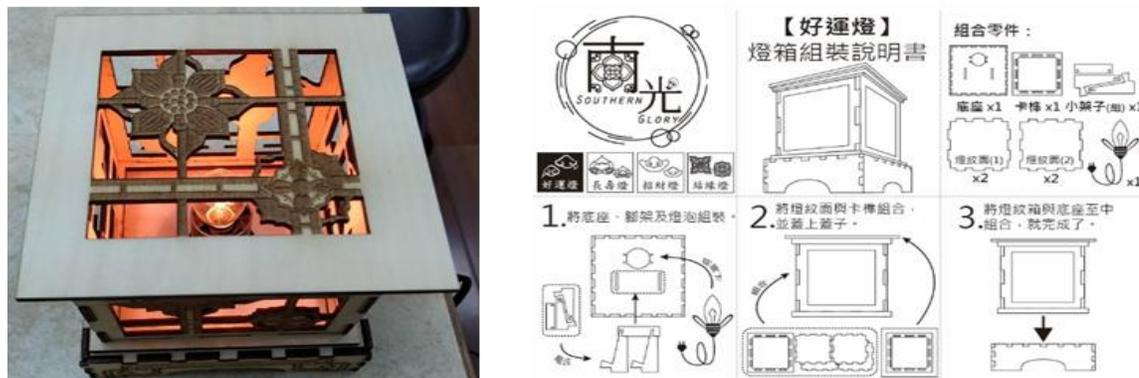
1. 緣起目標：

計畫之初與參與廠商商討幾次後，發現其主要研發及販售生技美容相關產品，其中多項商品極符合今年防疫呼應之重點-勤洗手，故，預計 109 年能夠在商品設計上為廠商提供諮商及其它相關協助。

2. 成功事績：(請提供 2~3 張成果照片及說明)

首先，當務之急乃是協助其了解申請之前生技相關商品專利；此項關懷叮嚀攸關該公司之長期發展。其次，導入本校文創系學生共同為其商品設計載具；成果照片如下。最後，則搭配資管系教師之網路商城平台，學習相關網售技巧，以利該公司發展線上商機。

成果一：載皂雷雕燈箱系列-好運燈



成果二：木製載皂盒-火柴造型



3. 產業效益

促成廠商了解產品內容固然重要，外在型式可帶出皂型內涵，也會影響顧客購買意願。另外，廠商也了解到設計不是無償，是種智慧財產；進而知道申請專利之重要性和長期保障自家產品。

4. 摘要表

| 面向 | 說明 |
|------------|------------------------|
| 規劃時發現的問題 | 廠商認為只要在商品製作技術和成份上著墨即可。 |
| 產出(output) | 擬以雷雕燈箱系列申請【設計專利】。 |

| | |
|--------------------|---|
| 績效 (outcome) | 該廠商在成果展時，因燈箱之造型吸引消費者之眼光方能有所進帳，已經發現其「在商品製作技術和成份上著墨即可」之經營理念，固然沒錯；但是「商品外型設計」卻也是要努力的經商之道。 |
| 具體產業效益 (impact) | 適當的商品外型設計，確實已提高該公司生技產品之附加價值；惟，目前僅是初試啼聲，尚無法計算出價值率及在同業間之競爭提升率。 |

(二)案例 2：龍丞生技有限公司

1. 緣起目標：

龍丞生技有限公司正在研發新產品，有甲魚相關產品的開發、行銷與通路拓展的需求。希望透過本計畫達成新產品開發、包裝設計、增加通路的項目。透過本計畫達成開發甲魚中藥調飲與甲魚果膠新產品、開拓增加新通路的項目。為本計畫之緣起與目標。

2. 成功事績：(請提供 2~3 張成果照片及說明)

甲魚中藥調飲包裝的設計



中藥調飲複方開發



3. 產業效益

協助產業新產品的開發，商品販售資訊化，拓展網路通路。

4. 摘要表

| 面向 | 說明 |
|------------|---|
| 規劃時發現的問題 | 原先萃取膠原的需求較少機器會跟學校借用，當新產品開發後萃取膠原需求量大增，於是建議廠商添購設備，也為廠商後續開發各種甲魚膠原產品的可能性。 |
| 產出(output) | 本案協助1.中藥調飲包裝設計2.中藥複方的開發讓廠商對於中藥與甲魚的藥性，烹煮時間跟熟悉。3.甲魚果膠產品的開發 4.協助商品架網路商城 |

| | |
|----------------------------|---|
| <p>績效(outcome)</p> | <ul style="list-style-type: none"> 龍丞公司為了開發甲魚膠產品，投資300千元，購置大型膠原萃取離心機一台。 擬投資500千元研發新產品。 預估一年產值可增加1,000千元。 |
| <p>具體產業效益 (impact)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 協助開發甲魚創新商品，包括：甲魚中藥調飲、甲魚果膠複方等，可增加商品線廣度與競爭力。 媒介在地木鱉果廠商，協助異業結盟，拓展新供應商。 |

