

2023 台灣食品產業創新競賽 激發學子食品開發創意

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

2023 年台灣食品產業創新競賽決賽 10 月 13 日在中興大學登場，今年以開發具台灣特色之創意加工食品為主題，全國計有 18 校 24 隊參賽，為國內食品開發競賽盛事，國內各大學食品科系皆組隊參賽，經過兩階段初複選，選出 8 組團隊口頭報告、5 組海報展示。最後由嘉義大學團隊奪冠，中興大學、宜蘭大學並列第二，靜宜大學、高雄科技大學榮獲第三。

此競賽由靜宜大學食品營養學系張永和特聘教授擔任評審召集人，評審涵蓋產學界專家，包含：興大食生系方繼名譽教授、謝昌衛特聘教授、味丹企業謝文慶副總經理、佳訊全方位生醫吳明昌總經理、財團法人食品工業發展研究所傅偉光主任。

第一名由嘉義大學食品科學系「金甲鑫-輕食蠶主義」獲得，該團隊以虱目魚漿為主原料加上薑澱粉，開發出解凍即食冷麵，具有高蛋白、健康養生、方便即食等特色，同時利用原料為食品加工過程中之副產物，如魚碎肉與薑澱粉，更符合永續發展精神。

第二名中興大學「蔬粕 ON 菜頭-獨『酥』一格」，以胡蘿蔔渣為原料，仿製素鹹蛋黃，可作為烘焙糕點之用，讓消費者可以吃得到鹹蛋黃的口感，同時低油減脂少負擔，且多了膳食纖維與 β -胡蘿蔔素。

同樣榮獲第二名的宜蘭大學「Hey! 鴨太郎」，則是採用宜蘭在地名產稻米與鴨賞製成鴨賞黑米小籠包，內餡以鴨賞、鴨肉、鴨皮、紅蘿蔔取代傳統豬肉餡，再將黑米融入外皮，改善外皮質地，增加色澤及香氣。

第三名由靜宜大學「發酵果籽汁」與高雄科技大學「鰻魚放假中」獲得，佳作則是實踐大學、東海大學、中國醫學大學。

台灣食品產業創新競賽由台灣食品科學技術學會主辦，謝成源先生食品科技發展基金會贊助，中興大學食品暨應用生物科技學系執行。藉由此競賽鼓勵大專校院食品相關科系學生學以致用，將文化創意融入產品開發，開發之產品須以能在工廠加工量產，彰顯可口、美味及健康，符合食安與生理機能需求之新配方、新造型、新口味、新包裝或新消費飲用方式為重點。透過此項競賽，也激發學子們在食品開發的無限潛力與創意。