

財團法人
食品工業發展研究所

中華民國 109 年度決算書

財團法人食品工業發展研究所編

<u>目次</u>	<u>表格名稱</u>	<u>頁次</u>
壹、	工作報告	2-10
貳、	財務報表	
一、	收支營運決算表.....	11
二、	現金流量決算表.....	12
三、	淨值變動表.....	13
四、	資產負債表.....	14

工作報告

中華民國 109 年度

壹、109 年度重要成果與績效說明如下：

一、經濟部

(一)經濟部—技術處

1. 即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(第四年度)

109年度計畫完成5項關鍵技術開發，技術移轉11件，專利申請19件(國外8件)、獲證9件(國外3件)、應用11件，委託及工業服務27件，研發成果總收入889.7萬元，促成投資2.46億元(含外資投資0.6億元)，創造產值3.9億元，推動學產參與研發計畫「替代肉食材結著成型技術」等5件。

(1)質地設計導向之加工製程技術研發分項計畫

多構型即食麵食結構設計技術，完成非傳統構型複合蛋白生麵條產品及混合攪拌連續擠出製程，基礎麵糰配方(含私米粉、鷹嘴豆粉)蛋白質效率2.70~2.74，生麵條蛋白質含量16g/100g，及開發麵體截面呈波浪型與S型兩款構型模口，產能50.4kg/hr。完成豆類食材多孔結構量產製程技術，產能達50kg/hr以上，乾燥時間較單獨真空乾燥縮短35.6%，開發之沖泡紅豆湯成品紅豆外觀型態完整率 $97.3\pm 3.4\%$ ，復水時間 ≤ 5 分鐘。完成建立多維纖維素肉連續製程技術，開發1套雙軸擠壓串聯低剪切成型連續量產系統，生產添加黃豆、小麥、豌豆蛋白配方的素肉產品，產能達40kg/hr。

(2)質地控制用食材性配料製造與應用技術研發分項計畫

完成玉米麩皮可溶性纖維量產製程，製程規模 ≥ 50 kg，生產之玉米可溶性纖維乳化力良好，可100%取代中式調理肉丸乳化劑的添加。建立馬齒莧黏多醣粉體配料噴霧乾燥製程。建立含小麥胚芽食材營養加值生物製程技術，選擇含 *Lactobacillus plantarum* 的菌醃進行生物改質，麥麩胚芽中之棉子糖及植酸鹽含量降低51.5%和21.1%以上，增加可溶性膳食纖維和 γ -胺基丁酸(γ -Aminobutyric acid, GABA)85%和795%，另鈣及鐵的生物可及性分別增加86%及184%。

2. 調理食品智慧烹調設備與品質預測技術研發四年計畫(第四年度)

(1)智慧型烹調設備研發及製程技術整合

開發微波複合能源智慧烹調機，將調理食品復熱製程標準化，重現冷凍或冷藏調理食品美味質感，協助食品廠商導入門市及通路應用，並導入新的營運模式。

(2)產品開發平台及包材應用技術整合

開發具有環保訴求之防水防油塗佈技術，提升國內現有無淋膜紙之防油與耐冷藏性。藉由產業鏈整合，帶動食品包裝產業跨入高溫調理用包裝領域。

3. 生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(第二年度)

建立國際級生物資源保存中心，提供國內各界所需的多樣化生物資源、資訊及相關研發技術與服務。109年度累計收存33,216株微生物資源、14,103株細胞資源、120萬以上選殖株之基因資源，對外提供4,342批次生物資源、901件衍生技術之工業服務(含菌種鑑定及菌種試驗)、申請專利4件、獲得專利5件、執行16件技術移轉案。109年度科技研發成果收入30,630千元。本計畫協助國內生技業者開創新穎性產品，每年至少有新台幣10億元之間接效益。109年度同時促成業者直接投資金額達91,972千元，衍生產值94,000千元。

(1) 生物資源之探索與服務優化

持續維運國際級生物資源銀行之生物材料保存管理、生物資源相關試驗鑑定服務及菌種與細胞參考物質之生產管理。109年度持續通過ISO 9001:2015、ISO 17034:2016及ISO 17025:2017全系統年度評鑑及認驗證。完成535株微生物資源複核加值。建立標準生物參考物質品質紀錄之電子化管理流程，可隨貨提供品質確認分析書(COA)之資訊服務。執行皮膚敏感性與眼部刺激性之實驗動物替代性試驗之預試驗4件，並取得GLP認證。另完成82株嗜極端高鹽海洋菌的專案收存、56株烘焙或釀造用酵母菌蛋白質指紋資料庫建立及乳酸雙叉乳酸桿菌品系高精度分型條碼化技術之建立。

