

食品工業發展研究所

食品工業發展研究所是財團法人組織，於民國54年秋，由前行政院國際經濟合作發展委員會、中國農村復興聯合委員會和台灣區罐頭食品工業同業公會共同捐資設立。

財團法人組織

在新竹市西大路購地2甲，興建研究大樓、試驗工廠、訓練教室、冷凍庫、宿舍等，於56年10月完工，56年11月1日正式成立。民國59年，由於研究績效優良，獲教育部核准為學術研究機構。

目前食品工業發展研究所（以下簡稱食品研究所）由馬保之博士擔任所長，領導全體同仁，為我國食品工業的發展與科技的研究，奉獻最大的力量。

董事會權力最高

食品研究所是財團法人組織，最高權力機構是董事會，負責決定組織，制定業務方針，審核預算決定，任免重要人事。董事會由董事21~27人組成，設常務董事5~9人，由董事互推，再由常務董事互推1人為董事長。

食品研究所現有職員105人，其中科技人員74人，行政人員23人，雇員8人。另有技工、工友等32人，總計137人。

食品研究所的行政組織如右圖。

研究·發展·服務

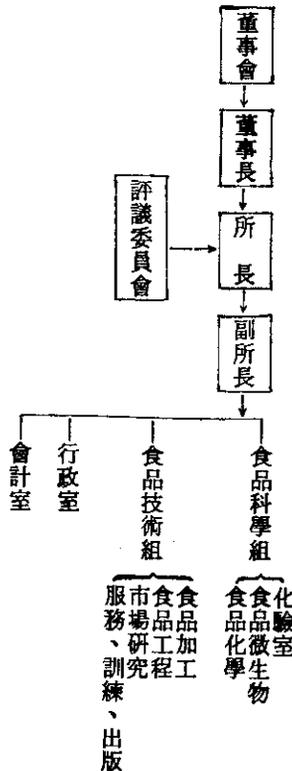
根據食品研究所捐助章程第1章第2條規定：「本所的宗旨是研究改進及發展食品加工技術，推行新產品，輔導及協助國內食品工業改良生產技術，以提高品質，減低

成本，並訓練食品加工技術人才，以促進食品工業的發展。」

因此，食品研究所的業務，以「研究」與「發展」並重。在研究方面，以解決各食品工廠當前問題為第1優先，並配合食品工業的發展，介紹新技術與發展新產品。

在服務方面，針對各食品工廠的需要，舉辦各項專業訓練、專題討論會、工廠加工技術輔導等，並定期發行書刊、產品檢驗、儀表校正，及代辦低酸性罐頭工廠的FDA登記等。

以下是近年來食品研究所在這些方面的主要工作。



發明新產品

歷年來食品研究所發展完成的新產品計有：即食芋頭粉、西式蜜

餡、調味薑、大蒜粉和大蒜片、蛤罐頭、甜蕃薯罐頭、熱帶混合水果罐頭、即食粉絲、即食豆腐粉、西式香腸、果汁牛奶、濃縮果汁、小紅蘿蔔罐頭、脫脂花生和花生奶、即食飯，以及最近完成的梅菜扣肉罐頭、紅燒蹄膀罐頭、肉凍罐頭、獅子頭罐頭、蜜汁火腿罐頭。

發展新方法

已發展或改善完成，可供食品加工應用的方法有：洋菇原料保鮮、罐頭洋菇黑變的防止、簡速農藥檢查方法、蜜餞製造方法、蘆筍罐頭脫錫的防止、空罐鉛污染的檢查、蜂蜜的濃縮、食米的包裝與儲存、食油中重金屬含量測定法、新式豆腐皮製法、中式香腸的包裝、鳳梨醋速釀製法等。

最近更開發下列各項新的加工方法：米醋速釀法、蔞油新釀法、低酸性食品罐頭殺菌條件的改進、新規格馬口鐵皮的使用、蔬菜包裝與運輸的改良、梅胚、塩茄子、塩醬頭等漬醃物品質的改進法、槓丸改良製法。

改良加工設備

加工設備的改良方面，歷年完成的有σm封罐機脫氣裝置、鳳梨切塊機、生鮮洋菇切片機，流動層熱風脫水機、罐頭擦乾機、自動檢重機、豆腐皮自動製造機、蕃茄脫皮機、馬鈴薯脫皮機、油葵脫壳機、馬蹄切片機、洋菇切柄機、馬蹄脫皮機、罐頭整向排列輸送裝置等。

