

本會105年-108年中程科技發展策略及方向(食品領域)

一、領域發展願景

- (一) 發展多樣化農產食品加工技術，促進加工技術產業化。
- (二) 發展驗證產品品質監控技術，研發產品品質管理之工具。
- (三) 本土農產品功能性評估及確效，開發具保健功能性之農產食品。
- (四) 收存本土農業微生物，加速微生物產業化應用。

二、情境分析與SWOT分析

國內多種大宗及地方特色農產品產期集中，時有產銷失衡之情事，亟需研究開發新穎性農產加工品，以延長保存期限調節產銷，並提昇加工品產製技術及提高產品附加價值。面對未來簽定FTA及加入TPP，面臨國際市場的競爭，亟需加速國產農產品與食品科技結合，研究產品加工及其貯存技術之開發，以提升產品附加價值及競爭力。

優勢 (Strength)	劣勢 (Weakness)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 國內學研單位能量充沛、研發技術能力強，具有開發機能性保健食品、副產物加工產品等提高農特產品附加價值的能力。 2. 國內已建置微生物種原庫，各式微生物資源豐富。 3. 國產農水畜產原料之新鮮較易獲得消費者認同，形成市場區隔；另保存期限短之冷藏及鮮食產品，較進口產品優勢。 4. 國內菇菌產業已具備種植及培養經驗，且品質優良、產品多樣化。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 部分農畜產品原料產季往往過於集中及自給率不足，供應不穩定且生產成本偏高，另副產物料源大多分散而收集不易。 2. 地方特色作物栽培面積小，無法短時間提供大量的原料。 3. 國內市場規模較小，企業投入研發及品管經費比例較低，創新及自主檢驗能力不足。
機會 (Opportunity)	威脅 (Threat)
<ol style="list-style-type: none"> 1. 國內的飲食需求及口味多樣化，開發多樣化食品之需求性高。 2. 本會與地方政府將具有地區特色之作物，陸續納入休耕地轉作之補助品項中，種植面積可望增加，提高產品自給率提升。 3. 兩岸開放觀光，來台旅遊人數增加，觀光消費量亦隨之上升。 4. 國人日益重視環保節能、及食品攙偽欺騙等安全議題。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 簽署 FTA 自由貿易協定及加入 TPP 後，進口農產食品比例持續增加，大量低成本的農產原料進口，對國產農產原料產生競爭壓力。 2. 先進國家於東南亞及中國大陸投資設廠開發食品，威脅國內食品製造廠商。 3. 國外營養補給品廠及藥廠已投入保健食品市場，因國外品牌知名度高，國內同質性產品將面臨激烈競爭。

三、領域農業科技研發策略及研發重點

策略一:發展多樣化農產食品加工技術及品質監控技術

研發重點一:開發新穎農產食品之全物利用技術。

研發重點二:開發大宗農、漁、畜產品之加工利用技術。

研發重點三:開發地方特色農產品之加工利用技術。

研發重點四:開發攙偽檢測技術。

策略二:厚植農產食品產業發展之能量

研發重點一:建立國產作物全株之機能性成分分析之基礎研究資料。

研發重點二:農業微生物種原庫之維運、拓展與探索應用。

研發重點三:輔導相關業者建立菇菌菌種保存技術並提供優良種菌。

研發重點四:持續進行國內消費動態及產業發展之研究。

四、預期目標及效益

- (一) 開發新穎農產加工技術，轉移農產加工業界運用，增進農產品附加價值及提升國內產業競爭力。
- (二) 提升農產品冷凍或常溫貯藏技術，調節產銷平衡延長產品壽命。
- (三) 開發農、漁、畜產原料全物利用技術以減少食物浪費，朝向環保節能之目標。
- (四) 開發攙偽檢測技術、建立驗證產品品質指標。
- (五) 開發以在地農產品為主的保健產品，建立相關的研究資料。
- (六) 持續收集本土農業微生物種原，擴展本土農業微生物資源，持續篩選具潛力之微生物資源，並開發微生物及其發酵產品。
- (七) 協助長期保存重要生產菇菌種原，並輔導廠商建立便捷保存技術，降低菇類產業優良種源性狀退化問題，減少菇類生產產量損失。
- (八) 掌握飲食消費動向、釐清食品產業鏈及其發展缺口，提供政府管理及產業發展之方向。