(2) 酵母資源產業化及品質高值化

A. 擴充酵母菌株庫：由台灣採集多元樣本，應用培養體學分離、純化超過 500 株菌株，酵母菌庫中 *S. cerevisiae* 約佔 80%，另包括 *S. kudriavzevii*、*Lachancea fermentati* 等菌種，並針對該批菌株進行糖類利用性、酵素活性等各類特性分析。持續酵母菌菌株特性資料庫之建置，累計資料筆數為啤酒酵母 121 筆及烘焙酵母 160 筆。完成 1 組烘焙用複合酵母菌醃開發及 1 組最適丁香風味啤酒原料組成配方。

B. 特色酵母菌株及其粉體化生產製程開發及應用：以發酵力、糖利用能力及代謝物等特性為指標，參酌其風味特性篩選獲得 12 株以上之烘焙酵母潛力菌株；並針對特色烘焙酵母建立其百公升級發酵製程，菌數達 $>10^8$ cfu/ml，經粉體化製程處理後所得的酵母菌粉保存 6 個月後菌數仍 $>10^9$ cfu/g。另外在特色烘焙酵母的應用方面，組合所開發的特色烘焙酵母，完成 1 組烘焙用複合酵母菌醃開發；並應用複合酵母共發酵技術，完成 1 組液種酵母風味劑雛型產品之開發。獲得 4 株菌個別最佳的啤酒釀造條件，其酒精度(ABV)範圍為 0.5%-1.5%，嘌呤含量為 13~20 mg/L。完成一種啤酒酵母之逆境處理製程，結合保護劑配方設計製備出活菌數達 10^8 cfu/g 以上之粉體菌醃雛型產品。

4. 食品所創新前瞻技術研究計畫

執行包括AI於食品產業之應用、新穎性食品加工技術、前瞻性生物資源技術等3項計畫；同時保留資源支持同仁進行即時性/自主性創新前瞻研究探索，執行3項相關研究。109年度計畫專利獲得國內1件、國外2件，專利申請國內4件、國外2件，衍生3件推動學產參與科專研發。另執行6件技轉案，包括光譜檢測、品質監控模組、萃取製程優化等技術，協助中小企業研發力及產品開發力之提升。

5. 殺菌設備製程數據匯集與品質預測系統研發計畫(第一年度)

109年度累計執行4件技術移轉案及14件次技術服務；舉辦專業研討會5場次，參與人數250人次；科技研發成果收入3,079千元；促成業者投資金額達2.14億元，增加9.74億元之產值。

- (1) 柔軟容器高溫等壓殺菌試驗平台研發與確效：完成殺菌釜熱分佈測試與軟性容器包裝食品殺菌之熱穿透量測裝置與操作方法，並建置柔軟容器高溫等壓殺菌試驗平台。
- (2) 殺菌重要製程參數監測分析與程序調控：完成不同萃取製程滴魚精產品之品質指標，完成黏度範圍 45cP 以下及殺菌溫度 116-123°C 區間之維生素 B₁ 熱降解動力學參數預測方程式模型驗證，預測誤差為 15%以內，可提供使用者進行殺菌品質預測，精準掌握殺菌製程合理化，以達到品質均一之目標。

6. 產業技術基磐研究與知識服務計畫(1/1)

出版2020年食品產業年鑑電子書1冊、與資策會等跨法人協作「ITIS產業分析師教你拆解數位轉型之主題式基磐研究」1冊，定期及議題產業評析文章/簡報29篇，

辦理2020全球食品產業趨勢發展及臺灣重點分享會、新冠肺炎疫情國際食品產業鏈環境變化及未來影響力、國際植物肉趨勢洞察等自辦研討會與產業公協會分享會等共5場 399人次參加，提供政府相關部門以及產業界等策略建議與即時資訊服務。

7. 新興產業技術研發布局及策略推動計畫(1/1)

提供應用產品現況與趨勢、技術發展等分析，協助111年食品領域綱要計畫規劃、技術處食品科專計畫資料彙整、植物肉等科專技轉洽談和技術價值擴散、技術處食品產業推動策略座談會談參資料之彙整等。

8. 食品三相混煉非相變多孔成型連續製造技術研發計畫(科發基金計畫)

以國內逐年成長的營養產品為標的，依據產業鏈價值活動的缺口，建立一套連續三相混煉充氣成型系統，開發營養膨發點心及粉態特殊營養食品兩個應用場域。藉由研發多孔成型關鍵技術，可依不同需求開發多孔性食材之軟硬體技術，強化食材處理業及設備業技術能量。開發完成1組高扭力三相混煉充氣系統、1件多用途充氣攪拌裝置。建立2項多孔食材製程技術，共申請專利申請6件(國內2件、國外4件)。完成技術移轉2件，研發成果收入914千元，並促成廠商投資11,000千元。

9. 關鍵食材之天然香氣提升技術研發計畫(科發基金計畫)