(一)案例3：運太實業有限公司

1. 緣起目標：

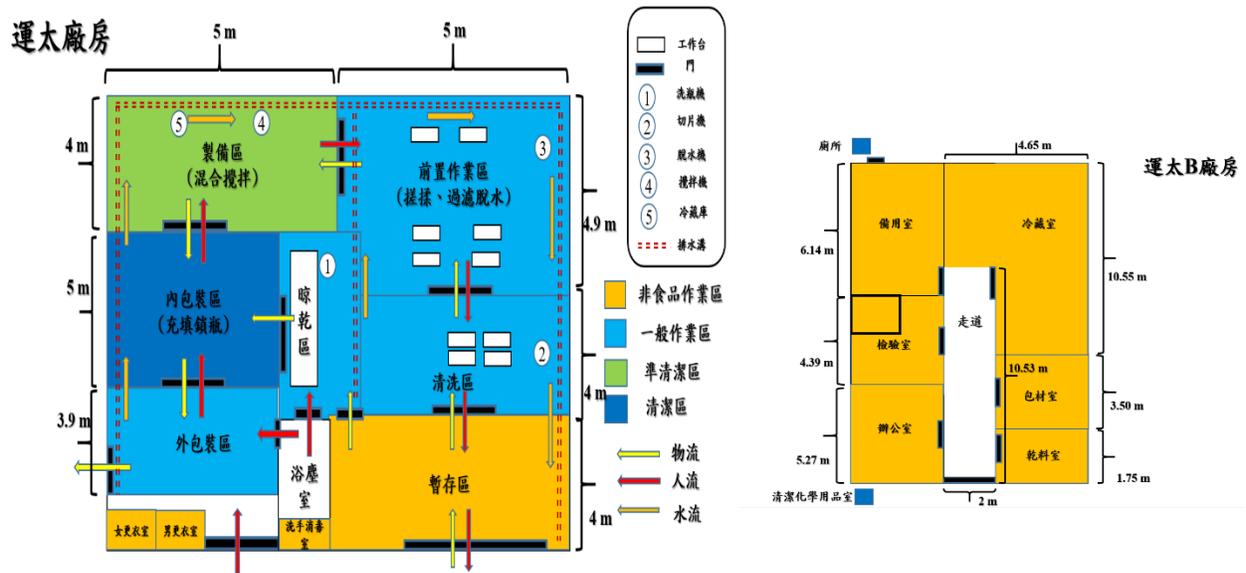
受輔導廠商-運太實業有限公司之母企業為屏東萬巒豬腳街著名餐廳-大人物餐廳，其醃漬類蔬菜-鴉片泡菜、小黃瓜為該店著名產品，為擴大產量故投入資金進行廠房興建。

2. 成功事績：(請提供 2~3 張成果照片及說明)

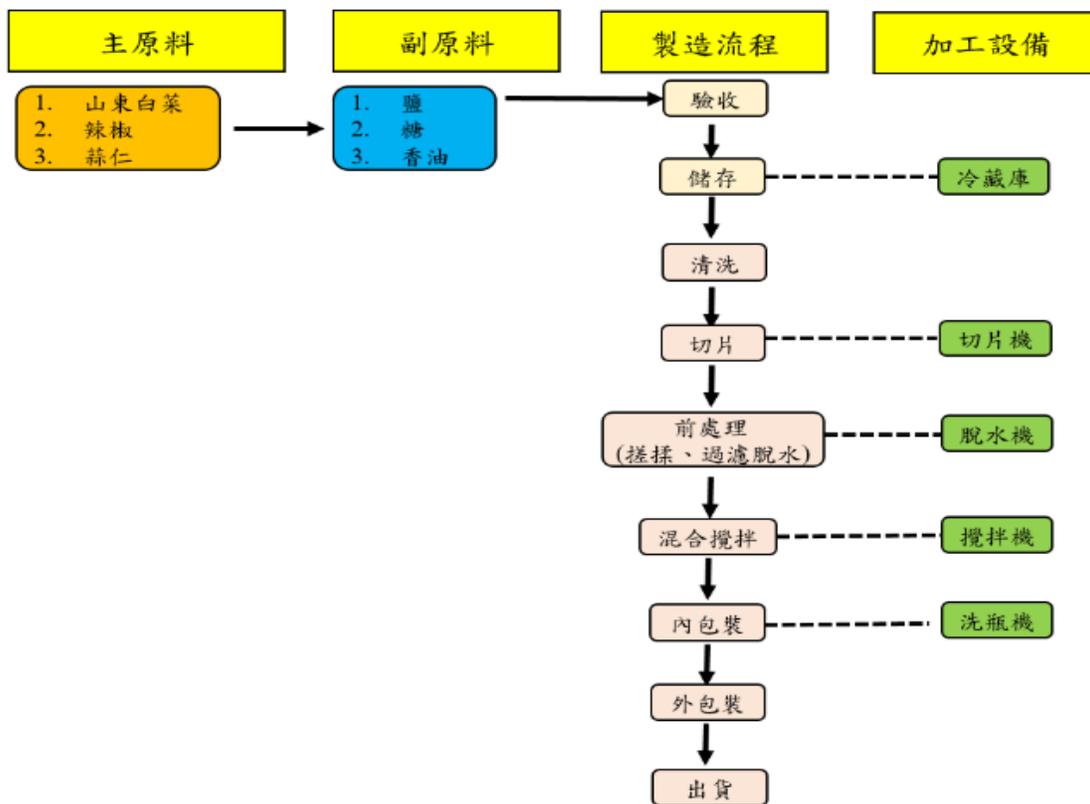
廠房丈量



廠房平面圖規劃



生產流程圖



3. 產業效益

協助受輔導廠商-運太實業有限公司完成新建廠房之規劃(符合食品良好衛生規範準則；GHP)，並更已完成食品良好衛生規範準則(GHP)計畫，所有廠房興建、動線規劃，以及製程作業標準均符合我國食品安全衛生管理法之規範。透過工業化方式進行醃漬類蔬菜-鴉片泡菜、小黃瓜生產，除可提高生產量外，更可降低生產成本，並提高品質更佳之產品予消費者，亦可有效拓展通路。

