

氣味產品開發與植物氣味資料庫訓練見習營 (台東班)

本系列課程歡迎企業客製化包班，請洽方先生 07-3367833#18

主辦：工業技術研究院

協辦：璞草園農創產業有限公司

■ 課程簡介

本課程以「香氛產品氣味調配的標準化與科學化」為核心，帶領學員走入山林採集本土植物氣味素材，結合理論與儀器分析，學習氣味資料庫建置方法，掌握本土氣味材料的配置邏輯與手法，並會教導學員在課堂上親手製作專屬香氛產品。

「工業技術研究院」攜手「璞草園農創產業有限公司」，以東部在地素材為基礎，開辦「氣味產品開發與植物氣味資料庫訓練見習營(台東班)」，從氣味採集、資料化到產品開發，兩天一夜共 15 小時的實戰訓練，打造完整的專業實務訓練流程。

誠摯邀請您加入這場前所未有的氣味體驗之旅，成為氣味情境開發的專家。無論你是設計師、創作者、品牌經營者，還是對氣味感知懷抱熱情的探索者，這門課都將為你打開氣味世界的大門，從自然走進創造，從感官走向應用。



本見習營提供完整原料與專業設備，結合工研院技術能量，兩天即能掌握實作技能。

因應原民土地養息與業師製程安排，每年僅限開設兩梯次。



本培訓全程以國內本土所產與花東香氛原料作為上課教材

■ 課程特色

- ◇ **全流程氣味設計訓練**：從實地採樣、植物氣味理解，到香氛產品設計開發，涵蓋感官、萃取、分析、設計全階段，建立完整氣味專業知識系統。
- ◇ **多元提取技術解析**：教授三種氣味提取型態，了解不同原料對應的萃取原理與製程選擇，強化原料處理與應用能力。
- ◇ **氣味感知與結構設計**：結合植物生理與人類嗅覺機制，深入解析氣味層次與風格建構，培養品香技巧與氣味配置能力，打下氣味創作基礎。
- ◇ **氣味產品科學化管理**：學習指紋圖譜應用、微生物安全分析與功能性評估等方法，提升產品品質控管與技術轉化能力。
- ◇ **原地實作 × 在地素材 × 林場走讀**：深入台東關山與知本，實地認識植物與氣味原料來源，體驗土地與氣味之間的關係，展開一場從自然走進氣味的旅程。

這堂課將帶領你從原料出發，進入氣味的世界，無論是氣味設計、感官教育、產品開發或在地創生，皆能成為實用且靈感豐富的實戰訓練。



完訓後將頒發工業技術研究院所核發之訓練證書，並可攜回課程所特製之香氛成品，以及林務局共同開發之臺灣原創氣味禮盒(圖為禮盒示意圖)

■ 適合對象

設計師/創作者/品牌經營者/粧品/保養品/香氛產品開發人員與製造商、精油/精露/純露研究人員與製造商、芳療從業人員、智慧設備開發商、擴箱設備開發商、商場經營/從業人員、營業場所管理者、餐飲/觀光工廠管從業人員、醫事從業人員、國內外生技製藥業者、研發主管/人員、農產品開發人員、農作種植戶、自有品牌創業者、空間設計師、微型業者、中小型業者、產品開發人員、研究人員與相關領域管理階層人員等對於本土原料應用發展有興趣，欲了解氣味加工相關技術與尋找產品開發靈感之學員。

■ 課程講師

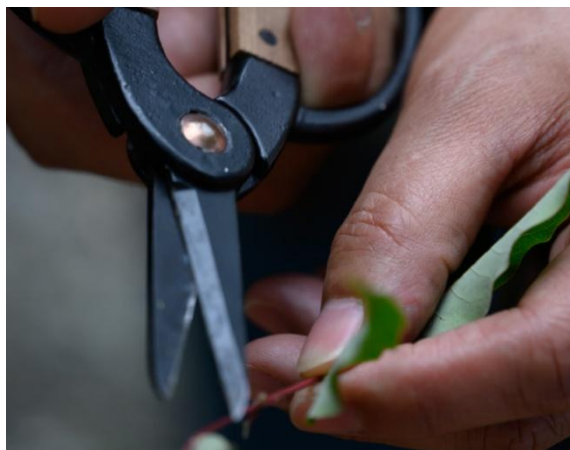
許仁和-現為璞草園農創產業有限公司負責人，為花東最大香氛產品與粧品研發製造場，氣味原料囊括海上至山上之氣味素材，並擁大型/微型氣體萃取加工設備微生物檢測設備、自動化填充加工與包裝設備等商化設備，以及農業種植與氣味分析技術專家，所生產之香氛產品深受航空業者、餐飲業者與民旅宿等品牌連鎖業者所喜愛，為我國國產香氛設計研發與加工製造之重地。