開發高強度天然風味食材技術，以食材取代水果香料、牛肉香料、烘焙香料，應用於烘焙/調理/冰品/營養品/休閒點心產品。執行重點包括：(1)天然水果香氣保留技術:完成水果餡真空炒煮系統、冷凝系統，及其週邊設備等硬體規格規劃與設計，建立鳳梨揮發性成分GC-MS分析方法及感官品評方法。建立水果粉微波殺菌技術測試平台。(2)高強度特徵風味食材製造技術: 建置風味油連續式薄膜乳化設備，處理量達500mL/hr以上。完成小麥麩皮增香製程的第1及第2階段生物轉化技術，使麥麩中游離阿魏酸含量提高達14倍，轉化後風味貢獻成分總含量比轉化前增加86%。

(二)經濟部—工業局

1. 食品產業創新與優化推動計畫

建置國內首套可供產業共享應用的數位化食品防護計畫產出工具，協助具外銷潛力業者零時差跟進食品安全管理新趨勢。109年協助53廠家/267廠次導入涵蓋食品安全、食品防禦、食品攙偽與食品品質等四面向之食品防護計畫，接軌國際食品安全管理認證新規範。計畫全程(105~109年)共協助254家工廠導入食品防護計畫，其中有54家已通過美國FDA查核，201家取得新版國際認證，93家通過國際外商體系客戶稽核，並促成3家業者通過NSF認證取得FSMA、dietary supplement GMP(21 CFR 111)、及PCHF(21 CFR 117)之認證，有助業者跨越外銷市場門檻與拓展國際市場。

2. 食品產業振興與加值推動計畫

完成市場及法規諮詢服務12案。完成食品產業技術與產品創新加值輔導13案，及建立13件食品產業輔導技術平台；完成拓銷市場法規客製化輔導5案。雙月提供即時國際食品產業外銷環境及商機剖析資訊，每半年辦理食品產業拓銷精進會報，提供即時法規及商機資訊，協助即時蒐集及反饋國內業者外銷問題。建立臺灣食品「Fun Food Taiwan 新味食潮」新形象設計加值共識，選拔符合三大面向產業新秀新品或典範老台味食品，帶動產業新素材、加工新技術等技術深化開發，協助獲獎產品行銷。

3. 食品產業智慧生產推動計畫

培訓食品工廠中高階管理者與在線人員等40人次；輔導廠商建置智慧檢測平台、製程監控能耗系統與製程資訊整合系統，累計促成廠商生產或研發投資1,675萬元、減少生產成本470萬元以上，促進產值6,500萬元；辦理推廣活動2場次，促成跨業媒合2案，及辦理諮詢服務20廠次，聯盟推動食品產業供應鏈智慧化。

4. 新南向特色食品與生技美粧品國際鏈結計畫

辦理2020亞太產業高峰論壇-食品生技分組論壇3場次，及臺印尼食品工業中小型企業的適用技術視訊討論會議1場次。完成新南向消費需求觀察座談會2場次。完成國內潛力外銷廠家法規符合性輔導訪視26廠家、32場次。辦理新南向國家之特色食品產業國際法規、產品研發與管理相關技術培訓課程共5班次、培訓90人次。完成新南向國家特色食品的潛力製造廠赴廠諮詢訪視8廠次。另針對泰國魔芋粉進行精製製程開發及粗粉直接應用於蒟蒻產品-蒟蒻麵及素花枝的製程開發，促進產品競爭力與新南向國家食品產業鏈合作。

(三)經濟部-智慧局「專利生物材料寄存工作計畫」

完成 77 件寄存生物材料之保存與 78 件存活試驗，以及執行測試庫存生物材料複製物之存活率年度抽驗；維持累計 2,721 件專利生物材料之庫房正常運作；提供累計 2,876 筆可公開之寄存專利生物材料相關資訊，網頁服務之年度瀏覽量為 20,406 次。

(四)經濟部-標檢局「強化外銷水產品追蹤追溯計畫」

執行水產品加工廠危害分析重要管制(HACCP)系統、輸出歐盟水產品管理系統評鑑追查、管理系統追查之見證評鑑等工作，執行共計 78.5 人天；辦理官方管制人員稽核技巧教育訓練 1 場次；辦理官方驗證人員之見證評鑑 4 人次；及辦理官方管制人員年終檢討會議 1 場次。

二、農委會

(一)農委會—本會

1. 特色農產食材多元化運用體系建立計畫

完成質地調整及無磷酸鹽添加禽肉食材開發、無磷酸鹽乳化肉品開發、牛肉丸產品質地調整技術等3件技術移轉及技術服務案，授權金額計130萬元。另109年度共計60家業者、150項產品獲選銀髮友善食品，累計283項產品，另有42家廠商、110項產品包裝上使用銀髮友善食品Eatender標誌，推估相關產品銷售規模達3億元。

2. 農產加工食品產業化技術提升之研究計畫

針對禽肉及蛋品產業，導入微波複合電磁加熱殺菌及含骨頭禽畜產品軟化2項新穎加工技術，開發10項新產品，如禽畜即食產品、常溫流通紅燒豬肋排及香菇雞湯調理產品、雞肉乾產品等；另應用澱粉、大豆蛋白與轉麩醯胺酸酶增強蛋皮產品抗張強度與伸張性，以提高液態蛋白之加工利用性。

