

食品香料與智慧科技：創造更美好的未來

本研討會為食品香料創新應用，以製造出新穎有趣的食品體驗。又在食品之生產、供應鏈管理、消費者體驗等方面，透過智慧科技，追蹤生產過程、控制品質、預測食安風險，確保食品的安全與品質，並提升產能、效率與利潤。

單元一、味道，香味，香料綜覽

- ✚ 天然味道如何形成？
- ✚ 香料行業中的氣味分子、研究、創作及發展趨勢。
- ✚ 植物性食用香料如何創新應用。
- ✚ 香料法規及安全性評估。

講員：曾淑華 博士

采菽社有限公司董事會副主席、香港中文大學農業生物技術國家重點實驗室名譽研究員、芬美意中國地區前研發副總裁、維他奶前技術與品管總監

單元二、應用科技與智慧製造：打造食品業的生命有機體

- ✚ 食品業如何利用資訊化、數位化、精實管理等方式，提升生產效率、降低成本、增加競爭力。
- ✚ 面對外在壓力，食品業如何在市場競爭中保持優勢、維持創新能力，跨越數位轉型陣痛期。

講員：江志強 先生，聯華食品休閒食品事業部 總經理

主辦單位：財團法人蔣見美教授文教基金會 食品數位經濟組

時間：2023 年 4 月 13 日(四)，13:00~17:00

地點：台北市進出口商業同業公會 IEAT 會議中心，三樓第 2 會議室
10414 臺北市中山區松江路 350 號

活動網頁：<https://www.facebook.com/linkoo.foodsafety/>

活動報名：<https://www.surveycake.com/s/zZ9no>

本次研討會為**免費參與**，歡迎食品產業從業人員(食品生產、加工、研發、供應鏈管理、品質控制、資訊管理等)、學術機構人員(大專院校食品科學、化學、生物科技等領域)、對此議題有興趣人員等踴躍參加！。

議程：

時 間	議 程
13:00-13:20	與會者報到
13:20-13:30	主持人 孫寶年 財團法人蔣見美教授文教基金會 董事長 國立台灣海洋大學 榮譽講座教授
13:30-14:50	專題演講 (一) 主講者：曾淑苹 采菽社有限公司 董事會副主席 香港中文大學農業生物技術國家重點實驗室 名譽研究員 芬美意中國地區前研發 副總裁 維他奶前技術與品管 總監 講 題：味道·香味·香料綜覽
14:50-15:10	休息
15:10-16:40	專題演講 (二) 主講者：江志強 聯華食品休閒食品事業部 總經理 講 題：應用科技與智慧製造：打造食品業的生命有機體
16:40-17:00	QA
17:00-	散會

交通資訊：

捷運：可搭乘捷運蘆洲線，於行天宮站下車，自 4 號出口步行前往松江路公車站：

松江路

5、33、41、49、63、214、225、285、505、527、612、617、642、801、敦化幹線

民權東路

26、41、49、63、72、105、109、113、203、214、222、225、226、279、280、290、松江—新生線、三重客運（長庚大學~行天宮）、敦化幹線、民權幹線(紅 32)、



承辦單位聯絡資訊：

南禾聯捷有限公司 劉小姐，電話：0911-485320，

信箱：linkooservice@gmail.com，Line ID：linkoojy