



腸道健康產品開發與商品化實務班(高雄班)

- 商用發酵技術 × 功效驗證 × AI 智慧健康應用

腸道健康已成為全球保健食品市場成長最快速的領域之一，從益生菌、後生元到發酵機能性原料，企業面臨的不再只是技術開發，而是如何建立差異化產品、完成功效驗證並成功推向市場。

本課程從市場需求出發，系統性解析商用發酵技術、腸道健康作用機制、功能性原料設計、產品開發策略與商品化流程，協助學員掌握從研發到上市的關鍵思維。課程同時結合女性保健、銀髮健康及寵物健康等高成長應用案例，並導入 AI 智慧健康與數據管理應用趨勢，協助企業掌握下一波精準健康與智慧健康產業商機。

■ 核心教學邏輯

商用發酵與菌株選擇 → 腸道功能機制解析 → 功能性原料與產品設計 → 功效驗證與差異化設計 → 市場定位與商品化 → AI 智慧健康應用專題與整合提案

從商用發酵技術與腸道保健產品開發架構出發，帶領學員掌握菌株選擇、培養條件、發酵參數、量產控制及品質管理；進一步解析腸道菌相、作用機制、腸腦軸與代謝健康應用，並延伸至益生菌、後生元及發酵物的原料篩選、劑型設計、穩定性評估與功效驗證。最後結合市場定位、OEM / ODM 合作流程及 AI 智慧健康應用，引導學員完成具市場差異化與商品化可行性的腸道保健產品開發提案。

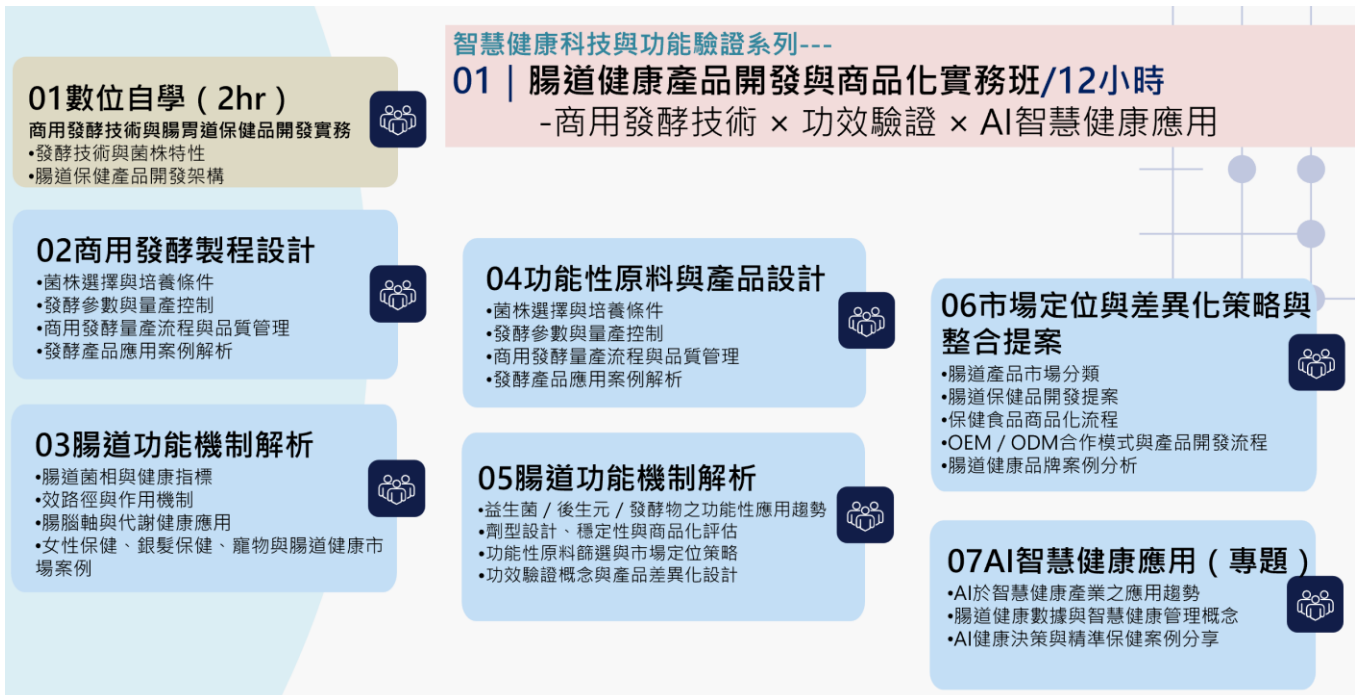
■ 參與收穫

✓ 學員產品整合提案

- 掌握菌株選擇、發酵參數、量產控制及品質管理的規劃方法
- 理解腸道菌相、作用機制、腸腦軸與代謝健康的產品應用方向
- 建立益生菌、後生元與發酵物之原料篩選、劑型設計及穩定性評估能力
- 整合功效驗證、產品差異化與市場定位策略
- 掌握保健食品商品化及 OEM / ODM 合作流程
- 認識 AI 智慧健康、健康數據與精準保健的應用趨勢
- 完成具備市場定位、原料選擇、驗證策略與商品化規劃的「腸道保健產品開發提案」

協助企業縮短產品定位、原料篩選、發酵製程與功效驗證的規劃時間，提升產品可信度、市場差異化及商品化決策品質。

■ 課程內容



※主辦單位保留變更議程內容與講師之權利

■ 適合對象

- ◆ 保健食品、機能性食品、生技產業之研發、產品開發與產品管理人員
- ◆ 保健食品 OEM / ODM、功能性原料供應商及技術服務人員
- ◆ 欲開發益生菌、後生元、發酵機能性產品之企業主管與研發團隊
- ◆ 健康食品品牌、新創團隊及有意投入精準健康市場之創業者
- ◆ 寵物保健、女性保健、銀髮健康等相關產業從業人員

■ 王教授 學經歷簡介

- ◆ 國立中興大學生醫工程研究所教授 (現職)
- ◆ 國立成功大學化學工程博士・美粧品跨領域核心聯盟執行長
- ◆ 中山醫學大學附屬醫院顧問・高雄醫學大學醫學院醫學研究所合聘教授
- ◆ 高雄醫學大學香粧品學系助理教授 (2007/08 ~ 2011/08)、副教授 (2011/09 ~ 2015/01)、教授 (2015/02 ~ 2016/07)
- ◆ 高雄醫學大學幹細胞中心副主任 (2014/08 ~ 2014/07)
- ◆ 高雄海洋大學海洋事務研究中心兼任副教授
- ◆ 輔英科技大學健康美容學位學程兼任副教授 (2012/08 ~ 2013/07)
- ◆ 美國加州 Scripps Institute、Burnham Institute 訪問學者 (2010/07 ~ 08)

 開課資訊

- 【上課日期】：115年11月14日（六）~11月15日（日）10:00~16:00（共二天/12小時）
- 【時數說明】：數位自學課程(2小時)+實體課程(10小時)
- 【上課地點】：高雄醫學大學或鄰近會議教室(依實際通知為主/課前二週通知)
- 【課程費用】：

原 價\$18,000

早鳥優惠\$15,200（開課前20天截止）

團體優惠\$13,800

企業專班/課程架構可依企業需求調整應用場景（唐小姐 07 336 7833 分機15）