3. 農業微生物種原的拓展與應用計畫

新增收存菇菌、蟲生真菌及木黴菌共22屬34種60株微生物，及產學研外部寄存菌株115 株，合計新增175株本土微生物菌種，累計收存4,752株多樣性農業微生物資源，提供產學研212株菌株，服務廠商147家，協助菌種鑑定7件及人員訓練10人次；建立優化乳清蛋白水解條件，並完成離型乳清風味飲試製品1式；建立可食用菌種於肉品低溫熟成條件與技術、完成1種特殊風味熟成肉品試製及感官品評。

4. 在地農產食材應用於銀髮友善食品產業鏈之基盤建構與推動計畫

建立固態、半固態及液態食品質地分級平台，完成國內11類176項產品硬度與黏度量測評估，輔導泰山、聯夏、玉膳等業者開發蒸大豆、十穀寶、肉慕斯等產品達成容易咀嚼質地等級，促成3家6項產品完成質地友善包裝標示；維護產業鏈社群平台內容，並與各通路媒體廣宣合作，活絡臺灣銀髮農食產業發展與交流互動。

5. 稻米全物高值化利用及商品化產製技術研發(法人科專計畫)

完成米澱粉水解製程技術建立，改善米穀粉加熱會產生高黏稠的加工特性，開發出1種新穎植物米奶飲料，相關技術已完成技轉案1件。完成一件米胚芽分離設備

開發，利用比重分離及過篩的方法可有效分離米胚芽，提取率可達75%以上。完成米蛋白分離製程技術建立，並藉由纖維分解酵素處理，提高米蛋白水溶性。

6. 基因改造飼料及飼料添加物查驗登記及運輸散落監控計畫

辦理109年基因改造飼料或飼料添加物查驗登記申請案14件，獲農委會核發許可證6件，展延案40件、變更案53件。系統性監控採樣，完成10個採樣範圍，採集592組/3,418個樣本，整體散落情況明顯較前期改善。

7. 食品產業及消費資訊市場調查研析與推動計畫

完成植物基風潮對我國禽畜產業發展之影響專題報告1冊。產出惜食、肉品、乳品、手搖茶4式主題式專輯報導共42篇專稿、60篇市場文稿、289則市場動態觀測文稿、學術研討會論文6篇、編制食品工業簡介電子版1冊；更新食品產業知識庫系統，發展主題社群，提供多元化會員服務。

8. 禽畜調理產品開發與外銷研究計畫

完成「禽畜加工產品外銷座談會」1場次以及輔導2家業者加工製程。開發4項常溫流通之禽畜加工產品，並以潔淨標示概念以及高壓高溫滅菌技術延長產品貯存期限，有利產品出口外銷。完成3家客製化的海外市場諮詢服務。

9. 優良農產品驗證相關計畫

(1) 技術研究

應用質地、化學以及微生物等品質及衛生相關指標，配合感官品評試驗，評估多次重覆解凍與長天期冷凍保存對於生雞肉原料品質影響，協助業者提升生雞肉原料品管效率，減少因品質誤判所造成之原料浪費。

(2) 管理及推廣

進行79家CAS標章驗證產品生產廠120廠次之追蹤查驗工作及212件產品及原料抽驗，協助1家工廠進行1件問題產品改善。辦理1場次現場評核，配合辦理CAS共識營1場次及豬肉原料來源追溯追蹤加強查驗5場次。

10. 養牛產業結構調整計畫-臺灣乳品產業動向與國際乳品趨勢分析

解析臺灣乳品產業鏈變化(包括國產與進口乳品消長、企業動向、新品變化等)，並啟動鮮乳消費調查，以探尋消費擴大機會，另觀測國際市場動態與日本酪農發展分析做為國內產業發展參考。

11. 養豬產業振興發展計畫

(1) 豬肉產業鏈變化與國際市場發展

探究臺灣生鮮豬肉及其加工品目前外銷機會與面臨的法規、產品、市場等問題，並借鏡國外案例、法規動向等，推敲未來我國養豬產業及豬肉產品可能需要布局的方向。針對非洲豬瘟、新冠肺炎兩種疫情對各國豬肉產業之影響進行研析，提供相關業者、政府相關單位進行經營管理、策略擬定之參考。

(2) 推動豬肉加工品外銷及技術服務

辦理豬肉未充分利用部位加工及潔淨標示產品開發座談會1場次；舉辦豬肉加工技術訓練班2場次；完成豬肉加工業者訪視6家次；開發常溫流通午餐肉產品及舒肥小里肌2項創新產品，技術輔導2家次。

(二) 農委會—農糧署

1. 推動農產品初級加工場管理制度-建構農業管理模式及專業人員培訓

協助政府推動「農產品初級加工場管理辦法」及擬訂產業管理配套措施，109年度成果包括，完成4場訓練課程，培訓138人。完成8場次政策說明會，與會人次逾

637人次。完成22場次加工技術及食品安全衛生教育訓練，培訓農民1,182人次，授予693位農民專業訓練及格證書。完成27處農糧產品加工室之硬體設施規劃及軟體資料建置，協助14處加工室成功取得農產品初級加工登記證。抽驗55件市售產品進行檢測，確保產品安全。

