

研究實務經驗分享

食科系 林麗雲

弘光科技大學



目錄大綱

1. 學經歷
2. 研究根基與專長領域
3. 專業證執照
4. 專家學者(或委員)
5. 專業學會理監事
6. 創造產學資源
7. 學術表現及研究成果產業化



學歷



國立臺灣大學農業化學系 博士
國立臺灣大學農業化學系 碩士
國立中興大學 食品科學系 學士
國立屏東農專 食品工業科畢業



經歷

1. 弘光科技大學食品科技系 講師/副教授/教授/特聘教授/民生創新學院院長。
2. 食品工業發展研究所 助理研究員。
3. 省農業試驗所 技術員
4. 台灣大學農業化學系 研究助理
5. 屏東農專 助教




研究根基

1. 陳皮製作與香氣
碩士論文
2. 蔭油釀造
博士論文



專長領域



禁止酒駕  飲酒過量有害健康

1. 食品加工、食品釀造
2. 烘焙食品、烘焙實務
3. 食品香料、香辛精油保健
4. 食品安全衛生及稽核



專業證執照



1. **食品技師執照**(100)(2)專高實際字第000094號。
2. 行政院勞工委員會「**中式麵食加工**」職類**乙**技術士技能證照--96-000523。
3. 行政院勞工委員會「**食品檢驗分析**」職類**乙**技術士技能證照-092-000085。
4. 行政院勞工委員會「**烘焙食品**」職類**乙**技術士技能證照-077-001019並擔任監評委員。
5. 行政院勞工委員會「**中式米食加工**」職類**丙**技術士技能證照。

弘光科技大學



擔任專業機構之專家學者(或委員)

1. 衛福部食衛署HACCP專家學者
2. 財政部國庫署酒品認證技術委員
3. 農委會CAS稽核人員
3. 農糧署農村酒莊輔導委員
4. 台中市食品安全會報委員
5. 行政院公共工程委員
6. 經濟部工業局TQF(GMP)稽核人員

弘光科技大學



專業學會理事

1. 社團法人中華食品安全管制系統發展協會理事 2012-2023。
2. 台灣食品科技學會理事 2020-2022。
3. 台灣食品科技學會秘書長(2022-2023)



