

台灣水果+中草藥酵素培育與釀造技術實作班



課程簡介

本課程將介紹台灣當季水果加上中草藥酵素培育的基本原理與應用，學員在課程中製作當季水果及相關中草藥如對身體有益處之酵素培養，內含重要的生產技術實施要領。參與學員利用在地之水果及中草藥做發酵機能性保健食品，不但能提升食品的營養與保健效果，也能促進全家人身心的均衡與統整。

課程目標

1. 瞭解酵素的功效
2. 瞭解科學中藥製程沿革與原理
3. 學習酵素的製作流程與方法
4. 認識酵素應用
5. 學習釀造與發酵技術
6. 實作中草藥酵素培育

目標對象

1. 中醫師、熟諳中草藥或農業生技相關從業人員
2. 食品加工、健康食品相關從業人員
3. 從事各項發酵技術從事人員

課程大綱

上課日期	課程單元	課程內容	時數	講師簡介
108/10/04 (五) 09:00~12:00	何謂酵素	<ol style="list-style-type: none"> 1. 酵素基本概念 2. 酵素的發現及研究史 3. 酵素的應用 4. 酵素對人體主要的作用 5. 哪些人需要補充酵素及證言 	2	<u>蕭教授</u> 中央研究院 特聘講座 美國科學促進會會士 世界生物催化暨農業生技科學 院院士 世界科學院農科科學獎得獎人 國際生物催化暨農業生技學會 會長
	酵素生產及產業應用	<ol style="list-style-type: none"> 1. 早期單一酵素生產 2. 近期綜合酵素生產 3. 分子酵素生產 4. 產業應用 		
	科學中藥生產沿革	<ol style="list-style-type: none"> 1. 早期中藥生產 2. 近期中藥生產 3. 科學中藥生產 4. 製程原理及利弊 	1	<u>蔡經理</u> 萬國製藥廠(股)公司
108/10/04 (五) 13:00~16:00	何謂分子酵素	<ol style="list-style-type: none"> 1. 分子酵素基本概念 2. 分子酵素的應用 3. 分子酵素對人體主要的作用 4. 哪些人需要分子酵素 	1	<u>楊教授</u> 醫學院 副院長 學士後醫學系外國學生專班 教授 生物科技學系 教授 生物科技與生醫工程中心 主 任 社團法人臺灣生物科技學會 理事長
	分子酵素 SOP 流程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 菌的繁殖：三大要素 2. 培養液的種類 3. 分子酵素製程調配比例 4. 殺菌及農藥的處理 5. 製作過程 SOP 6. 勾對方式及運算 7. 後繁殖處理 	2	
108/10/18(五) 09:00~12:00	釀造及蒸餾 SOP 流 程及設備介紹	<ol style="list-style-type: none"> 1. 發酵管理 2. 發酵工藝 3. 蒸餾工藝 4. 介紹釀造的實驗設備 5. 介紹蒸餾的實驗設備 6. 如何使用設備介紹 	3	<u>陳副總經理</u> 健茂生技股份有限公司 副總 經理

108/10/18(五) 13:00~16:00	釀造發酵培育	火龍果分子酵素·滅菌、消毒、清洗、培養液添加比例...等	3	
108/10/19(六) 09:00~16:00	中草藥發酵培育	1. 中草藥基本認識與辨識 2. 中草藥發酵的應用 (實作)	6	<u>陳博士</u> 中國醫藥大學學士後中醫學系 博士
108/10/25 (五) 09:00~12:00	酵素的功能與效果	1. 關於酵素您需要知道的事 2. 補充酵素的迷思 3. 蔬果與中草藥中的寶藏 - 植化素 4. 挖取寶藏的利器-酵素與發酵 5. 植化素、酵素與疾病預防	3	<u>李中醫師</u> 國立陽明大學微生物暨免疫學 研究所 中醫診所 醫師
108/10/25 (五) 13:00~16:00	酵素公司參訪	大江生醫公司磐石園區	3	大江生醫公司
108/11/1(五) 09:00~16:00	分子酵素飲品製作	1. 火龍果酵素製備 2. 火龍果酵素飲品製作	6	<u>陳副總經理</u> 健茂生技股份有限公司 副總 經理
108/11/2(六) 09:00~16:00	中藥草分子酵素 成品實作	1. 中草藥的植物化學和對身體健康的影響 2. 中草藥發酵成果驗收	6	<u>陳博士</u> 中國醫藥大學學士後中醫學系 博士