舉辦各種訓練

食品研究所自創辦以來至69年

8月底止，已辦理下列各項訓練：殺菌技術管理班44班 665人、殺菌釜操作班93班 1,364人、罐頭捲封技術班18班 193人、品質管制班40班909人、罐頭製造技術班10班342人、耐熱性孢子計數班2班61人、冷凍加工技術班5班 139人、虫體檢查班8班 147人、腐敗菌檢查班3班31人、食品工廠衛生班3班38人、農藥檢查班3班6人、貼標機操作班3班36人、高職食品加工科教師研習會6班138人，共計238班4069人。

食品研究所的技術訓練班工作，已廣泛提高食品工廠技術人員的水準。尤其是殺菌技術訓練和品質管制訓練，為配合美國藥物食品檢驗局的低酸性罐頭食品管制，及經濟部推動的全面品質管制制度，適時提供迫切需要的人員訓練，充分發揮食品研究所技術訓練的功能。

提供技術服務

食品研究所對食品工廠的技術服務工作，有罐頭工廠用溫度計和壓力表的定期校正、產品分析和檢驗、技術諮詢、代辦低酸性罐頭工廠向美國藥物食品檢驗局登記、銷以色列罐頭食品檢驗、食品工廠製程品管輔導和產品品質檢驗，以及廠商個別問題處理或委託案件。

出版中英文刊物

食品研究所自民國58年起，秉持着介紹食品科技新知、提高科技水準、促進科技發展的宗旨，創辦「食品工業」月刊，10年來刊出食品科技文字在1,000萬字以上。目前月刊發行至世界27個國家和地區，尤其普受我國旅美食品科技界的重視。

除定期出版食品工業月刊之外，食品研究所並出版食品科技專題討論彙編10種、食品加工叢書27種

，及研究報告163種，廣銷全國食品工業界和科技界等。此項出版，每年均在增加中，對我國食品科技新知介紹，不無貢獻。

69年9月起，食品研究所更創辦英文版食品工業月刊，發行至世界各地，以增強我國食品科技在世界上的地位，並為我國食品廠商與國外廠商間，提供更密切的連繫。

獲得多次專利

食品研究所研究發明所獲得的專利共10項：鳳梨切塊機、 σ m封蓋機的噴汽脫氣裝置、防止番石榴果汁沉澱的方法、培養洋菇菌種的合成培養基製造方法、應時代米粉的製造法、以高壓處理固形食品的加工方法、生鮮洋菇切片機、速溶性糖的製造法、應時代芋頭粉的製造方法。

碳酸胺噴霧乾燥法、實驗室用全玻璃製真空果汁濃縮器、抑制蘆筍罐頭脫錫的新法、薄膜狀蛋白質的自動連續製造法、即食飯、豆皮自動化製造、真空抽氣罐頭外壁擦拭機、噴射式脫壳機、馬蹄自動切片機等。

審核中的尚有：磷酸化黃豆蛋白質的製造方法、改良荔枝罐頭顏色的新加工方法、洋菇切柄機等。

提高衛生安全

由於社會型態改變，使加工食品的輸出和國內消費都逐漸增加，因此加工水準的提高與衛生安全的改善，將是今後發展的必然趨勢。

食品研究所配合行政院農業研究發展聯繫小組的農業重點研究計畫，已提出68~70年度各項研究計畫。計食品加工機械的引進和改良共11項、食品包裝容器和材料應用改進共8項、中式食品工業化與發展共22項、食用油脂的研究與發展共6項。

全部預算共4,000餘萬元，由食品研究所主持，統籌分配給全國各有關食品學術研究機構，以共同推展食品工業的研究。

共同推展努力

此外，食品研究所更向經濟部提出下列科技專業計畫：

(1)發酵工業發展、(2)食品香料研究中心的設立、(3)食品加工自動化的推展、(4)食品工業推廣拓展中心的設立，其中(2)(3)項已獲經濟部撥款支持。希望藉着這些專業計畫的推展，帶動全國食品工業與科技界，共同為我國食品工業的發展而效力。

