

# 『機能性食品與素材研發應用班』



## ★ 為何是機能性食品？

全球健康意識與市場需求增加，帶動機能性產品(例如膳食補充/草本產品/運動減重或特殊營養等)消費持續成長，預估2021年市值達2790億美元。

## ★ 我們可以怎麼做？

若能融合台灣與世界各地特有天然來源原料(例如:動/植物、真菌、礦物等)之特性，利用萃取、純化或酵素工程等核心關鍵技術，提高素材純度及應用廣泛性，將有益於台灣產業創新發展。

## ★ 本課程可以讓您學到。

市場發展趨勢現況，協助瞭解全球市場概況，為增加課程效益，本所將邀請具實務經驗台糖生技高階主管整合課程理論實務，並透過分組討論與實際演練方式，讓大家掌握產品研發過程所需開發關鍵。

### ➤ 課程日期:2018.10.17-19 (3天 18小時)

趨勢現況	創新技術應用	素材應用	實作與經驗分享
<ul style="list-style-type: none"> <li>機能性食品產業發展趨勢前瞻(3小時)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>微生物選用、發酵生產與生物轉換技術介紹及應用(3小時)</li> <li>核心技術開發及應用(3小時)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>天然來源機能性素材研發與應用(3小時)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>產品研發創意發想與開發實務(3小時)</li> <li>開發實務及技術轉移經驗分享(2小時)</li> </ul>

學費:5000元

(原價:10000元，工業局補助5000元)

[線上報名](#) (直接點選報名)

上課地點:新竹食研所

洽詢電話:03-5223191 分機 725

許小姐



參加班名	<b>(直接點選日期報名)</b> 機能性食品與素材研發應用班:新竹班： <a href="#">107.10.17~19</a>		
姓名		性別	手機號碼
E-mail			午餐 <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
出生	年	月	日
學歷			職稱
公司名稱			公司統一編號
公司地址	□□□-□□	電話	
訓練聯絡人			電話
E-mail			傳真

- 註：1. 為因應課程需要，本所保有調整課程內容之權力。  
2. 預定開班日期若有更動；以實際調訓通知函之開課日期為準。  
3. 因應個人資料保護法，報名者須先詳閱個人資料蒐集聲明同意書，完成報名程即同意本所對個資之蒐集與處理。

- 師資：特邀請產業大廠具實務經驗之高階主管(台糖生技)與國際級研機(工業研究院)及產學界等專家前來傾囊相授。
- 課程費用：**學員每人自行負擔 5,000 元**。原價:10,000 元/人。由經濟部工業局 107 年新南向特色食品與生技美粧品國際鏈結計畫補助每人學雜費 5,000 元。
- 繳費方式：報到時繳交；現金或即期支票，支票抬頭請寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行 016212218956，並將相關匯款憑單傳真至 03-5619110 訓練單元，並電話聯繫。
- 報到：依報名先後次序編班，於開班前二星期前 E-mail 通知報到日期及相關事項。
- 地點：新竹班:食品工業發展研究所 (新竹市食品路 331 號)

### 蒐集個人資料告知事項

- 經濟部工業局(以下簡稱本局)委託財團法人食品工業發展研究所，執行新南向特色食品與生計美粧品國際鏈結計畫，為遵守個人資料保護法之相關規定，在您提供個人資料予本局前，依法告知下列事項：  
蒐集目的：辦理教育或訓練行政之用。  
(1) 蒐集之個人資料類別：辨識個人者：如姓名、地址、電話、傳真、電子郵件地址等  
(2) 政府資料中之辨識者：如身分證字號、護照號碼等  
(3) 個人描述：如性別、出生年月日、國籍等  
(4) 資格或技術：如學歷資格、專業技術、特別執照等  
(5) 現行之受僱情形：如工作職稱、工作地點等
- 除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供本所於中華民國領域、在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。
- 本所將於原蒐集之特定目的、本次以外之課程之推廣、宣導及輔導，以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 若您未提供正確之個人資料，本所將無法為您提供蒐集目的之相關業務。

個人資料之同意提供：

- 本人已充分知悉且瞭解貴所上述告知事項。
- 本人同意貴所於蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

同意 不同意