

# 食物新視界 -

# 植物肉

科技解密與體驗研習



隨著全球糧食安全、環保與健康意識的抬頭，人類的糧食議題持續發燒，食物科技因此研發出「植物基替代肉」( Plant-Based Meat ; PBM )，被譽為「未來食物」。「植物肉」產品於近幾年開始在全球市場崛起，提供消費者另一「新」的選擇，成為近年來最夯的食品話題之一。藉此希望人們在環境永續、地球暖化、動物權利等議題下，能夠選擇植物肉產品，並在擁有吃肉體驗的同時，減少整體的動物肉類消費量，且有利於減少碳排放、能源消耗與土地利用，對未來經濟糧食與地球環境永續經營能盡一份心力。

工研院技術生產出天然優質蛋白質，另外，可因應產品不同屬性，將植物肉的質地口感數據化，可以研發出與真實肉類相似的產品。本研習活動將探討植物肉、加工食品與健康的食物來源之關係，並了解工研院技術與食品業者合作研發之創新食材--鵝肝、蛋、培根、藻膠愛玉，並瞭解如何將此創新食材導入法式料理烹飪藝術，逐一帶領學員一窺食物新視界；期能藉由本場活動的安排，讓學員/相關業者能更加了解環境、健康與食物科技的新趨勢，共同為環境永續經營一起努力，歡迎各界共襄盛舉!

**活動時間：**112年6月29日(四)上午10:00~下午15:00

**活動地點：**智觀文創股份有限公司/高雄市前鎮區復興四路12號2樓之13

Thomas Chien Restaurant 法式餐廳/ 高雄市前鎮區成功二路11號

**主辦單位：**工研院中分院

**協辦單位：**工研院產業學院、翔鶴佳生技有限公司、痞食維根、高科生技(股)公司、品辰歲月

時間	主題	講者
09:50~10:00	報到/相見歡	
10:00~12:00	1. 國內外植物肉發展產業現況解析 2. 工研院植物肉科技發展現況	工研院中分院 蔡書憲 副組長
12:00~12:10	中場休息/前往 Thomas Chien Restaurant	Thomas Chien Restaurant
12:10~14:30	Thomas Chien Restaurant 法餐植物肉體驗	
14:30-15:00	Q&A/合影/賦歸	

※主辦單位將視活動情形，保留變更/調整課程時間與內容之權利

## 【報名資訊】

### 一、活動報名方式：

1. 請以正楷填妥報名表傳真至 07-3367855(蔡來春小姐收)
2. E-mail 至 [sylviatsai@itri.org.tw](mailto:sylviatsai@itri.org.tw)
3. 至產業學習網(<https://college.itri.org.tw/>)線上報名

### 二、活動報名截止日期與提醒：

因場地空間容納人數有限，報名人數額滿為止；如有意參加者，**敬請於 6/19(一)下班前完成報名**

**備註：1.如報名人數踴躍，我們將視報名人數加開活動班次，歡迎踴躍報名參加。**

**2.為管控教室/餐廳座位人數安排，僅接受預約報名(6/19 前完成報名)，不接受當日現場報名**

**3.若無法前來上課或更換出席名單者，請務必儘早通知我們(07-3367833 #22 蔡小姐)**

### 三、活動洽詢：07-3367833 #22 蔡小姐 傳真：07-3367855

### 四、活動費用：

課程費用	會員
課程原價	\$5,500
10 天前報名或同一公司二人報名優惠價	\$5,000

**五、繳費方式：**請收到上課及繳費通知後，於開課日二天前以銀行匯款、支票或線上報名時選擇信用卡線上繳費。( [電子發票證明聯](#)(交易明細檔)於繳款確認收款後將 mail 至您的信箱或於開課當天提供予您紙本 [電子發票證明聯](#) )。若需提早取得「[電子發票證明聯](#)」，請洽詢本學習中心。

**六、退費辦法：**學員於開訓前退訓者，將依其申請退還所繳上課費用 90%，另於培訓期間若因個人因素無法繼續參與課程，將依上課未逾總時數 1/3，退還所繳上課費用之 50%，上課逾總時數 1/3，則不退費。

### 七、其他配合事項：

1. 為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，敬請來電洽詢方完成報名。
2. 如本課程因人數或其他因素造成課程取消,本院將無息辦理退費,敬請見諒！
3. 為尊重講師之智慧財產權益，恕無法提供課程講義電子檔。
4. 為配合講師時間或臨時突發事件，主辦單位有調整日期或更換講師之權利。
5. 因課前教材、講義及餐點之準備及需為您進行退款相關事宜，若您不克前來，請於開課三日前告知，以利行政作業進行並共同愛護資源。
6. 為尊重講師智慧財產權，未經講師同意請勿錄音或錄影；並於活動開始進行後，協助將您的手機調整為震動模式，以維護良好的聆聽環境。
7. 為落實環保節能減碳，建議您可自備環保杯與環保餐具。
8. 為防活動場地冷氣過強，有需要者請攜外套禦寒，避免著涼。

**※ 如適逢天候因素或疫情等相關因素考量而需順延或取消活動辦理，我們將第一時間另行寄發相關會議活動通知，還請多多包涵。**

食物新視界 -

TOP SECRET

# 植物肉

## 科技解密與體驗研習

### 報名表

112 年 6 月 29 日 (四)上午 10:00 ~ 下午 15:00

FAX : 07-3367855(蔡來春小姐收) 或 E-mail 至 [sylviatsai@itri.org.tw](mailto:sylviatsai@itri.org.tw)

公司發票抬頭：			統一編號：
地址：			發票： <input type="checkbox"/> 二聯式(含個人) <input type="checkbox"/> 三聯式
姓名	部門/職稱	電話/手機號碼	E-mail (會員請填寫會員帳號mail)
聯絡人資訊			
姓名	部門/職稱	電話	E-mail (會員請填寫會員帳號mail)

 歡迎您來電索取簡章 ~ 服務熱線07-3367833 ~ 工研院產業學院高雄學習中心歡迎您的蒞臨 ~

為提供良好服務及滿足您的權益，我們必須蒐集、處理所提供之個人資料。

本院已建立嚴謹資安管理制度，在不違反蒐集目的之前提下，將使用於網際網路、電子郵件、書面、傳真與其他合法方式。未來若您覺得需要調整我們提供之相關服務，您可以來電要求查詢、補充、更正或停止服務。