4. 摘要表

| 面向 | 說明 |
|----------------|--|
| 規劃時發現的問題 | 受輔導廠商-運太實業有限公司之母企業為屏東萬巒豬腳街著名餐廳-大人物餐廳，其相關產品雖頗受好評，但礙於傳統方式生產並無法有效提高產量及品質難以標準化，且對食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則(GHP)之認識與規範不甚了解。 |
| 產出(output) | 透過本計畫之執行及本校食品營養系專業師資之協助，已完成 1. 2間符合食品良好衛生規範準則(GHP)規範之食品工廠廠房規範。 2. 協助完成廠房興建相關設備之詢價。 3. 完成醃漬類蔬菜-鴉片泡菜之HACCP製程流程圖。 4. 完成運太實業有限公司之食品良好衛生規範準則(GHP)計畫書，以及相關表單之建立。 |
| 績效(outcome) | 受輔導廠商-運太實業有限公司已準備投資5,000千元進行廠房建置，另已進行工廠登記證之申請。 |
| 具體產業效益(impact) | 協助受輔導廠商-運太實業有限公司完成符合食品良好衛生規範準則(GHP)之廠房規劃(廠房興建、動線規劃，以及製程作業標準)，除如前所述之效益外(提高生產量、生產成本，並穩定品質及拓展通路)，後續亦將可衍生更多元化產品生產。此外，運太實業有限公司經輔導後重傳統的客家醃漬泡菜汁農業加工，升級為符合 HACCP 規範之食品加工廠之規劃，對傳統產業升級有一定程度的貢獻，後續再協助開發新市場如中東市場、越南、泰國、印尼等市場的拓展。 |

(二) 案例四：兆鴻食品有限公司

1. 緣起目標

協助通過衛生局稽查、申請經濟部小型企業創新研發計畫 SBIR、開發保健訴求之肉乾。

2. 成功事績：(請提供 2~3 張成果照片及說明)

SBIR 經濟部小型企業創新研發計畫簡報封面



3. 產業效益

協助申請 SBIR 經濟部小型企業創新研發計畫(中央型 SBIR)計畫名稱：創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務。

4. 摘要表

| 面向 | 說明 |
|----------------|--|
| 規劃時發現的問題 | 協助通過衛生局稽查、申請經濟部小型企業創新研發計畫 SBIR、開發保健訴求之肉乾。 |
| 產出(output) | 指導製程開發，減少食品添加物，以天然為訴求，改變食品水活性及天然成分添加(膳食纖維)增加食物保存性及營養性。 |
| 績效(outcome) | <ul style="list-style-type: none"> 兆鴻食品有限公司申請屏東縣政府「地方產業創新研發推動計畫」(地方型SBIR)計畫名稱:以屏東在地食材開發營養素肉加工品。未通過 兆鴻食品有限公司公司申請SBIR經濟部小型企業創新研發計畫(中央型SBIR)計畫名稱：創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務。總經費3,116,000元(自籌款1,601,000元補助款1,515,000元)。 |
| 具體產業效益(impact) | <ul style="list-style-type: none"> 兆鴻食品有限公司公司申請SBIR經濟部小型企業創新研發計畫(中央型SBIR)計畫名稱:創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務。總經費3,116,000元(自籌款1,601,000 |

| |
|------------------|
| 元補助款1,515,000元)。 |
|------------------|

肆、結論與建議

(依對參與廠商瞭解及輔導後，請針對所執行之專案計畫狀況及後續推動重點方向給予實質建議)

在學界協助中小企業科技關懷計畫協助下，本校善用各領域教師專業，針對在地內埔地區附近之食品產業，自 107 年度起規劃了「食、安、雲」、「食、安、通」、「食、安、銷」等系列輔導計畫，期望利用持續性諮詢方式，輔導中小食品業者，善用資訊雲端科技，強化產品食品安全。

107 年「食、安、雲」之輔導主題，主要輔導廠商對於產品應符合食品安全各項規範要求，並導入資訊雲端技術，強化產品安全管理、以及拓展行銷通路。

108 年「食、安、通」之輔導主題，在廠商建立食安優先觀念後，輔導廠商產品生產過程應符合食安要求之產製流程，並輔導善用網路行銷，開拓新的通路，提升整體銷售額。

109 年「食、安、雲」之輔導主題，建立符合食安規範之流程後，輔導廠商建立食品安全危安管控規範，提升對於食安管控能力，並且建立網路商城，以行銷產品，提供產品直接於網路銷售，建立新的銷售管道。

經過三年計畫輔導，已達成原規劃之階段性目標，除有效提昇輔導廠商之食品安全管控能力，也建立網路線上銷售商品的平台，本校教師團隊也與廠商間建立良好合作關係，成為廠商產業升級的好夥伴。

本校連續執行本計畫的經驗，了解部分中小企業亟需學界資源的協助，以強化產品核心能量，提升產業競爭力，透過專家深入廠商之諮詢輔導，爭取政府研發資源補助，協助產業升級轉型，建議本計畫應持續推動執行。

伍、附件

表一：廠商診斷成果摘要

表二：專案輔導計畫期末廠商問卷調查

表三：臨廠診斷記錄表及結案同意書(須有所有參與專案之廠商結案同意)

其他附件：研提政府計畫相關佐證資料、學生參與情形、辦理技術人才培訓活動議程...等附件，請各位專家視計畫成果自行增加

其他附件

(一)技術人才培訓辦理情形

(1).食品廠商輔導交流暨研習

日期：109 年 08 月 27 日 (四)