結訓與證書

參加本課程之學員，出席率達 75%以上者得由工研院核發「台灣水果+中草藥酵素培育與釀造技術實作班」結業證書。

【開課資訊】

主辦單位：工業技術研究院產業學院
義守大學生物科技與生醫工程中心
義守大學創新農業創新創業人才培育中心

上課日期：108/10/04 (五)、10/18 (五)、10/19 (六)、10/25 (五)、11/01 (五)、11/02 (六) 共計 6 天 36 小時 (日期如因配合講師有所異動將於開課前通知)

上課地點：高雄市前鎮區一心一路 243 號 4 之 1 樓 (產業學院高雄學習中心)

課程費用：

課程原價 《會員》	7 天前 單人報名優惠價	2 人同行/工研人 報名優惠價	3 人(含)以上同行 報名優惠價
42,000 元/人	35,000 元/人	33,000 元/人	31,000 元/人

預計招生名額：30 名為原則，依報名及繳費完成之順序額滿為止 (本班預計 15 人即開課)

報名方式：1. 線上報名：<http://college.itri.org.tw/>
2. 傳真報名：傳真至 07-3367855 林小姐收(傳真後請來電確認，以保障優先報名權益)
3. 電子郵件報名：E-mail：RichLin@itri.org.tw 林小姐

課程洽詢： 07-336-7833 轉 14 林小姐

注意事項：

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。
2. 為維護課程品質與其他學員權益，若原報名繳費者不克參加時，可指派其他符合參訓對象者參加，並最晚於開課前一週通知主辦單位。
3. 如欲取消報名，請於開課前一週以電話或email通知主辦單位並確認申請退費事宜，主辦單位將退還90%課程費用，相關事宜另依法規辦理。

----- ✂ ----- ✂ -----
 > 傳真報名表【07-3367855】 工研院 產業學院 高雄學習中心【TEL.07-3367833】

台灣水果+中草藥酵素培育與釀造技術實作班【報名表】

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	電子郵件(請以正楷書寫)	
承辦人	姓名	部門	職稱	電話	傳真	電子郵件(請以正楷書寫)

繳費方式：

- 信用卡 (線上報名)**：繳費方式選「信用卡」，直到顯示「您已完成報名手續」為止，才確實完成繳費。
- ATM 轉帳 (線上報名)**：繳費方式選擇「ATM 轉帳」者，系統將給您一組個人專屬帳號「銀行代號、轉帳帳號」，但此帳號只提供本課程轉帳使用，**各別學員轉帳請使用不同轉帳帳號！！**轉帳後，寫上您的「公司全銜、課程名稱、姓名、聯絡電話」與「收據」傳真至 07-3367855 工研院產業學院 高雄學習中心 收。
- 銀行匯款(電匯付款)**：土地銀行工研院分行，帳號 156-005-00002-5 (土銀代碼：005)。
戶名「財團法人工業技術研究院」，請填具「報名表」與「收據」回傳真至 07-3367855 工研院產業學院 高雄學習中心 收。
- 即期支票或郵政匯票**：抬頭「財團法人工業技術研究院」，掛號郵寄至：高雄市前鎮區一心一路 243 號 4 之 1 樓-工研院產業學院 高雄學習中心 收。
- 計畫代號扣款 (工研院同仁)**：請從產業學院學習網直接登入工研人報名，經計畫主持人簽核同意後即可。
 註：信用卡、ATM 轉帳者請利用線上報名系統，報名網址：<http://college.itri.org.tw>



相關收據證明請註明姓名與課程傳真回產業學院 ~ 客服專線：07-3367833 FAX：07-3367855