2. 國產農糧原料防疫食品開發及行銷計畫

為擴大臺灣農產食材應用面，避免因疫情限制民生物資進出口可能導致的糧食供應短缺，109年度辦理國產農糧原料防疫食品評選，評選出6家業者生產的9項包含主食、副食、湯品、甜品及飲料等產品，於連鎖通路設立優糧食品專區上市。

3. 穀豆類新穎乾燥技術及加值應用之研發(產學合作計畫)

以國產大豆及玉米為原料，導入新穎性乾燥製程技術，探討熱泵和微波乾燥加工條件，建立量產加工製程，開發預糊化穀豆顆粒及粉末產品，可達全物利用，增加產品附加價值。

4. 109年度有機農糧產品及有機農糧加工品檢查及檢驗計畫

本年度接受各地縣市政府委託送驗檢測之有機農糧產品及其加工品中之食品添加物共221件，檢測有機農糧產品及其加工品之規定。

5. CAS食米項目驗證管理工作計畫

本年度執行外觀品質、衛生安全及品種鑑定檢測共計65件，工廠追蹤查驗36廠次，輔導與訪談5廠次；CAS食米類驗證工廠20家41項產品。

6. 109年度農業微生物菌應用培力計畫

舉辦3梯次農業微生物培訓班，總計61位學員參加，指導學員學習微生物之活化、保存及放大培養技術。

(三)農委會—漁業署

1. 推動水產品初級加工場管理制度計畫

召開政策推動暨業者說明會11場次及制定政策宣導文宣；辦理地方政府教育訓練5場次，訂定申請流程及宣傳管理制度；辦理業者衛生教育訓練11場次，逾400人次參加；成立專業輔導團隊，實地訪視37場次，持續追蹤17家業者，對其原料或成品進行後市場監控，共採驗45件。

2. 109年度建立水產養殖光合細菌菌種庫及培養訓練計畫

採集29處養殖池樣本，分離及純化55株光合細菌，完成菌株生長特性及16S rDNA分子鑑定，建立本土養殖光合菌庫；於嘉義、台南、雲林、彰化共舉辦4梯次養殖光合菌培訓班，培訓203位學員；完成59場次訪視，培訓學員培養光合菌的能力，大幅降低光合菌資材的使用成本。

3. 優良水產品驗證制度之推動計畫

執行CAS水產品生產廠驗證管理20家，辦理新增工廠、新增產品、報備產品及包裝袋變更等審查共13件，追蹤查驗42場次，驗證產品抽樣檢驗共72件。監控驗證產品原料來源之安全性，共計檢驗124件。協助驗證產品生產廠(場)之製程合理化及產品製程確認，持續導入GHP、CAS、HACCP及ISO等驗證管理系統，以強化工廠自主管理之能力。

(四)農委會—其他

1. 提升截切蔬果原料保鮮穩質技術(農試所)

透過製程保鮮欄柵技術減緩山藥及麻竹筍褐化發生率，改善山藥黏液及麻竹筍質地，延緩品質劣變及延伸下游銷售端之保鮮期3日以上，應用於示範場域；開發「原料型產品」及「截切小包裝產品」完成產業合作及商品化；已協助3家示範廠家優化製程標準。

2. 微生物發酵茶菌醃生產與商品化技術計畫(茶改場)

針對已篩選出最佳菌株YE27進行最佳培養基配方設計，並進行發酵槽最適放大條件建立，降低YE27菌體生產成本95%以上。

三、衛生福利部

(一)精進食品標示管理效能

完成 2 項食品標示國際規範議題研究(食品添加物標示、營養標示宣稱)。以多元方式辦理 4 項標示議題，包括包裝食用鹽品添加之食品添加物含天然放射性物質鉀-40、即食鮮食食品、散裝食品、日期標示等專家會議或法規說明會。辦理食品標示法規諮詢服務(109 年諮詢專線 18,326 件、諮詢信箱 2,288 件)。辦理「豬肉及豬可食部位原料原產地標示規定法規說明會」2 場次。

(二)厚植熱殺菌密閉容器包裝食品製造業之產業管理

舉辦 2 場次罐頭食品現況分享座談會、2 場次教育訓練課程、3 場次罐頭食品製造業者說明會，完成 10 家以上國內高級職業學校及大專院校教育學程規劃問卷調查，及 250 家罐頭食品製造業之產業人員問卷調查。

(三)兩岸食品安全管理交流合作計畫

邀集國內具代表性之專家籌組「兩岸食品產業關切議題諮詢小組」，辦理 1 次工作會議、提供研究建議，完成「兩岸健康食品/保健食品管理規範與制度研究」報告 1 冊。籌辦「後疫情時代保健功能食品之管理規範與商機研討會」1 場，共 105 人與會。