活動主題:產官學計畫申請廠商交流會

地點：美和科技大學興春樓 GB107 會議室

| 時間 | 研討會內容 | 主持人/講師 |
|-------------|------------|-----------------------------|
| 09:40-09:50 | 報到 | 工作人員 |
| 09:50-10:00 | 長官致詞 | 苑梅俊 研發長 |
| 10:00-12:00 | 政府計畫執行經驗分享 | 產: 張軒綸、黃英哲 官: 林克青 學三方 |
| 12:00-13:00 | 午餐 | |

樂鑫生物科技有限公司負責人 張軒綸
 佳味香食品企業有限公司副總經理 黃英哲
 金屬工業研究中心創新育成中心經理 林克青

日期：109年08月27日(四)

活動主題:政府計畫廠商進行多元化經營暨行銷策略分享

地點：美和科技大學興春樓 GB107 會議室

| 時間 | 研討會內容 | 主持人/講師 |
|-------------|------------------------|--------|
| 13:00-14:00 | 執行政府計畫經驗、 產銷平台建置與規劃 | 張軒綸 |
| 14:00-15:00 | 副原料利用及新產品開發與推廣 | 黃英哲 |
| 15:00-15:20 | Q&A 賦歸 | |

美和科技大學 109年高等教育深耕「MU ENRICH」計畫-發展學校特色

食品安全在屏東 『食品廠商輔導交流暨研習』

承辦單位: 美和科技大學研發處、食品營養系、創新育成中心
 協辦單位: 屏東縣在地產業創生機構聯盟 指導單位: 教育部、金屬工業研究發展中心、經濟部中小企業處

食品廠商輔導交流暨研習

109年度學界協助中小企業科技關懷領與整合計畫
 109年度高等教育深耕「MU ENRICH」計畫

活動議題: 產官學計畫申請廠商交流會

| 時間 | 研討會內容 | 主持人/講師 |
|----------------------------|--------------------|--------------------------------|
| 09:40-09:50 | 報到 | 工作人員 |
| 09:50-10:00 | 長官致詞 | 苑梅俊 研發長 |
| 10:00-12:00 | 政府計畫執行經驗分享 | 產、官、學三方 |
| 12:00-13:00 | 午餐 | 工作人員 |
| 活動議題: 政府計畫廠商進行多元化經營暨行銷策略分享 | | |
| 13:00-14:00 | 執行政府計畫經驗、產銷平台建置與規劃 | 榮鑫生物科技 有限公司 負責人 張軒綸 |
| 14:00-15:00 | 副原料利用 新產品開發與推廣 | 佳味香食品企業 有限公司 副總經理 黃英哲 |

活動地點: 北校區興春樓GB107階梯教室
 活動日期: 109年08月27日(四)
 活動時間: 09:40 - 15:20

指導單位: 教育部、金屬工業研究發展中心、經濟部中小企業處
 主辦單位: 美和科技大學研發處、創新育成中心、食品營養系
 協辦單位: 屏東縣在地產業創生機構聯盟

(2).活動簽到單

美和科技大學
 109年度學界協助中小企業科技關懷領域整合計畫-
 「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱: 食品廠商輔導交流暨研習
 日期: 109年08月27日
 活動地點: 美和科技大學-興春樓 GB107室

簽到單 (教職員)

| 單位 | 職稱 | 姓名 | 簽名 |
|---------|-------------|-----|-----|
| 1. 研發處 | 副教授兼研發處處長 | 苑梅俊 | 苑梅俊 |
| 2. 研發處 | 助理教授兼研發中心主任 | 周清富 | 周清富 |
| 3. 研發處 | 專案經理 | 張秀敏 | 張秀敏 |
| 4. 研發處 | 計畫助理 | 林依婷 | 林依婷 |
| 5. 研發處 | 行政助理 | 李富堂 | 李富堂 |
| 6. 研發處 | 行政助理 | 陳巧璇 | 陳巧璇 |
| 7. 研發處 | 行政助理 | 姚運寬 | 姚運寬 |
| 8. 食品系 | 講座教授 | 吳福仁 | 吳福仁 |
| 9. 食品系 | 講師 | 蕭慧美 | 蕭慧美 |
| 10. 生技系 | 助理教授兼副主任 | 劉上賓 | 劉上賓 |
| 11. 生技系 | 副教授 | 吳文章 | 吳文章 |
| 12. 生技系 | 助理教授 | 吳東穎 | 吳東穎 |
| 13. 食品系 | 副教授兼系主任 | 陳玉桂 | 陳玉桂 |
| 14. 食品系 | 行政人員 | 陳麗潔 | 陳麗潔 |
| 15. 食品系 | 計畫助理 | 張瀚宗 | 張瀚宗 |

美和科技大學
 109年度學界協助中小企業科技關懷領域整合計畫-
 「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱: 食品廠商輔導交流暨研習
 日期: 109年08月27日
 活動地點: 美和科技大學-興春樓 GB107室

