

礁溪辦事處

宜蘭縣礁溪鄉中正路二〇四號

電話：(039) 887100-4 傳真：(039) 887105

虎尾辦事處

雲林縣虎尾鎮信義路六七號

電話：(05) 6328851 傳真：(05) 6328858

新明辦事處

中壢市中正路三六六號

電話：(03) 4939393 傳真：(03) 4943486

科學園區辦事處

新竹市科學工業園區科技三路三號

電話：(035) 783962 傳真：(035) 781859

北斗辦事處

彰化縣北斗鎮中正路一六八號

電話：(04) 8880181 傳真：(04) 8880188

南崁辦事處

桃園縣蘆竹鄉南崁路一八七號

電話：(03) 3221199 傳真：(03) 3225477



笑一笑

深呼吸

教師正講著行深呼吸的益處，一學生聽疲倦了，打了一個呵欠。教師說：「教室中不許打呵欠。」那學生說：「我不是打呵欠，是行深呼吸。」(青嵐)

歡迎投稿



自然農法健康食品發酵自動化研討會

目前市場上的健康食品皆是利用『自動化發酵程序』，來提高其保健效果與商品價值。本中心配合經濟部工業局自動化人才培訓計畫，特邀請國內自然農法與自動化專家，針對『發酵製程』收集教材，規劃訓練課程，將老祖母的醬菜發酵以至於高科技自動化生化工程，作深入淺出的講授與研討。

主辦單位：經濟部工業局

承辦單位：中國生產力中心

—綠色生產力技術提升研討會—

日期	84年1月12日	84年1月13日
時間	研 討 內 容	研 討 內 容
09:00 12:00	1. 自然農法與健康食品 2. 產品壽命週期分析LCA與環境管理系統ISO14000 3. 有效發酵與有害腐敗 4. 有效微生物群之應用 5. 良質水之製造與應用 6. 紅外線與能源之應用 7. 發酵飼料與發酵堆肥 主講人：周傳甲經理 CPC綠色生產力組	食品發酵裝置處理法與應用 1. 裝置介紹 A. 液態發酵—厭氣及好氣家庭用與與工廠用 B. 固態發酵—厭氣及好氣家庭用與與工廠用 2. 裝置處理法與應用 主講人：彭耀寰教授 台北技術學院化工系
12:00 13:00	午餐時間 日本有機農法(低成本高效益農產方法)錄影帶觀摩	午餐時間 美國有機農法(低成本高效益農產方法)錄影帶觀摩
13:00 14:50	食品發酵原理與程序 1. 食品發酵原理 A. 微觀之變化 a. 碳水化合物之變化—厭氣發酵與好氣發酵 b. 脂質之變化 c. 蛋白之變化 d. 物質間之互變 B. 巨觀之變化 2. 食品發酵程序(示範例) A. 液態發酵—酒精、飲料、食醋及發酵乳 B. 固態發酵—豆豉、醬菜、五穀及水果發酵 主講人：彭耀寰教授 台北技術學院化工系	發酵反應條件自動控制 1. 溫度、水分及PH值等自動量測與控制 2. 自動量測網路連線之軟體與硬體 主講人：許秀榮總經理 超鼎科技公司
15:10 17:00		食品工業生化感測器之應用 1. 生化感測器製備原理 2. 生化感測器於食品工業之應用(溫度、濕度、PH值、糖類、氨基酸及酒精等) 主講人：陳文章教授 大同工學院生工系

上課地點：中國生產力中心教室(松山機場外貿展覽館2樓) 台北市敦化北路340號2樓

上課費用：總計NT\$6,000(包含稅、午餐、講義及文具等) 工業局補助一半費用，學員自費NT\$3,000(限25名)

報名方式：電話：(02) 714-9362 或 (02) 713-7731 轉566、567 李學美小姐 傳真：(02) 714-9363 李學美小姐