



全球僑臺商食品產業服務手冊

財團法人食品工業發展研究所(簡稱食品所，網址：<https://www.firdi.org.tw/>)於2020年9月成立「全球僑臺商食品產業技術服務專區」，進一步強化全球僑臺商與臺灣食品科技研發技術與服務合作，提供全球僑臺商鏈結臺灣食品技術應用及可移轉技術等資源，共同為台灣食品產業提升國際競爭力與附加價值達成雙贏。

食品所成立於1965年，目前設有產品及製程研發中心、生物資源保存及研究中心、南臺灣服務中心三大核心技術研發中心及檢驗技術研發及服務中心、驗證服務中心、技術服務及推廣中心、食品產業學院等，擁有400餘名專家，每年從事技術研發計畫，擁有豐富的專業技術研發與輔導經驗，為台灣食品領域最完整、最具規模之研發與專業訓練機構。

一、服務項目與資源

1. 可移轉技術*

- 食品加工及製程技術
 - ✓ 農產、畜產及水產品原料處理及產品開發
 - ✓ 油脂及保健植物
 - ✓ 調理食品
 - ✓ 非熱加工製程
 - ✓ 綠色製程
 - ✓ 食品安全(危害分析)
- 保健食品相關技術
 - ✓ 安全及功效評估
 - ✓ 特殊營養飲品研發
 - ✓ 保健機能飲品製程技術研發
- 食品機械及包裝技術



- ✓ 食品機械衛生設計
- ✓ 流體食品充填系統技術整合
- ✓ 無菌加工系統研發
- ✓ 食品微波加熱應用及系統開發
- ✓ 功能性包裝研發

● 品管、品保技術

- ✓ 保存期限預測、延長技術
- ✓ 生物晶片快速篩選技術
- ✓ 感官品質技術

● 生物資源之開發及應用技術

- ✓ 生物資源之收集、保存及鑑定
- ✓ 商用菌種鑑別技術
- ✓ 微生物發酵平台
- ✓ 蛋白質指紋資料庫
- ✓ 產品設計平台
- ✓ 生物智慧財產權及法規

*食品所技術移轉境外實施規範：

1. 依經濟部科學技術研究發展成果歸屬及運用辦法規定辦理(參考網址：https://www.moea.gov.tw/MNS/doi/technologylaws/TechnologyLaws.aspx?menu_id=13396&laws_id=8)
2. 境外實施原則：
 - a、應符合公平、公開原則
 - b、執行單位對於研發成果之運用，除本辦法另有規定或經本部核准者外，應以公開及有償方式為之。
 - c、執行單位以非專屬授權方式運用研發成果，且授權對象或區域屬大陸地區、香港、澳門，或屬本部產業主管機關公告有影響我國產業競爭優勢之虞者，應報經本部核准。
 - d、執行單位在我國管轄區域外運用研發成果，應符合臺灣地區與大陸地區人民關係條例、貿易法及其他相關法令規定。

2. 產業服務

● 檢驗技術服務

提供各類檢驗服務：一般及特殊化學成分分析、一般食品微生物及病原微生物分析、營養保健(營養成分分析、機能性成分檢測)、衛生安全(微生物檢驗及控制、動植物成分分析檢測、食品中過敏原成分檢測、危害成分分析)、品質規格(本質攙假鑑別、產品規格證明)、食品營養標示之技術協助。

● 生物資源服務

提供各類微生物/細胞株及基因庫之分讓提供及寄存、生物材料之異地/安全保存服務、專利生物材料寄存及分讓、各類生物材料引進及國外寄存之代辦服務、各類菌種及細胞株鑑定、菌種分離篩選純化檢測、稻米品種鑑定、酵素活性檢測、細胞株污染檢測、基因改造食品檢測、生理功能分析及抗菌活性/抗癌活性/荷爾蒙調節活性篩選、微生物及細胞基因突變分析安全性測試等。

● 食品及生物領域相關專業人才培訓

提供食品及生物領域相關課程訓練、能力鑑定證照相關專業訓練、客製化委託代訓、政府人才培訓等。

● 食品產業廠房、設備、設施及相關資材之諮詢與媒合

提供產業技術諮詢與加工問題診斷、協助廠房設施規劃、整廠/整線技術指導服務、食品加工追溯系統輔導、製程合理化及微生物品質監測輔導及國際認證(ISO 22000、HACCP)輔導等。

● 食品品質驗證服務

提供食品 TQF、CAS、ISO22000、HACCP、SQF 及 FSSC 等國際驗證服務。

● 委託試製服務

提供微生物培養增殖發酵食品試製平台、罐頭食品產品開發試製、產



程放大及下游製程測試等。

● 罐頭食品殺菌技術服務

提供罐頭食品熱分佈及熱穿透殺菌測定、低酸性無菌加工包裝產品功能測試及殺菌值評估技術、殺菌釜儀錶校正服務。

● 食品資訊及出版物

提供國內外食品產業發展與市場趨勢分析與預測客製化專業服務，出版包括食品產業年鑑、食品消費調查報告、食品產業/技術/法規等專題研究以及相關議題分析等專書與評論。

● 提供開放實驗室進駐

二、技術諮詢服務窗口

◆ LINE專線(LINE ID：@lhp8118k)

◆ E-MAIL諮詢(tsec@firdi.org.tw)



立即下載食品所APP，
獲得即時線上諮詢及一手資訊！