簽到單 (教職員)

| 單位 | 職稱 | 姓名 | 簽名 |
|----------|-----------|-----|-----|
| 16. 經營學院 | 教授兼院長 | 黃淑敏 | 黃淑敏 |
| 17. 企管系 | 副教授 | 吳勝傑 | 吳勝傑 |
| 18. 文創系 | 副教授 | 劉明修 | 劉明修 |
| 19. 資管系 | 行政人員 | 林慶輝 | 林慶輝 |
| 20. 餐旅系 | 講師 | 洪金蓮 | 洪金蓮 |
| 21. 餐旅系 | 講師 | 蔡光芳 | 蔡光芳 |
| 22. 餐旅系 | 講師兼專員 | 顏桂榮 | 顏桂榮 |
| 23. 觀光系 | 講師 | 陳怡璇 | 陳怡璇 |
| 24. 觀光系 | 助理教授兼專任人員 | 王思晉 | 王思晉 |
| 25. 觀光系 | 助理教授兼專員 | 陳芳華 | 陳芳華 |
| 26. 觀光系 | 助理教授兼專員 | 林如芬 | 林如芬 |
| 27. 觀光系 | 助理教授 | 蔡淑芬 | 蔡淑芬 |
| 28. 觀光系 | 助理教授 | 蔡淑芬 | 蔡淑芬 |
| 29. 觀光系 | 助理教授 | 蔡淑芬 | 蔡淑芬 |
| 30. 觀光系 | 助理教授 | 蔡淑芬 | 蔡淑芬 |

活動名稱：食品廠商輔導交流暨研習

日期：109年08月27日

活動地點：美和科技大學-興春樓 GB107 室

簽到單 (學生)

| | 班級 | 學號 | 姓名 | 簽名 |
|-----|---------|-----------|-----|-----|
| 1. | 五護四甲 | D50601133 | 黃慧雯 | 黃慧雯 |
| 2. | 五護三乙 | D50701207 | 張萌 | 張萌 |
| 3. | 進院二技觀三甲 | S10827113 | 陳錦丹 | 陳錦丹 |
| 4. | 四食三甲 | D40715108 | 陳柏廷 | 陳柏廷 |
| 5. | 四食三甲 | D40715132 | 蔡明庭 | 蔡明庭 |
| 6. | 四食三甲 | D40715123 | 涂庭瑄 | 涂庭瑄 |
| 7. | 四食甲 | D40715136 | 潘玉燕 | 潘玉燕 |
| 8. | 四食三甲 | D40715113 | 陳怡伶 | 陳怡伶 |
| 9. | 四食三甲 | D40715116 | 徐榮楡 | 徐榮楡 |
| 10. | 四食甲 | D40715124 | 蔡依璇 | 蔡依璇 |

美和科技大學
109年度學界協助中小企業科技關懷時域整合計畫
「食、安、顧」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱：食品廠商輔導交流暨研習
日期：109年08月27日
活動地點：美和科技大學-興春樓 GB107 室

簽到單 (業賓)

| 單位 | 職務 | 姓名 | 簽名 |
|------------------------|------|-----|-----|
| 1. 財團法人金屬工業研究發展中心計畫管理組 | 經理 | 林克青 | 林克青 |
| 2. 運太實業有限公司 | 負責人 | 林志飛 | 林志飛 |
| 3. 兆鴻食品有限公司 | 廠長 | 江肇華 | 江肇華 |
| 4. 佳味香食品企業有限公司 | 副總經理 | 黃漢哲 | 黃漢哲 |
| 5. 聯鑫生物科技有限公司 | 技術長 | 張軒翰 | 張軒翰 |
| 6. 港東寶昌農產生技社 | 總經理 | 吳德敏 | 吳德敏 |
| 7. 鴻光生技有限公司 | 負責人 | 陳寶哲 | 陳寶哲 |
| 8. 龍丞生技有限公司 | 董事長 | 廖惠哲 | 廖惠哲 |
| 9. 國立屏東科技大學 創新育成中心 | 專任副理 | 林宛敏 | 林宛敏 |
| 10. 旭坤國際行銷有限公司 | 董事長 | 邱志偉 | 邱志偉 |
| 11. | | | |
| 12. | | | |
| 13. | | | |
| 14. | | | |
| 15. | | | |

(3).活動照片



食品廠商輔導交流暨研習產界代表

(2.)

食品安全研習工作坊

| 時間 | 活動內容 | 主持人 |
|-------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 07:50-08:00 | 簽到 | 美和科技大學食品營養系/兼職涯發展暨校友服務中心主任 周清富博士 |
| 08:00-09:40 | 食品危害分析與重要管制點(HACCP)於食品安全管理之重要性 | 美和科技大學食品營養系/兼職涯發展暨校友服務中心主任 周清富博士 |
| 09:40-10:00 | 休息與交流 | |
| 10:00-12:00 | 食品添加物健康危害及快篩試劑應用 | 美和科技大學食品營養系/兼職涯發展暨校友服務中心主任 周清富博士 |
| 12:00-13:00 | 用餐 | |
| 13:00-14:50 | 食品法規現況 | 屏東縣政府衛生局 陳秀娟 科員 |
| 15:00-17:00 | GHP 衛生管理 | 屏東縣政府衛生局 陳秀娟 科員 |
| 17:00 | 賦歸 | |

109年度高等教育深耕「MU ENRICH」計畫
109年度學界協助中小企業科技關懷計畫



食品安全研習工作坊

| 時間 | 研討會內容 | 主持人/講師 |
|-------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 08:00-09:40 | 食品危害分析與重要管制點(HACCP)於食品安全管理之重要性 | 美和科技大學食品營養系/兼職涯發展暨校友服務中心主任 周清富博士 |
| 09:40-10:00 | 休息與交流 | |
| 10:00-12:00 | 食品添加物健康危害及快篩試劑應用 | 美和科技大學食品營養系/兼職涯發展暨校友服務中心主任 周清富博士 |
| 12:00-13:00 | 用餐 | |
| 13:00-14:50 | 食品法規現況 | 屏東縣政府衛生局食品衛生科 陳秀娟 科員 |
| 15:00-17:00 | GHP衛生管理 | 屏東縣政府衛生局食品衛生科 陳秀娟 科員 |