(四)基因改造食品知識轉譯及交流

完成 6 場知識轉譯活動，參加人員合計 472 人，活動前後正確認知率由 81% 提升至 91%。完成 1 場新興生物技術食品議題之座談會；錄製訪談專家學者之科普影片 1 部，刊登 40 則基因改造食品相關資訊；完成 2 篇基因改造食品相關知識或闢謠文章；完成製作 5 則基因改造食品闢謠或 Q&A 貼圖。

(五)基因改造食品查驗登記

辦理 6 場基因改造食品審議小組會議，審查基因改造食品查驗登記新案或複審案件總計 12 件次，並修訂「基因改造食品安全性評估方法」草案。舉辦 1 場基因改造食品審議小組委員審查交流會議及協助辦理 2 場基因改造食品諮議會。

(六)台灣地區食品成分資料庫研究

持續進行資料庫內容補充與修訂，包括新增檢測一般成分(共 9 項)、礦物質(共 9 項)、維生素(共 24 項)、水解胺基酸組成(共 19 子項)、脂肪酸組成(共 32 子項)、反式脂肪(1 項)、膽固醇(1 項)及糖質分析(共 7 子項)等 102 項之食品成分；補充修訂飽和脂肪、反式脂肪、糖質分析(共 7 子項)等成分。

(七)食品衛生稽查人員教育訓練

辦理稽查人員法規及相關稽查實務訓練，以提升各稽查人員之專業技能落實食品產業之衛生管理，共開 24 班，培訓 931 人次。109 年因應疫情部分課程提供同步視訊，並於計畫中提供免費網路學習交流平台，協助衛生單位之在職訓練與自我學習。

(八)辦理餐飲業自願性建立衛生安全管理系統評鑑

協助 138 家餐飲業主動實施 HACCP 衛生評鑑，並辦理評核人員研習會、推動餐飲業者參與 HACCP 衛生評鑑說明會與餐飲業 HACCP 衛生評鑑研討暨業者表揚會共 5 場次，已使連續 7 年衛生評鑑之餐飲業者無發生食品中毒的通報事件。

(九)擴增食品添加物及攙偽檢驗方法之評估量能

完成乳酸鏈球菌素及有機酸等 2 項食品添加物檢驗方法開發，及研擬檢驗方法草案，對其食品添加之防腐劑檢驗方法進行基質適用性之評估。另完成鉅明礬等 124 個食品添加物檢驗項次，及白瓜子等 105 件食品添加物或非法添加物檢驗。

(十)攙假資料庫擴增計畫

完成蒐集、彙整國內外有關「食品攙偽」事件之相關研究論述、調查報告及媒體報導資料 616 筆，及新增危害資料 549 筆。建置「食品攙偽資訊平台」，目前只開放 TFDA 內部查詢，未來將提供一般民眾在 TFDA 網站進行食品攙假資料查詢服務。

(十一)推動餐館業食材有效利用輔導計畫

完成 67 家優先關注事業基本資料清冊，作為輔導餐館全食材利用之篩選資料及依據；完成 36 家次(18 家，每家 2 次)、4 種類型、15 個品牌餐館業實地訪查輔導；完成 4 場次業者說明會，培育餐館業實施全食材利用專業人才。

四、其他

(一)財政部—建立酒品認證制度計畫

輔導 28 廠線、65 場次參與認證，進行 53 條酒品認證廠線 200 場次之追蹤查驗工作；完成市售 136 件酒品抽樣檢驗；研擬 2 類產品之認證評審基準相關修正草案；辦理檢驗技術及酒品製程等訓練或講習。

(二)科技部補助研發計畫

109 年本所與學研機構共同合作研究包括「菇蕈產業之綠色循環關鍵技術及高值化機能性農用產品開發計畫」、「長碳鏈二元酸之生技程序及生產菌株開發」等計畫。另與中研院、台灣大學、台北榮民總醫院組成人類疾病誘導性多潛能幹細胞 iPSC 服務聯盟，提供台灣學研產界使用者 iPSC 產製核心服務、定性檢驗與公開寄存服務。

五、本所自辦業務

(一)技術服務 (合計收入 122,595 千元)

1. 協助罐頭業者品質管理與拓展外銷

- (1)完成 2 家業者自主建立殺菌條件之輔導及評鑑，並經審核通過。
- (2)完成熱分佈/熱穿透測試 1,839 件。
- (3)完成無菌產品系統測試/殺菌值評估 1,146 件。
- (4)完成無菌生產系統線上溫度計比對測試 249 件。
- (5)完成殺菌釜溫度計/壓力錶校正測試 2,041 件。

2. 輔導食品與生技業者品保與認證

- (1)本所標示合作案 1 件，產品共 5 項。
- (2)認證輔導 20 件。提供業者建立符合 HACCP 之規範、ISO22000 系統建立及食品良好衛生規範準則符合性諮詢等輔導。

