

## 2021 米穀豆 x 綠生活研討會

- 一、活動內容：近年來食安問題持續發酵，大家逐漸正視從產地到餐桌的生產過程。農委會農糧署積極推動「農育」與「食育」的理念，並透由健康飲食教育，傳遞尊重土地與自然的精神，讓國人更加認識稻米與農業。在食物及餐飲選擇上，使用友善食材及在地當季食材、減少食物里程、能源節約及惜食等綠色餐飲概念蓬勃崛起，國產稻米及農產地產地銷的消費型態，與綠色餐飲的涵義相輔相成。農委會農糧署與中華醫事科技大學秉持用心推動食米教育、環境保護、社會關懷、食安管理與綠色餐飲分享理念，共同舉辦「2021 米穀豆 x 綠生活研討會」，以米穀豆與綠色餐飲為主題，運用「食米、在地、低碳、永續」4 大特色，結合食米、綠色餐飲示範講座與研討會論文成果發表之學術研討會。透過產官學餐旅食品專家及知名部落客指導，持續協助臺灣優質農產，以建構綠色經濟循環，落實全民綠色生活。
- 二、主辦單位：行政院農委會農糧署  
中華醫事科技大學民生學院、餐旅管理系
- 三、協辦單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會
- 四、活動日期：中華民國 110 年 5 月 19 日(三)~ 5 月 20 日(四)
- 五、活動時間：08:30~17:00，詳見議程表(如附件)。
- 六、辦理地點：  
2021 米穀豆 x 綠生活研討會：  
中華醫事科技大學民生科技大樓 9 樓餐旅多元專業示範教室(K908)。  
2021 米穀豆 x 綠生活研討會壁報論文發表：  
中華醫事科技大學民生科技大樓 10 樓食尚智慧食宴室。  
校址：717 臺南市仁德區文華一街 89 號。學校位置圖、交通指南如附件一所示。
- 七、參加對象：食品暨餐飲業者、高中職及大專院校教師。
- 八、報名方式：即日起可請點選下列網址  
<https://forms.gle/MLs5zy1FQ1WbrFdT6> 或掃描  
QRcode，報名期限至 110 年 5 月 3 日(一)。研討會可報名 1 日或 2 日。研討會名額有限，依各校系科、單位及報名順序錄取，額滿為止，報名成功將寄發通知至您的電子信箱。
- 九、注意事項：
  - (一) 為響應綠生活，請自備環保餐盒(500mL)、環保筷及環保杯。
  - (二) 本活動全程參加者分兩日分別核發一日時數 8 小時(電子證書)，未全程參加 8 小時以上或無提供 email 者將不予核發。報名後如無法出席，請在活動前兩天通知承辦人。
  - (三) 壁報論文投稿辦法請詳見附件二。
  - (四) 活動當天請告知門口警衛到校參加研習活動，換取臨時停車證，並依規定區域停車。
  - (五) 活動承辦人：林苑暉博士，聯絡電話：06-2674567 轉系辦 751 或 769，E-mail：yhl0626@gmail.com

研討會報名連結



## 2021 米穀豆 x 綠生活研討會議程

日期：110年5月19日（三）			
時間	研討會內容	講者(暫定)	主持人
8：30- 9：20	報到 壁報論文海報張貼		
9：20- 9：50	壁報論文海報觀摩		
9：50- 10：00	開幕式	中華醫事科技大學 曾信超 校長 民生學院 劉保文 院長	中華醫事科技大學 餐旅管理系 林士民 主任
10：00- 10：30	臺灣米標章 及米產品活動記者會	行政院農業委員會農糧署	
10：30- 12：00	專題講座(一) 米穀豆在地飲食創新	高雄餐旅大學 廚藝學院 曾裕琇 院長	中華醫事科技大學 餐旅管理系 陳南吟 副主任
12：00- 13：30	綠色餐飲餐敘		
13：30- 15：00	創意米穀粉產品實作示範 (一)	高雄餐旅大學 中餐廚藝系何建彬 副教授 (台北福華飯店前主廚)	菠特傑蔬果烘焙 高誌鍵 負責人
15：00- 16：20	創意米穀粉產品實作示範 (二)		中華醫事科技大學 餐旅管理系 黃裕文 助理教授
16:20-	賦歸		

日期：110年5月20日（四）			
時間	研討會內容	講者(暫定)	主持人
09：20- 10：40	專題講座(一) 綠色餐飲國際趨勢	食力foodNEXT 童儀展 創辦人暨總編輯	中華醫事科技大學 餐旅管理系 林苑暉 副教授
10：50- 12：10	專題講座(二) Vegan在臺灣的現況	找蔬食Traveggo Hao&Yang	
12：10- 12：30	綜合座談	食力 童儀展總編輯 找蔬食 Hao&Yang 台中Quisine蔬食餐酒館 蕭煜達 負責人	無肉市集 張芷睿Chelsea 總召集人
12：30- 13：30	綠色餐飲餐敘		
13：30- 14：50	食米結合綠色餐飲 實作示範(一)	台中Quisine蔬食餐酒館 蕭煜達 負責人 (元禾食堂前行政主廚)	中華醫事科技大學 餐旅管理系 劉廣亮 助理教授
14：50- 16：30	食米結合綠色餐飲 實作示範(二)		中華醫事科技大學 餐旅管理系
16：30- 17：00	食米結合綠色餐飲 Q&A		謝仁哲 講師