活動地點：北校區興春樓國際會議廳GBI28
活動日期：109年10月29日(四)
活動時間：07:50-17:00(下午開放學生進場)
活動時數：8分
指導單位：教育部、金屬工業研究發展中心、經濟部中小企業處
主辦單位：美和科技大學
承辦單位：研究發展處、創新育成中心、食品營養系
協辦單位：屏東縣政府衛生局食品衛生科、推廣教育中心

報名連結





(2.) 活動簽到單

美和科技大學
109年度學界協助中小企業科技關懷跨域整合計畫-
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱：食品安全工作坊
日期：109年10月29日
活動名稱：美和科技大學-興春樓 GB105 室

簽到單(學生)

| 項次 | 班級 | 學號 | 姓名 | 簽名 |
|-----|---------|-----------|-----|-----|
| 1. | 四技餐旅管理系 | D40819144 | 黃品憲 | 黃品憲 |
| 2. | 五專護理科 | D50401147 | 黃嘉君 | 黃嘉君 |
| 3. | 五專觀光科 | D50627104 | 蕭瑛 | 蕭瑛 |
| 4. | 五專觀光科 | D50627118 | 林瑋慧 | 林瑋慧 |
| 5. | 四技餐旅一甲 | D40919136 | 黃耀正 | |
| 6. | 餐旅一甲 | D40919106 | 謝承恩 | |
| 7. | 夜二技食四甲 | T10815111 | 葉美珍 | 葉美珍 |
| 8. | 食品營養系 | T10715107 | 葉素惠 | 葉素惠 |
| 9. | 四寶二甲 | D40807102 | 薛添誠 | |
| 10. | 社工一甲 | D40913129 | 王賢彬 | |
| 11. | 社工一甲 | D40913133 | 楊國恩 | |
| 12. | 四環二乙 | D40801241 | 張自強 | 張自強 |
| 13. | 四環二丙 | D40801337 | 王政序 | 王政序 |
| 14. | 四餐二乙 | D40819247 | 潘晏璇 | 潘晏璇 |
| 15. | 四餐二乙 | D40819214 | 饒安華 | 饒安華 |

美和科技大學
109年度學界協助中小企業科技關懷跨域整合計畫-
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱：食品安全工作坊
日期：109年10月29日
活動名稱：美和科技大學-興春樓 GB105 室

簽到單(教職員)

| 項次 | 單位 | 人事代碼 | 姓名 | 簽名 |
|-----|-----|----------|-----|-----|
| 16. | 資管系 | 00011859 | 林榮輝 | 林榮輝 |
| 17. | 食品系 | 00011700 | 吳東穎 | 吳東穎 |
| 18. | 經管院 | 00001595 | 林惠娟 | 林惠娟 |
| 19. | 國際處 | 00010689 | 曾郁貞 | 曾郁貞 |
| 20. | 國際處 | 00010076 | 李宜璉 | 李宜璉 |

美和科技大學
109年度學界協助中小企業科技關懷跨域整合計畫-
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱：食品安全工作坊
日期：109年10月29日
活動名稱：美和科技大學-興春樓 GB105 室

簽到單(教職員)

| 項次 | 單位 | 人事代碼 | 姓名 | 簽名 |
|-----|--------|----------|-----|-----|
| 1. | 資管系 | 00092217 | 阮梅俊 | 阮梅俊 |
| 2. | 食品系 | 00011064 | 周清富 | 周清富 |
| 3. | 資管系 | 00003199 | 黃嘉培 | 黃嘉培 |
| 4. | 食品系 | 00010091 | 蔡泰聖 | 蔡泰聖 |
| 5. | 研發處 | 00011541 | 林依婷 | 林依婷 |
| 6. | 研發處 | 00011469 | 李家瑩 | 李家瑩 |
| 7. | 研發發展處 | 00011162 | 姚建寬 | 姚建寬 |
| 8. | 創新育成中心 | 00011917 | 陳曉丹 | 陳曉丹 |
| 9. | 食品營養系 | 00011307 | 張瀚宗 | 張瀚宗 |
| 10. | 資圖處 | 00011807 | 張莉穎 | 張莉穎 |
| 11. | 研發處 | 00001523 | 陳巧璇 | 陳巧璇 |
| 12. | 食品系 | 00002187 | 周冰冰 | 周冰冰 |
| 13. | 推廣中心 | 00011539 | 劉敏慧 | 劉敏慧 |
| 14. | 推廣中心 | 00001653 | 陳亮靜 | 陳亮靜 |
| 15. | 食品營養系 | 00011272 | 陳麗琪 | 陳麗琪 |

美和科技大學
109年度學界協助中小企業科技關懷跨域整合計畫-
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱：食品安全工作坊
日期：109年10月29日
活動名稱：美和科技大學-興春樓 GB105 室