3. 接受食品與生技業者專業委託

- (1)產品或製程研發等委託研究共 22 件。
- (2)產業調查及分析等委託調查共 1 件。
- (3)委託加工試製共 7 件。

(二)訓練服務 (合計收入 17,455 千元)

1. 辦理專業人才培訓辦理 109 班，受訓人員 2,418 人次。
2. 提供客製化人員培訓 3 件，3 班次，代訓 66 人次。
3. 辦理 SQF 國際認證課程、BPCS 及 PCQI 培訓課程共 3 班次。
4. 辦理保健食品、食品品保二類工程師能力鑑定考試，5,018 人參加考試，594 人通過考試。

(三)試驗服務 (合計收入 77,542 千元)

1. 化學分析檢驗 13,072 件。
2. 微生物檢驗 3,592 件。
3. 包裝特性試驗 206 件。
4. 稻米品種鑑定 79 件。
5. 其他試驗服務 351 件。
6. 委託試製 21 件。

貳、結論

綜上，109 年度各項工作計畫達成進度、績效及預算執行情形，業已達成本所設立目的及捐助章程規定。

財團法人食品工業發展研究所

收支營運決算表

中華民國 109 年度

單位：新臺幣元

上年度 決算數	項目	本年度 預算數 (1)	本年度 決算數 (2)	比較增(減)		說明
				金額 (3)=(2)-(1)	% (4)=(3)/(1)*100	
827,733,802	收入	870,235,000	854,159,893	(16,075,107)	(1.85)	
820,937,146	業務收入	863,435,000	811,109,497	(52,325,503)	(6.06)	
187,211,157	政府委辦計畫收入	221,211,000	159,977,109	(61,233,891)	(27.68)	(1)
334,834,761	政府補助計畫收入	360,207,000	353,305,666	(6,901,334)	(1.92)	
69,794,973	計畫衍生收入	70,100,000	64,282,461	(5,817,539)	(8.30)	
212,082,600	服務收入	189,717,000	217,592,136	27,875,136	14.69	(2)
17,013,655	其他業務收入	22,200,000	15,952,125	(6,247,875)	(28.14)	(3)
6,796,656	業務外收入	6,800,000	43,050,396	36,250,396	533.09	
6,796,656	財務收入	6,800,000	5,721,145	(1,078,855)	(15.87)	(5)
-	資產處分收益	-	37,329,251	37,329,251	-	(4)
844,744,183	支出	866,672,000	815,957,808	(50,714,192)	(5.85)	
844,868,868	業務支出	865,781,000	815,773,571	(50,007,429)	(5.78)	
183,550,368	政府委辦計畫支出	215,011,000	156,814,084	(58,196,916)	(27.07)	(1)
333,150,761	政府補助計畫支出	359,007,000	351,979,666	(7,027,334)	(1.96)	
61,907,929	計畫衍生支出	65,900,000	58,541,802	(7,358,198)	(11.17)	(6)
201,952,175	服務支出	165,815,000	178,894,055	13,079,055	7.89	
64,307,635	管理費用	60,048,000	69,543,964	9,495,964	15.81	(7)
-	業務外支出	-	-	-	-	
(124,685)	所得稅費用(利益)	891,000	184,237	(706,763)	(79.32)	(8)
(17,010,381)	本期賸餘	3,563,000	38,202,085	34,639,085	972.19	(9)

說明：決算數相較預算數變動差異達 10% 項目如下

- (1) 政府委辦計畫收入較預算減少主要係未能取得標案，故收入減少同時減少政府委辦支出。
- (2) 服務收入較預算增加，主要係檢驗服務收入成長。
- (3) 其他業務收入決算數相較預算減少，主要係會費、月刊、手續費、清潔費等收入減少。
- (4) 資產處分收益，係處分本所持有之道路用地。
- (5) 財務收入較預算減少，因定期存款銀行方案變動致利息收入減少。
- (6) 衍生支出較預算減少，主因疫情影響衍生技術授權及服務支出減少。
- (7) 管理費用較預算增加，主因政府計畫減少，故預計由政府計畫分攤之管理費用減少。
- (8) 所得稅費用較預算減少，主要係決算賸餘扣除處分土地收益免稅後，課稅所得較預算減少。
- (9) 本期賸餘較預算增加，主要係處分土地收益。

現金流量決算表

中華民國 109 年度

單位：新臺幣元

項目	本年度 決算數	說明
業務活動之現金流量：		
稅前賸餘	\$38,386,322	
利息股利之調整	(5,721,145)	
未計利息股利之稅前賸餘	32,665,177	
調整非現金項目		
折舊費用(含設備使用費回收)	44,579,624	
攤銷費用	5,640,635	
處分不動產、廠房及設備利益	(37,329,251)	
減少應收款項	4,214,274	
增加預付款項	(21,553)	
減少短期墊款	540,913	
減少什項資產	6,199,706	
減少應付帳款	(1,110,062)	
增加應付費用	16,740,546	
減少預收款項	(912,954)	
減少其他流動負債	(61,099)	
增加什項負債	4,135,478	
未計利息股利之現金流入	75,281,434	
收取利息	5,770,742	
支付所得稅	-	
業務活動之淨現金流入	81,052,176	
投資活動之現金流量：		
減少無活絡市場之債務工具投資	29,871,316	
增加不動產、廠房及設備	(13,931,047)	
出售不動產、廠房及設備價款	37,434,980	
增加無形資產	(5,296,499)	
投資活動之淨現金流入	48,078,750	
籌資活動之現金流量：		
減少存入保證金	(561,446)	
籌資活動之淨現金流出	(561,446)	
現金及約當現金之淨增加	128,569,480	
期初現金及約當現金	207,624,783	
期末現金及約當現金	\$336,194,263	

