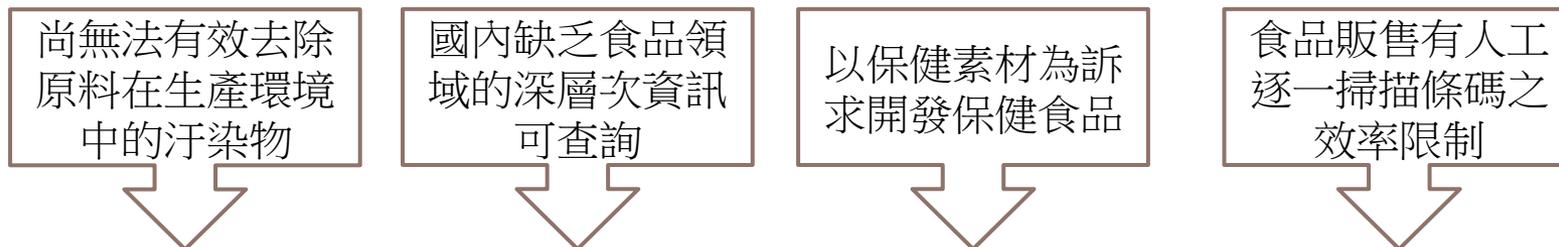


# 食品領域策略規劃成果簡介

資料來源：農委員會科技計畫

100農科-1·1·10-科-a1

# 食品領域-現況與前瞻議題



前瞻議題	前瞻議題
1.開發針對消費者各種需求之特殊畜產品	6.建構可應用於食品開發之多功能生物與遺傳資源資料庫
2.加強開發具延緩老化功效之生物性材料及其保健產品	7.健全農漁牧產品安全檢測、認證與履歷追蹤管理系統
3.開發食品安全資訊直接顯示系統及其相關檢測技術	8.開發節能減碳之農產品及加工品保鮮運銷技術
4.開發新興技術，以去除食品原物料中天然存在的過敏原及毒性物質	9.開發可發揚台灣飲食文化之食品製造與行銷體系
5.開發國產農林漁牧產品產地確認及品質快速量化分析檢測技術	10.開發高效、省工、安全之設施與技術，應用於農事作業及農產加工

# 食品領域-國外趨勢

食品	技術實現年預測	社會實現年預測
■ 大半以上的食品導入全球性的產銷履歷	2018	2027
■ 以預防生活習慣疾病為目的，量身打造的個人化機能性食品	2020	2026
■ 能降低疾病罹患機率的食品	2019	2025
■ 運用未利用深海微生物的生理機能，生產食品、藥品的技術	2019	2027
■ 防止高齡者腦功能、抗氧化機能、咀嚼機能降低，可支援健康高齡社會的食品與飲食方法	2018	2025
■ 對於出貨前農、畜、水產品的成份與品質特性能感測、分析的精密機器人	2018	2024
■ 全部商品均標示環境相關資訊(碳足跡、食物里程)	2015	2019
■ 可以現場確認食品安全的超小型化學分析系統	2019	2026

資料來源:日本第九次科技前瞻結果(2010年公布)

