

謝成源先生食品科技發展基金會 - 2017 年台灣食品創新獎活動辦法

贊助單位：財團法人謝成源先生食品科技發展基金會

主辦單位：台灣食品科學技術學會

協辦單位：財團法人食品工業發展研究所

壹、活動內容

本活動係為鼓勵大專院校食品科學相關科系所學生，以在校內外所學到之實務經驗，並將文化創意融入於產品開發中。

本年度以開發符合高齡消費族群需求並具台灣本土特色之加工食品如飲料、烘焙食品、調理食品、休閒點心食品、機能性保健食品等為主題，前項不同型態之產品，均需以能在工廠加工量產、彰顯可口美味、食品安全、生理機能、新配方、新造型、新口味、新包裝或新的消費飲用方式為重點，希望透過實作及互動，激勵年輕學生實際運用食品加工技術，期望以年輕創意激勵台灣的食品產業提昇層次，有助於「台灣食品」引領海內外食品市場的脈動，開創流行趨勢。

獲獎作品除邀請於頒獎大會發表構想與開發經過外，另頒發獎狀與獎金，各名次獎金金額如下：

1. 第一名乙名，獎學金五萬元。
2. 第二名二名，每隊獎學金三萬元。
3. 第三名三名，每隊獎學金二萬元。
4. 佳作四名，每隊獎學金一萬元。

貳、參賽資格及報名方式：競賽活動項目、辦法及報名表可於本會網站下載：[台灣食品科技學會\(網址：\[www.food.org.tw\]\(http://www.food.org.tw\)\)](http://www.food.org.tw)。

參賽資格：凡台灣地區大專院校食品相關科系所在學學生或當年度畢業生皆可自行以至少兩人以上組隊報名，每隊以四名為上限，其中至少需有一名隊員為食科學會會員(可報名同時加入會員)，報名時請檢附學生證或畢業證書影本。

報名方式：報名所需資料全部電子檔於收件截止日期前以電子郵件 (fst@firdi.org.tw) 方式傳送至本會，並於發送郵件後來電確認 (03-5614601 宋宛儒秘書)。

參、比賽方式

1. 初賽：初賽分自由參賽與推薦參賽等兩種方式，參賽作品須以書面資料表達設計構想，內容應涵蓋主題、設計概念、作品藍圖... 等。
 - (1) 自由參賽：經主辦單位組成之評審委員會審查，優秀者獲選進入複賽。報名所需資料含報名表(附件一)、作品資料(限 Word 檔)及學生證或畢業證書等之清晰掃描本電子檔。
 - (2) 推薦參賽：每系所最多推薦 3 件，由系所主管或相關科目授課教師(講師以上)推薦經先行篩選過之作品直接參與複賽。報名所需資料含報名表(附件一)、推薦書(附件二)、作品資料(限 Word 檔)及學生證或畢業證書等之清晰掃描本電子檔。
2. 複賽：自由參賽初賽評審為優秀者及推薦參賽者，兩者合計若未超過 12 件時，將不辦複賽，直接辦理決賽。
3. 決賽
 - (1) 主辦單位台灣食品科學技術學會另補助進入決選者每隊材料費新台幣五千元整。
 - (2) 入圍者需於決賽現場提出實物作品，並準備可供評審試吃之樣品，每隊需於指定時間內介紹產品之設計概念、簡要製程步驟及產品特色，後由評審團問答、講評後，選出優勝得獎者。

肆、報名日期自 106 年 5 月 1 日起，收件截止日期為 106 年 6 月 30 日。

伍、產業化推廣活動

1. 主辦單位辦理頒獎大會，就得獎作品安排由各得獎團隊說明開發理念及品嚐活動，邀請媒體記者、贊助單位、食品業界、餐飲業者及流通業者參與。
2. 後續並協助得獎人與企業界人士洽技轉或商品化合作事宜。

3. 協辦單位財團法人食品工業發展研究所將於發表會之前，視得獎團隊之需求，協助指導簡報技巧及方法。
4. 安排各項得獎作品於本會年會會場展示。

陸、智財權歸屬

1. 得獎作品之智慧財產權全數歸得獎者所有，但該作品不得侵犯他人智慧財產權。
2. 入圍作品之技術移轉或智慧財產權相關事宜，主辦單位台灣食品科學技術學會之團體會員有優先協議權。

柒、注意事項

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 所有參賽作品於初審結果之前，請勿參與其他公開場合之活動，若經查明參賽者之作品確係一作品兩投時，參賽者所獲得之獎金及獎狀應歸還主辦單位。
3. 參賽作品若違反智財權者，將被取消資格，追回所有獎項，法律責任由參賽者自負。

附註：報告文件格式

目錄

- 一、開發動機與新穎性
- 二、原料
- 三、製造流程(包含詳細的流程圖及成品照片)
- 四、可量產性
- 五、包裝、保藏性與安全性
- 六、產品標示(包含營養標示)
- 七、產品特色與應用潛力
- 八、成本分析
- 九、參考文獻(格式參考「台灣農業化學及食品科學」期刊)