

114 年度國產茶油瓶身設計及包裝技術交流會 報名簡章

一、課程目的：

農業部農糧署為推廣臺灣國產優質茶油，並協助相關生產單位（各級農會、農民、農企業等）深入了解瓶身設計、包裝技術與油品保存穩定性之關鍵關聯，特舉辦『114 年度國產茶油瓶身設計及包裝技術交流會』。本交流會採講座暨技術交流形式，旨在全面提升國產茶油的瓶身設計與包裝技術，改善油品保存穩定性與運送安全性，同時導入低碳永續包材概念，以期協助業者掌握實務技術與市場趨勢，進而強化產品競爭力與品牌形象。

二、辦理單位：

指導單位：農業部農糧署

主辦單位：台灣農業科技資源運籌管理學會

三、課程時間及地點：

(一) 時間：114 年 8 月 20 日(三)

(二) 地點：奧利塔學院（地址：235 新北市中和區橋和路 13 號 12 樓）

(三) 交通方式：

1. 大眾運輸：請搭乘捷運環狀線至橋和站對面

2. 接駁車：早上 9 時 20 分於【板橋火車站 1 樓北二門(站前路)】集合出發。

3. 自行開車：請直接前往奧利塔學院報到

四、課程資訊：議程表如附件，主辦單位保留修改活動內容之權利，課程規劃若有任何調整，不另行通知。其他未盡事宜，以主辦單位說明為準。

五、培訓對象及人數：農糧署各區分署、全國各級農會、種植油茶農民或農企業等辦理國產茶油生產相關單位，限額 32 人(每單位錄取名額以兩位為原則)。

六、報名方式與截止日：

(一) 報名方式：採網路報名（網址：<https://forms.gle/XxkHa3cKwnDmTT8P8>）。



報名 QR code

(二) 報名截止日：即日起，請於 08 月 13 日(三)前完成報名程序，額滿即提早截止。

(三) 報名通知：因名額有限，若報名人數超過名額，主辦單位保有最終決定之權利，將於報名截止兩日內以 email 通知報名結果。

(四) 活動費用：本活動補助參加人員膳食及相關活動費用，往返集合地點之交通費用、停車單位由與會單位自行負擔。

七、注意事項：

(一) 課程相關問題，請逕洽聯絡窗口：

台灣農業科技資源運籌管理學會

● 張育璋 助理研究員

電話：02-2585-1775#26，Email：ywzhang.tarm@gmail.com

● 汪茹玉 助理研究員

電話：02-2585-1775#15，Email：jyuwang.tarm@gmail.com

114 年國產茶油瓶身設計及包裝技術交流會 議程

附件

時間	行程	內容說明	講師
09:45-10:00	報到	與會人員簽到	
10:00-10:15	開場	長官致詞	台灣農業科技資源運籌管理學會
10:15-11:15	主題課程一 「橄欖油品評與油品判斷」	- 橄欖油油品感官評估 - 油品氧化速度與影響因素-儲存條件及瓶身顏色	奧莉塔橄欖油講師 吳文玲 高級品油師
11:15-12:15	主題課程二 「油脂保存與食品安全供應鏈：一瓶好油的品質關鍵」	- 油脂在保存與氧化穩定性上之關鍵影響因素 - 油品食品健康風險評估、食品安全供應鏈	臺北醫學大學 營養學院 食品安全學系 李偉如 副教授
12:15-13:15	午餐		
13:15-14:15	主題課程三 「運送紙箱的設計與應用實務」	以產品開發為例的應用經驗，耐貯運包材選擇與產品穩固性。	樹德科技大學 生活產品設計系 傅首僖 助理教授
14:15-15:15	主題課程四 「ESG 趨勢與低碳永續包裝效益」	- 產品包裝 ESG 趨勢分析與永續包裝的市場價值 - 品牌導入低碳包裝案例與實際效益。	點睛設計有限公司 韓世國 創意總監
15:15-16:00	Q&A + 綜合討論 & 活動總結		台灣農業科技資源運籌管理學會
16:00-	賦歸		

※主辦單位保留調整實際議程內容之權限