**『新南向國家特色食品之技術應用與輔導』計畫說明**

壹、計畫目的：

東協擁有豐富的天然資源和豐沛的人力資源，近年來隨著東協經濟共同體之形成，以及全球供應鏈重整，東協等新興市場國家迅速崛起。行政院通過的「新南向政策」政策綱領，推動我國與東協等國家創造互利共贏的新合作模式，建立策略性夥伴關係，切合國際食品產業的發展潮流，亦是國內食品產業國際拓展的方向。為拓展新南向國家食品巿場並與東協國家之業者建立合作關係，以利用新南向國家特色原料或開發新南向特色食品，國內食品業者在產品符合相關規範、產品技術應用、市場拓銷、消費資訊、人才培訓等方面，需要更多的支援及輔導力量，才能在新南向的推進過程中，穩健發展且大步邁進。

貳、指導單位：經濟部工業局

參、執行單位：財團法人 食品工業發展研究所

肆、執行方式：

一、計畫內容

本計畫以協助國內產品拓銷新南向國家為目標，提供食品製造廠諮詢診斷服務，透過成立不同領域專家團隊進行國內外銷新南向國家之食品業者訪談，瞭解外銷新南向特色食品創新各階段面臨之技術需求或問題核心，經由赴廠訪談諮詢服務，針對產業需求問題提供即時建議或技術協助，並篩選積極、富企圖心且具發展潛力之廠商，提供外銷新南向特色食品開發與創新技術整合應用導入，引導廠商開發創新加值食品，同時強化國內產品技術應用，提升生產與研發能量，以利拓展新南向市場。另一方面，為促進與新南向國家之食品產業鏈合作為目標，就新南向國家具有特色的農產原料或保健性植物原料進行加值評估，透過自主監控與管控等關鍵技術開發，建立原料規格及產品品質標準，以確保原料安全，提升產品品質。

二、輔導項目

1. 新南向特色食品製造廠商諮詢診斷服務

透過各領域專家組成之輔導團隊諮詢服務平台，藉由實地訪視以瞭解國內外銷新南向國家之業者及其產品所面臨之困境或技術瓶頸，針對產業需求提供協助與交流討論，供業者作為未來發展之參考或衍生後續技術專案服務。

(1) 特色原料應用與產品開發技術

利用新南向國家特色原料包括農產品、水產品或保健性植物原料等，進行原料加值評估、機能性成分之萃取純化或保健食品開發，以提升特色原料附加價值，並創造多元化產品。

(2) 食品加工製程技術應用與精進

透過產品生產製程包括前處理、萃取、調配、乾燥、熱加工等加工參數條件評估，導入技術能量並優化產品製程條件，或進行設備自動化生產評估，以提升產品品質與生產效能。

(3) 產品品質保存技術建立

透過配方調控、水活性、酸鹼值、天然取代物、熱加工條件及包裝型態等關鍵欄柵因子組合或組合式加工技術建立，提高產品品質與保存性，並進行保存試驗評估，確立產品架售期。

(4) 產品包裝流通技術建立

依產品特性評估包材之安全性、功能性、保護性、密封性、與內容物的相容性、展售性及使用方便性，優化現有包裝規格之適用性及衛生安全，提升流通品質。

3. 其他

依新南向外銷面臨之技術問題與需求提供食品加工共通性技術輔導。

**計畫聯絡窗口：食品工業發展研究所**

電話：03-5223191　分機358 呂庭宜 副研究員 電子信箱lty10@firdi.org.tw

電話：03-5223191　分機233 陳玉芬 副主任 電子信箱yfc@firdi.org.tw

電話：03-5223191　分機368 黃書政 博士 電子信箱hsc30@firdi.org.tw

**-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**「新南向國家特色食品之技術應用與輔導」計畫廠商需求調查表**

|  |  |
| --- | --- |
| 公司全銜 |  |
| 公司地址 |  |
| 主要產品 |  |
| 外銷國家 |  |
| 聯絡人 |  | 職稱 |  |
| 聯絡電話 |  | 傳真電話 |  |
| 電子信箱 |  |
| 需求項目(可複選) | □1.新南向特色食品製造廠商諮詢診斷□特色原料應用與產品開發技術□食品加工製程技術應用與精進□產品品質保存技術建立□產品包裝流通技術建立□2. 其他：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 需求說明或其他 |  |

填妥後請寄回或傳真至03-5214016，並註明「產製中心調理食品單元 呂小姐收」，感謝!