簽到單(來賓)

| 項次 | 單位 | 職稱 | 姓名 | 簽名 |
|-----|-------------|----------|-----|-----|
| 1. | | | 陳柏翔 | 陳柏翔 |
| 2. | 饒陽食品廠(附設) | 衛生人員(附設) | 陳昱傑 | 陳昱傑 |
| 3. | | | 林豐榮 | 林豐榮 |
| 4. | 屏東農產加工廠(附設) | 品管 | 黃嘉源 | 黃嘉源 |
| 5. | 壽山酒廠(附設) | 酒管人員 | 楊嘉錫 | 楊嘉錫 |
| 6. | 吉盛行 | | 吳良宏 | 吳良宏 |
| 7. | | | 洪靜雲 | 洪靜雲 |
| 8. | 屏東商院 | | 廖宇伊 | 廖宇伊 |
| 9. | 華能石化 | | 陳軒翰 | 陳軒翰 |
| 10. | 志強同業有限公司 | 副理 | 侯榮堯 | 侯榮堯 |
| 11. | 大樹村社會企業 | 負責人 | 黃慧珠 | 黃慧珠 |

美和科技大學

109 年度學界協助中小企業科技關懷跨域整合計畫-

「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

活動名稱：食品安全工作坊

日期：109年10月29日

活動名稱：美和科技大學-興春樓GB105室

簽到單(學生)

| 項次 | 班級 | 學號 | 姓名 | 簽名 |
|-----|------|-----------|-----|-----|
| 16. | 四餐二乙 | D40819228 | 楊展嵐 | 楊展嵐 |
| 17. | 五獲三乙 | D50701207 | 張菊 | 張菊 |
| 18. | 五獲四甲 | D5061133 | 張慧雯 | 張慧雯 |

(3.)活動照片



HACCP 上課講解規章





食品快篩操作



衛生局科員
講解



(二)與在地產業公協會合作者佐證附件

美和科技大學
高等教育深耕計畫
MU ENRICH

109年度學界協助中小企業科技關懷計畫
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

廠商名稱
龍丞生技有限公司

輔導老師
吳勝傑/企業管理系

輔導內容與成果

- 協助甲魚餅乾新產品的開發
- 協助甲魚餅乾新產品的包裝設計
- 新產品甲魚餅乾的開發與應用
- 其他行銷與通路開發項目

企業簡介

龍丞以甲魚養殖起家，業經經營逾20年之久，除提供外銷市場之外亦提供台灣甲魚傳統料理原物料，為使不同族群均能食用到甲魚保健的好處，廣置於創新研發甲魚商品(甲魚凍、甲魚油、甲魚蛋及甲魚料理包系列)，為目前台灣甲魚系列產品最為完整之企業，為結合台灣優良中華業推向國際及讓更多人接觸，鑒於電商環境提供甲魚新產品及料理分享，並提供企業客製化包裝共同打響台灣優良甲魚甲魚製造聲譽。

專家訪廠與討論

調飲相關產品開發討論與評估





美和科技大學
高等教育深耕計畫
MU ENRICH

109年度學界協助中小企業科技關懷計畫
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

廠商名稱
大直企業有限公司

輔導老師
吳勝傑/企業管理系

輔導內容

- 協助創新產品的開發
- 協助新產品通路的拓展
- 新產品的開發與販售
- 其他行銷與通路開發項目

企業簡介

大直企業有限公司成立於1996年，專門提供食品什貨等商品貿易，隨著國人飲食習慣改變，積極從專業人選的口味；此外，為了提供產品的鮮美以及安全，不惜重金；購買新穎現代化的設備，提供新鮮、高品質又美味的產品，並外銷與本地特色產品，深獲客戶的喜愛。

相關產品上線通路討論與評估

產品上電商平台通路展銷的拍攝準備




上架產品的照片



美和科技大學
高等教育深耕計畫
MU ENRICH

109年度學界協助中小企業科技關懷計畫
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

廠商名稱
兆鴻食品有限公司

輔導老師
陳玉桂/食品營養系

輔導內容

透過討論現階段公司現況及需求，並協助診斷、確定問題及未來目標，協助透過衛生管理、串連經營部小型企業創新研發計畫SBIR，開發添加營養素及在地食材增加雞肉營養性之減少食品添加劑的雞肉干。

企業簡介

從1957年自手製家鄉的台式肉燥推出到知名的地方特產，優質肉類伴許多學員在地鄉情走過漫漫歲月，新的世紀開始，優質肉類將展現全新風貌，更顯持續演進消費者的健康的好滋味；本公司成立於民國86年，主要生產項目為傳統肉品加工、傳統肉類等產品為生產的大宗，目前也有拓展西式料理加工產品；本公司更積極通過符合CAS標準之認證。

討論公司現況與目標

與輔導老師合影

產品展示圖






美和科技大學
高等教育深耕計畫
MU ENRICH

109年度學界協助中小企業科技關懷計畫
「食、安、銷」食品產業技術整合與行銷拓展關懷計畫

廠商名稱
絢光生技有限公司

輔導老師
黃淑淑/文化創意系

輔導內容

- 訂定開發重點及成果進度
- 針對不同商品及目標客群建立行銷模式
- 引介文創系學生參與商品設計
- 啟動解維外部資源(電商平台)-完成行銷目的
- 以統籌研發成本、設計費、行銷通路等方式進行學運推廣助益力提增倍

輔導成果

- 三款兩系列設計
- 電商燈箱系列：好運、續運、晨露、招財。
- 節慶系列：耶誕樹及耶誕紅、金桔及獅子舞。
- 春節：完成設計圖及實品。
- 碧玉白蒜：完成設計圖。
- 龍眼木盒：已完成設計圖。