# 中華醫事科技大學 交通路線圖

2011.12.07



## 2021 米穀豆 x 綠生活研討會壁報論文徵稿

### 壁報論文投稿辦法

#### 1. 報名與送件：

- 1.1 本次論文發表採壁報展示，論文主題：臺灣稻米、在地及友善食材、綠色餐飲及綠色生活。請確認該論文未在其他研討會或期刊論文正式發表過。
- 1.2 請填寫報名表單(<https://forms.gle/MLs5zy1FQ1WbrFdT6>)後，並將論文摘要上傳。
- 1.3 **論文摘要**請使用 Microsoft word 格式，以中文或英文書寫。字體使用標楷體(中字)及 Times New Roman(英字)半形字體，標點符號為半形。單行間距，左右對齊，標題字體大小為 14 級、粗體，其餘為 12 級，字數約 300 字(中文)或 250 字(英文)。詳細格式可參考範例(見下頁)。
- 1.4 摘要請整合成一段，內容包括：研究動機、目的、材料方法、結果與結論；請於段落之外，另提供三~五個關鍵詞 (key words)。詳細格式可參考範例。
- 1.5 截稿日期為 110 年 5 月 3 日(一)。
- 1.6 報名成功與否，將於 5 月 6 日以電子郵件通知，填寫報名資料時，請確認電子郵件之正確性。

#### 2. 發表須知

- 2.1 被接受論文至少須有一位作者完成報名及親自參加研討會，本會將發予電子論文接受函、發表證明與研習證書。
- 2.2 每一壁報論文使用空間以 A1 大小(直式)為限，請勿超過。壁報論文請依照編號張貼於壁報板(主辦單位將於現場提供張貼用具，毋須自備)。
- 2.3 請作者於 110 年 5 月 19 日(星期三) 上午 9:20 前完成壁報論文張貼，請於 5/19(三)下午 16:10 或 5/20(四)下午 13:00 前(二擇一)自行拆除壁報論文。

## 五穀米香塔之官能品評及伴手禮設計開發

林苑暉<sup>1\*</sup>, 謝仁哲<sup>1</sup>, 黃裕文<sup>1</sup>, 孫逸民<sup>1</sup>, 吳幸娟<sup>1</sup>, 蔡雲康<sup>1</sup>

<sup>1</sup> 中華醫事科技大學餐旅管理系

\*通訊作者(yhl0626@gmail.com)

「夏威夷豆塔」是家喻戶曉眾人皆知的一項甜點，市面上普遍以低筋麵粉製作。由於台灣盛產稻米及養生意識抬頭，本研究以米穀粉取代低筋麵粉，降低麩質，加入米香及堅果類，增添成品外觀顏色及其營養價值，促進消費者健康及購買意願。本研究在塔皮配方中以 78%米穀粉取代低筋麵粉，餡料選用芋頭粉、白米香、紫米香、枸杞及南瓜子豐富香氣，研製具健康及營養價值的產品，再進行產品試製、配方討論，產品定案後，以問卷實施市場調查，本調查共發放 120 份問卷，有效問卷率為 100%，並分析統計本研究產品各項滿意度。依問卷調查結果顯示，消費者對選購產品的考量依序為(1)口感、(2)價格、(3)包裝；價格選項 50、60、70 及 80 元中，可接受價格為 60 元；試吃產品後，對於口味、口感、創新、滿意度、競爭性、購買意願、推薦親友購買意願平均值(M=4.0)，外觀平均值(M=4.2)及真材實料滿意度(M=4.4)。本研究學生善盡社會責任，建立產品完整營養標示、建構網站置入五穀米香塔原料及製備資訊，為台南後壁地區仕安社區製作伴手禮禮盒，提高社區產品經濟價值。

關鍵字：蓬萊米穀粉、米香、官能品評、後壁

# **The Sensory Evaluation of Grain Tarts and The development of Souvenir**

Yuan-Hui LIN<sup>1</sup>\*, Jen-Che HSIEH<sup>1</sup>, Yu-Wen HUANG<sup>1</sup>, Yi-Min SUN<sup>1</sup>,  
Hsiang-Chuan WU<sup>1</sup>, Yun-Kang TSAI<sup>1</sup>

*<sup>1</sup>Department of Hospitality Management, Chung Hwa University of Medical Technology,  
Tainan, Taiwan*

*\*Corresponding Author (yhl0626@gmail.com)*

“Macadamia Nut Tart” is a famous dessert which is generally made from flour. As Taiwan is rich in rice and has a growing awareness of health, this study aims to replace flour by rice flour to reduce gluten. We also add rice cracker and nuts in the tart to add color of the product, increase their nutritional value, and promote consumer health and purchase intention. In this study, 78% rice flour was added to the tart dough instead of flour. Taro flour, rice cracker, black glutinous rice cracker, wolfberry and pumpkin seeds were also added to increase aroma. The tart is developed with both health and nutritional. After product trial-manufacture and recipe discussion, market survey is carried out by questionnaire. A total of 120 questionnaires were distributed in this survey, the effective questionnaire rate was 100%, and the satisfaction of the products was analyzed and counted. The results show that the preference of consumers for products is (1) taste, (2) price, (3) packaging. After foretaste of the tart, the average of product taste, taste, innovation, satisfaction, competitiveness, purchase intention, recommended purchase intention is 4.0 (full score 5). The appearance average is 4.2 (full score 5) and the material satisfaction average is 4.2 (full score 5). The students achieved social responsibility, made the nutrition facts label, construct a website to provide the material and preparation information. In addition, they made gift boxes for ShihAn community, which is the place of origin of rice in Houbi Dist., Tainan, so as to improve the economic value of products in the community.

Keywords: rice flour, rice cracker, sensory evaluation, Houbi district