黃啟瑞-財團法人醫藥工業技術發展中心研究員，為國內多家生技、粧品、機能原物料等企業之專家顧問要職，擁有豐富產品開發與功能性驗證之經歷，為花東地區產業高值化發展重要推手之一。

■ 見習營課程大綱

	時間	地點	主題	內容	時數
見習營 第一日 10/27 (一)	09:00- 12:00	關山	實地氣味採樣與氣味特性解析 璞草園農創 許仁和/創辦人	1、林場實地走讀-認識原料的與蒐集方法 2、原料的氣味架構解析 3、說明原料、氣味資料庫建立原則 4、介紹原料與氣味紀錄的科學方法	2
	12:00- 13:00	關山	便當盒上的原生氣味 野菜皇后野菜便當 林陳美珊/創辦人	1.原民綠色餐飲風味餐·香辛料完美體現-原民香辛料與傳統部落美食 2.風味原料特點與使用方式 3.香氛與香辛料於傳統菜餚文化要角與現代應用	1
	13:00- 15:00	關山	植物生理學與氣味產生機制 璞草園 許仁和/創辦人	1、植物氣味的生理機制解析 2、揮發性與濃度關係 3、氣味與環境因素控制	2
	15:00- 17:00	關山	氣味感知與嗅覺多樣性 璞草園 許仁和/創辦人	1、人類氣味感知與個體受器差異 2、氣味感知差異對氣味設計的影響 3、簡易感官測試與體驗活動	2

	時間	地點	主題	內容	時數
見習營 第二日 10/28 (二)	09:00- 12:00	台東 璞草園農創 生產基地	氣味型態與層次結構的感知與設計實務 許仁和/創辦人	1、精油、酞劑與凝香體-三種氣味提取型態與應用介紹 2、氣味品嗅技巧與流程 3、原料與氣味模組設計策略	3
	12:00- 13:00	台東 璞草園農創 生產基地	在地風土原料的氣味與風味應用：從餐點設計到產品轉化 七里坡有限公司 黃焜林/負責人	1、風土原料風味與氣味特徵辨識 2、簡易風味提取與應用示範 3、產品轉化與應用設計	1
	13:00- 15:00	台東 璞草園農創 生產基地	氣味科學與設備應用實務 財團法人醫藥工業技術發展中心 黃啟瑞/博士	1、功能性評估實務 2、產品品質管理微生物安全分析操作實務 3、氣味科學化分析機制原理 (GCMSMS) 4、氣味科學化分析與指紋圖譜應用實務	2
	15:00- 17:00	台東 璞草園農創 生產基地	氣味產品設計開發實務 許仁和/創辦人	1、香氛產品化開發實務 2、產品描述設計實務 3、成品展示與發表	2



■ 課程資訊及報名方式

【授課日期】：114/11/4-5(二、三共 15 小時)，實體授課。

【課程費用】：17,000 元/人、含保險、兩日午餐(葷素皆有)與一日住宿(學員每人一間)，全程備有遊覽車接送，確認錄取與開課後再行通知繳費，開課前兩週行前通知，並同步調查上車地點與葷素食。

【報名方式】：請上產業學院學習服務網，報名成功後，專員將於 3 日內回電。


【招生人數】：考慮授課品質，參訓以 17 人為原則，確認開課後將以報名順序通知繳費，額滿為止。

【集合地點】：首日將於[台東火車站](#)與台東市區旅宿飯店接送，將視學員住宿規劃接送路線。

【授課地點】：首日台東關山林場，次日 950 台東縣台東市正氣北路 496 號，璞草園農創台東生產基地，全程交通由遊覽車巴士接送

■ 行前建議

若參加者為台南、高雄出發，可參考下列活動臺鐵花東線班次，或提前一日抵達台東，課程當日之接送專車可至台東火車站與市區飯店接送。

車種車次 (始發站 → 終點站)	出發時間 ▲	抵達時間
 自強(3000) 411 (新左營 → 樹林)	05:23	08:06

若參加者為台北出發，建議提前一日抵達台東，課程當日之接送專車可至台東火車站與市區飯店接送。

■ 注意事項

- 為維護授課品質，參與本課程請勿擦抹香水或體香劑，以免影響氣味評估。
- 為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，敬請來電洽詢方完成報名。
- 因課前教材、講義及餐點之準備及需為您進行退款相關事宜，若您不克前來，請於開課三日前告知，以利行政作業進行並共同愛護資源。
- 因教材、講義與餐點需提前準備，若您不克前來須取消報名，請於開課前 3 日以 Email 或電話通知主辦單位，學員於開訓前退訓者，將依其申請退還所繳上課費用 90%，另於培訓期間若因個人因素無法繼續參與課程，則不退費。
- 課程主辦單位保留是否接受報名之權利。
- 為尊重講師之智慧財產權益，無法提供課程講義電子檔。
- 如遇不可抗拒之因素，課程主辦單位保留修訂課程日期、更換講師、取消課程的權利。