企業簡介

參與廠商之主要研發及販售生技食品相關產品，商品內容為天然、無毒、有機、希望帶動大眾環保概念；其中多項產品獲得今年防疫呼聲之重點-勤洗手。

絢光公司產品

節慶系列：耶誕樹及耶誕紅、金桔及獅子舞類

龍眼木盒設計圖

碧玉白蒜

置皂燈箱系列





(2)活動照片



美和科大一二級主管蒞臨廠商成果發表

美和科大長官與輔導廠商合影



廠商輔導成果發表完美成功

研提政府計畫相關佐證資料

【石頭研發科技有限公司】申請

SBIR計畫確認通知 

03087@cpc.org.tw 上午10:49
寄給我、我、03087

屏東縣政府 109 年度地方產業創新研發推動計畫審查會議議程(8/14)

| 審查時間 | 申請單位 | 計畫名稱 |
|-------------|---------------|-----------------------------|
| 09:00-09:20 | | 1. 工商科報告審查作業 2. 審查委員綜合討論 |
| 09:20-09:40 | 智相科技股份有限公司 | 重型機車超輕量破纖引擎防撞桿設計與製作 |
| 09:40-10:00 | 騰野動力科技有限公司 | 國產全功能馬力機設計開發 |
| 10:00-10:20 | 好趣異有限公司 | 在地豬肉乾與地方文化特產創新結合口味開發 |
| 10:20-10:40 | 金利食安科技股份有限公司 | 利用超高壓酵素技術研發多功能鳳梨纖維 |
| 0:40-10:50 | 中場休息 | |
| 10:50-11:10 | 建程實業股份有限公司 | 瀝青混凝土刨除料破碎分篩提升升級計畫 |
| 11:10-11:30 | 政益食品有限公司 | 水產品烤爐自動化偵測警示系統 |
| 11:30-11:50 | 金旺模型貿易有限公司 | 智慧型無人機供油系統開發 |
| 11:50-12:10 | 興藝峰生技農業股份有限公司 | 屏東丹參草養生茶產品開發與護眼應用評估 |
| 2:10-13:10 | 中午休息 | |
| 13:10-13:30 | 佳訊全方位行銷股份有限公司 | 超臨界萃取生產木聚果高值化膠囊 |
| 13:30-13:50 | 格園社會企業有限公司 | 竹筴建康種苗繁殖及育苗技術開發 |
| 13:50-14:10 | 京茂機電科技股份有限公司 | 鍍金沖壓模具之凸輪結構優化技術開發 |
| 14:10-14:30 | 金典食品生技股份有限公司 | 檸檬檸檬汁提升生產技術與開發製成品質系統 |
| 14:30-14:50 | 旭理國際行銷有限公司 | 屏東在地農特產結合社企概念開發計畫 |
| 14:50-15:10 | 松益科技有限公司 | 安安機器人玩桌遊-融入運算思維的機器人教育游之研發設計 |
| 5:10-15:20 | 中場休息 | |
| 15:20-15:40 | 惠哲食品實業有限公司 | 非傳統加工品鱈魚魚精之開發 |
| 15:40-16:00 | 楠宏企業有限公司 | 天然烏髮養護髮品行銷推廣計畫 |
| 16:00-16:20 | 黎記冰糖鹽鴨 | 傳產創新轉型-品牌價值延續與智慧化整合系統計畫 |
| 16:20-16:40 | 兆鴻食品有限公司 | 以屏東在地食材開發營養素肉加工品 |
| 6:40-17:00 | 審查委員綜合討論 | |

事項：
簡報時程：每案簡報時間 10 分鐘。8 分鐘時鈴聲提醒，10 分鐘時鈴聲二聲，廠商請停止簡報。
審查委員提問時間 5 分鐘，廠商答詢時間 5 分鐘（時間到響鈴通知）。
請各提案廠商依會議議程表列時間提早 30 分鐘報到。
請廠商將簡報電子檔於 109 年 8 月 13 日前 E-MAIL 至 ptsbir106@gmail.com 以利審查會順利進行（審查會當日不受理電子檔更換）。
進場參與簡報人員，以執行研發計畫之人員與合作單位為主，共 3 人為限。
地點：屏東縣政府南棟 303 會議室
請廠商自行列印簡報檔 7 份

| | | |
|---|---|--|
|  | 經濟部中小企業處SBIR計畫專案辦公室 | SBIR PROGRAM OFFICE |
| | 110075台北市重慶南路二段51號3樓 TEL: (02)2396-4828 FAX: (02)2396-6350 http://www.sbir.org.tw | DEPT. OF Small and Medium Enterprise Administration, Ministry of Economic Affairs 3F, NO. 51, CHUNG-CHING S. RD. SEC. 2 TAIPEI, TAIWAN 10075, R.O.C. |

主旨：石頭研發科技有限公司申請SBIR計畫確認通知

貴公司「多元功能且具服務衍生性之模擬創業者育成系統推廣計畫—以校園推動為初步示範標的」，申請109年度經濟部中小企業處「小型企業創新研發計畫(SBIR)」研發補助案，已於109年09月23日收到，經初步資料檢查後已成立計畫審查委員會審查中，預計於1-4週後召開計畫審查會議，請等候通知。因計畫審查會議報告者原則上以計畫主持人為主，若計畫主持人於上述1-4週期間不克出席，請務必事先告知本案承辦人，謝謝。

SBIR經濟部小型企業創新研發計畫 線上計畫申請收執聯

系統已收到貴公司計畫申請，
計畫名稱：創新仿真肉之畜牧肉品替代產品創新研發及推廣應用服務
送出時間：109/9/7 15:44:50
收執聯編號為：202009073Z258
此聯為證明您完成計畫申請，請妥善保存，待初步資料檢查後，將另行通知確認收件。