台灣食品科學技術學會
(111) 食科特字第 002 號

聘書

茲敦聘
林麗雲女士為本會
第二十六屆秘書長
任期：自民國 111 年 1 月 1 日起
至民國 112 年 12 月 31 日止
特給此聘

理事長 **施坤河**

中華民國 年 元 月



弘光科技大學

創造產學資源

吸收新資與精進技術

- 參加研討會
- 教學相長

技術轉移專利

- 提升產品附加價值
- 產業永續發展

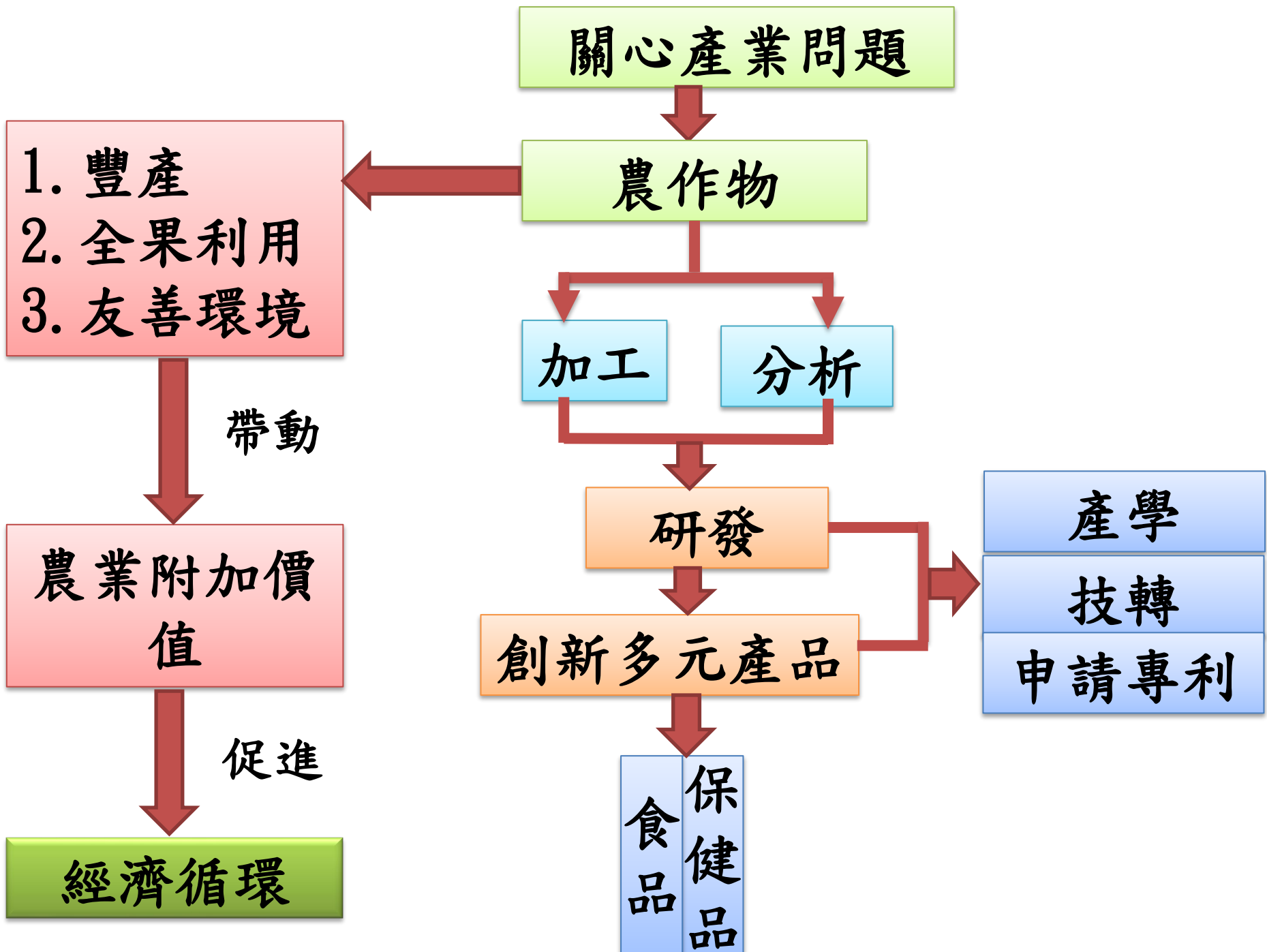
學術研究
專業領域

熱誠服務深入業界

- 建立人脈廣結善緣
- 傾聽問題解決問題
- 發展多元農產加工製品

研究成果產學合作

- 分享與解決產業問題
- 厚植在地農業研發能量



三年內專業學術表現-計畫

研究計畫案 件數/ 金額	科技部計畫	主持人	2件	278萬元
	政府部會計畫	主持人	7件	605萬元
	產學合作 研究計畫	主持人	32件	810.2萬元
	合計		41件	1693.2萬元

三年內專業學術表現-專利及技轉

專利	發明人:以黑木耳為基質之素牛肉香料及其製備方法。林麗雲、專利證書發明第I 572292號、中華民國、2017-2035	1件
	共同發明人:檸檬發酵產物之製備方法及其用途。蔡政志、林麗雲、周嵐均、詹沛琦I 674101號、中華民國、2019-2039。	1件
技轉 金額 單位	HK-111-A技04/以洋菇素材進行熱反應生產素肉香料/ 30萬元/榮合食品股份有限公司(111/10/25)	1件

三年內專業學術表現-期刊論文

1. 國際期刊論文發表[SCI]12篇
2. 研討會論文 20篇

歷年執行農糧署科研計畫

年度	計畫名稱
94	利用奈米金粉觸媒加速鳳梨酒轉化成醋之研究
97	鳳梨醋商品化生產
102	水梨香甜酒之研發
103	開發具有發展潛力國產精油(紫蘇、薄荷)及其應用
104	不同產區、品種及成熟度之柚子果實中機能性成分分離及其產品開發之研究
105	西施柚及白柚全果加工產品開發

歷年執行農糧署科研計畫

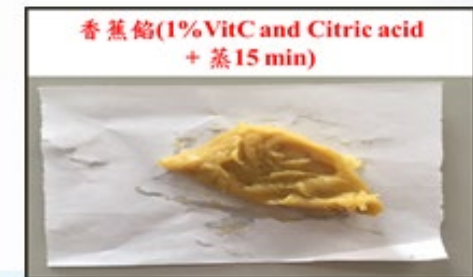
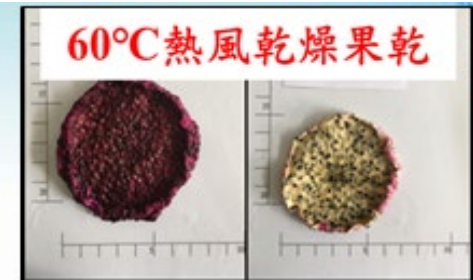
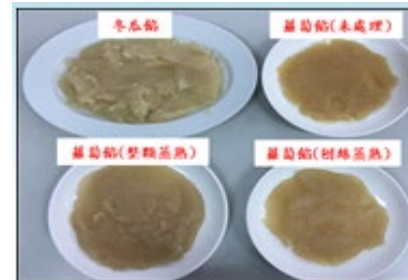
年度	計畫名稱
106	建立 酸菜 系列產品品質標準及其產業輔導
106	果乾 乾燥技術創新與產業提升
106	未成熟柳橙果實與加工廢棄 柳橙 果皮之再加工利用
107	開發具競爭力農產加工品之新式加工技術
107	大宗 蔬果 及其副產物高值化產品開發研究
108	高麗菜 高值化產品應用開發
109	國產 柚 多元加工及其產業應用研究

歷年執行農糧署科研計畫

年度	計畫名稱
110	國產文旦柚果肉粒冰磚製程開發與產業應用 增值計畫
110	大黃瓜多元加工應用
110	農村製酒產業增值推展計畫
111	大黃瓜多元加工應用
111	鳳梨釋迦增值化加工及產業化研究
112	國產紅豆增值化加工之研究

研究成果產業化-1

- 106年果乾乾燥技術創新與產業提升計畫
- 運用國產鳳梨、香蕉及火龍果產製果乾等加工品
- 研究成果結合佑麟食品機械及總億食品公司發展推廣



研究成果產業化-2

- 107年國內紅龍果豐產-啟動紅龍果收購加工措施
- 運用國產紅龍果發展個是果餡等加工品
- 研發成餡料結合台中糕餅公會總億食品發展推廣



研究成果產業化-3

- 109年國產柚多元加工計畫
- 研究成果結合產業發展：
 - ✓ 寶柚食品-柚皮果乾
 - ✓ 泰泉食品-柚皮果乾
 - ✓ 霧峰區農會酒莊-柚香甜酒



111年執行農糧署鳳梨釋迦產品研發



111年協助台中市 石岡及外埔農會產品研發



弘光科技大學

自我期許

不斷吸收新知與學習
積極參與及熱誠服務



弘光科技大學

謝謝聆聽 敬請指教