財團法人食品工業發展研究所

淨值變動表

中華民國 109 年度

單位：新臺幣元

項目	本年度 期初餘額(1)	本年度		本年度 期末餘額 (4)=(1)+(2)-(3)	說 明
		增 加(2)	減 少(3)		
基金	9,500,000			9,500,000	
創立基金	6,332,721			6,332,721	
捐贈基金	3,167,279			3,167,279	
公積	192,688,221			192,688,221	
捐贈公積	192,688,221			192,688,221	
累積餘絀	922,546,429	38,202,085		960,748,514	
累積賸餘	922,546,429	38,202,085		960,748,514	本期賸餘
合 計	1,124,734,650	38,202,085		1,162,936,735	

財團法人食品工業發展研究所
資產負債表

中華民國 109 年 12 月 31 日

單位：新臺幣元

項目	本年度決算數 (1)	上年度決算數 (2)	比較增(減)	
			金額 (3)=(1)-(2)	% (4)=(3)/(2)*100
流動資產	636,850,154	542,935,221	93,914,933	17.30
現金	336,194,263	207,624,783	128,569,480	61.92
無活絡市場之債務工具投資-流動	261,438,265	291,309,581	(29,871,316)	(10.25)
應收款項	37,650,258	41,864,532	(4,214,274)	(10.07)
預付款項	283,838	262,285	21,553	8.22
短期墊款	82,689	623,602	(540,913)	(86.74)
其他流動資產	200,841	250,438	(49,597)	(19.80)
受限制資產	1,000,000	1,000,000	-	-
投資、長期應收款及準備金	202,188,221	202,188,221	-	-
無活絡市場之債務工具投資-非流動	202,188,221	202,188,221	-	-
不動產、廠房及設備	404,491,243	435,245,549	(30,754,306)	(7.07)
土地	58,220,406	58,326,135	(105,729)	(0.18)
房屋及建築	317,587,669	317,587,669	-	-
機械及設備	463,130,298	455,269,858	7,860,440	1.73
交通及運輸設備	89,500	89,500	-	-
什項設備	107,950,629	105,295,042	2,655,587	2.52
成本合計	946,978,502	936,568,204	10,410,298	1.11
減：累計折舊	(542,487,259)	(501,322,655)	(41,164,604)	8.21
無形資產	7,445,645	6,274,659	1,170,986	18.66
專利權	221,447	221,447	-	-
電腦軟體	7,224,198	6,053,212	1,170,986	19.34
其他資產	11,120,744	18,735,711	(7,614,967)	(40.64)
遞延資產	1,104,762	2,619,884	(1,515,122)	(57.83)
遞延所得稅資產	4,288,000	4,188,139	99,861	2.38
存出保證金	56,750	56,750	-	-
什項資產	5,671,232	11,870,938	(6,199,706)	(52.23)
資產合計	1,262,096,007	1,205,379,361	56,716,646	4.71
流動負債	74,512,918	59,194,632	15,318,286	25.88
應付帳款	2,187,641	3,297,703	(1,110,062)	(33.66)
應付所得稅	661,855	-	661,855	-
應付費用	57,093,695	40,353,149	16,740,546	41.49
預收款項	14,161,157	15,074,111	(912,954)	(6.06)
其他流動負債	408,570	469,669	(61,099)	(13.01)
其他負債	24,646,354	21,450,079	3,196,275	14.90
遞延所得稅負債	13,221,485	13,599,242	(377,757)	(2.78)
存入保證金	3,954,090	4,515,536	(561,446)	(12.43)
什項負債	7,470,779	3,335,301	4,135,478	123.99
負債合計	99,159,272	80,644,711	18,514,561	22.96
基金	9,500,000	9,500,000	-	-
創立基金	6,332,721	6,332,721	-	-
捐贈基金	3,167,279	3,167,279	-	-
公積	192,688,221	192,688,221	-	-
捐贈公積	192,688,221	192,688,221	-	-
累積餘絀	960,748,514	922,546,429	38,202,085	4.14
累積賸餘	960,748,514	922,546,429	38,202,085	4.14
淨值合計	1,162,936,735	1,124,734,650	38,202,085	3.40
負債及淨值合計	1,262,096,007	1,205,379,361	56,716,646	4.71

主辦會計：張超艇

董事長：謝孟璋