# 食品領域-2025年願景

---

## 生產

- 生物資源與食品產業聯結，提昇農產原料生產效率及生理機能，開發獨具台灣特色的食品行銷全球

## 生活

- 結合生物技術、檢測技術與資訊技術，以管控食品安全及提升機能特性，確保消費者享有安全飲食與優質生活品質

## 生態

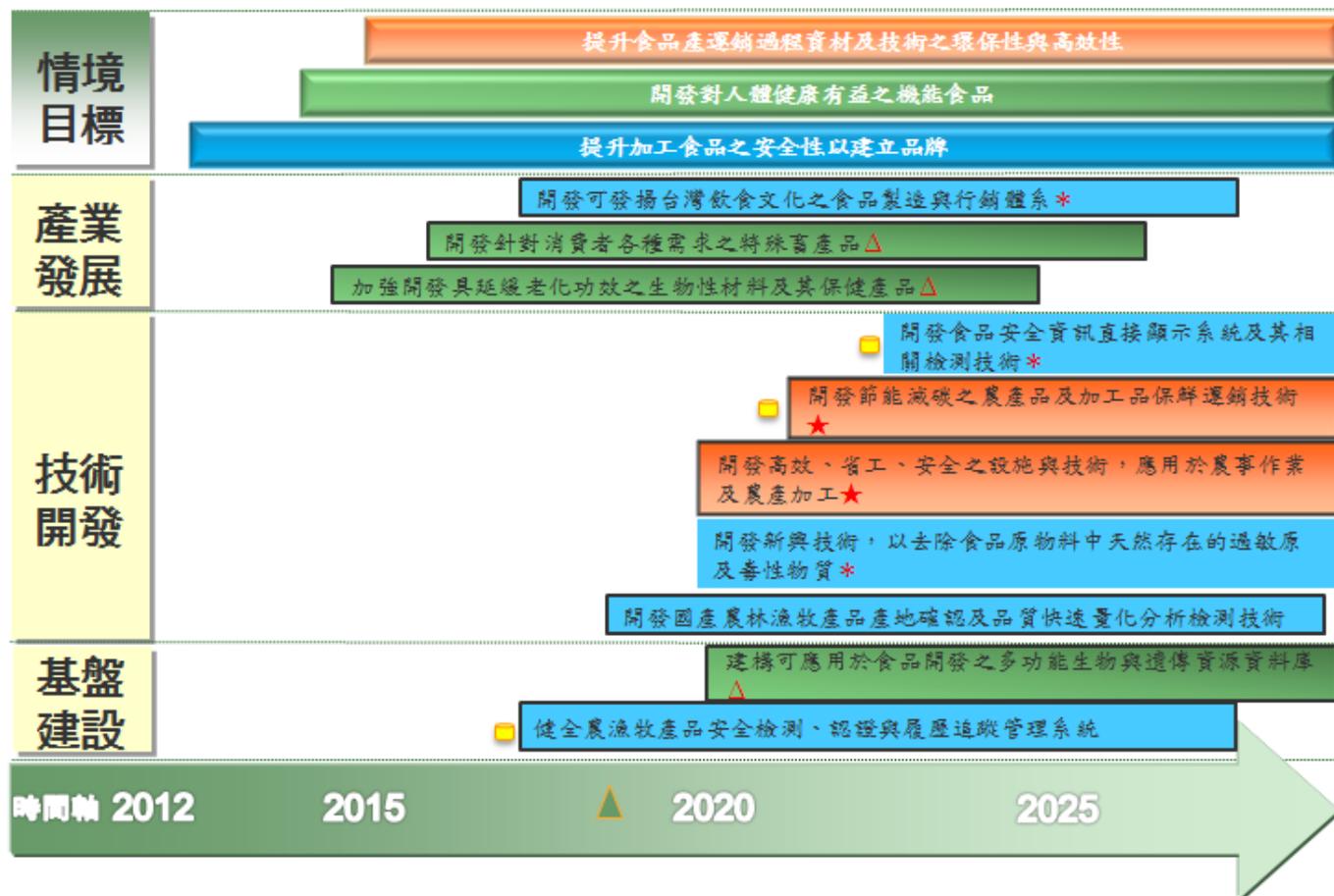
- 節能減碳、汙染防治技術應用於農產原料生產至加工及行銷過程，降低碳足跡，促使農業環境得以永續發展

# 食品領域之目標情境與排序

---

目標情境	實現時期(重要性)
開發對人體健康有益之機能食品(1)	2
提升加工食品之安全性以建立品牌 (2)	1
提升食品產運銷過程資材及技術之環保性與高效性(3)	3

# 食品領域之策略地圖規劃



前瞻議題圖樣說明:	
圖表時間軸僅顯示議題之實現年，完成年需依實際資源投入與執行狀況而定	
黑色框線	為目前檢視100-101年度中綱計畫資源投入較多者
	為德菲問卷調查—政府參與必要性,其排序為前1/3之重要議題
*; △; ★; ●	具相同標示符號之議題具因果關係;資源整合或功能互補等關係

# 食品領域策略規劃之補充意見

---

- ▶ 食品的國際認證將是趨勢,我國的認證制度需儘早與國際接軌。
- ▶ 我國“藥補不如食補”的文化特質,不僅有利於推廣本國的健康飲食,甚至可成唯一產業上的利基推向國際。
- ▶ 對我國經濟環境而言,健康而環保的飲食文化已可為不同的族群設計不同的產品,而以全民為訴求。
- ▶ 食品產業應充分利用台灣IT、電機產業的優勢,來提升生產效率及競爭力。
- ▶ 在政策上應鼓勵食品加工業與農漁牧生產業做更緊密的合作。食品業需要農漁牧原料做根基,讓"Made in TAIWAN"的加工食品更具說服力。
- ▶ 在地化糧食供應體系是未來的趨勢,我國需對”在地化”作定義,並開發必要的技術。
- ▶ 「生物與遺傳資源資料庫」之軟硬體設施應予以強化資源投入,將能提供產學界更優質之研發/生產之生物材料。
- ▶ 應強化大學食品系所之應用科學知識與實習,使產學合作關係更加緊密符合需求。