

高齡友善食品開發：食品膠體塑型技術應用與未來產業商機

◎課程介紹

隨著超高齡社會來臨，銀髮友善飲食已成為產業刚需。為提升照護安全並降低嗆咳與吸入性肺炎風險，本課程導入國際通用的 IDDSI (0-7 級) 框架，深度解析「食品膠體塑型技術」。我們將探討如何運用食品科學，將傳統糊餐重塑為具備原型美感的餐點，賦予長者享有尊嚴的進食體驗。透過「理論、商機、實務」三位一體，助您精準對標銀髮藍海核心技術，實現照護價值與商業獲利的雙贏轉型。

◎課程目標

讓開發高齡友善食品從業人員、長照工作者了解 IDDSI 0-7 級標準以建立標準化高齡膳食語系，並深入掌握食品膠體特性以精通塑型餐配方設計，進而洞悉市場趨勢與產業轉型契機。

◎適合對象

食品業者：欲研發轉型、開發高齡友善產品者。

長照團隊：欲提升膳食尊嚴與照護品質工作者、營養師..等

跨域人才：對銀髮商機、核心技術有興趣者。

◎講師簡介

彭 創辦人/高考營養師

【現職】

- 營養學府顧問服務有限公司創辦人
- 教育部部定副教授 副字第 029026 號
- 中華民國 高考營養師 證照
- 台灣營養學會監事、台灣素食營養學會常務理事、台南市營養師公會常務監事
- 勞動部雲嘉南分署小型人力提升計畫輔導委員
- 消費者文教基金會南區分會食品委員、衛生局延緩失能失智方案輔導委員、社會局養護機構評鑑委員

【學歷】

- 國立成功大學醫學院環境醫學研究所博士
- 美國哈佛大學公共衛生學院公共衛生碩士
- 美國奧斯汀德州大學營養研究所碩士

【經歷】

- 南臺科技大學高齡福祉服務系副教授暨系主任
- 國科會 111 年度產學技術聯盟合作計畫銀髮營養服務企業小聯盟主持人
- 奇美醫院企劃管理部高級專員

- 行政院衛生署國民健康局企劃小組科長、社區組科長
- 國立成功大學醫學院附設醫院教學中心副主任、行政品質管理中心副主任、營養部主任
- 臺灣省營養師公會第一屆、第二屆理事長、臺南市營養師公會第一屆、第二屆理事長
- 中華民國/台灣營養學會臨床營養委員會召集人、南區召集人、公共衛生委員會委員、繼續教育委員會召集人、副秘書長、理事、常務理事

【專業領域】

社區營養、高齡營養、健康促進、醫學教育

◎課程大綱

課程時間	課程內容
115 年 8 月 14 日 (五) 09:30~16:30・ 共 1 天 6 小時	1.深入了解 IDDSI(國際吞嚥障礙飲食標準)分級與質地要求 2.食品膠種類介紹(塑型餐的解釋&介紹) 3.銀髮市場洞察：剖析市售高齡食品現況、未來商機與發展方向 4.塑型餐實作演練

【開課資訊】

主辦單位：工研院產業學院台南學習中心

課程地點：台南市永康區南台街一號 V 棟(實際地點依上課通知為主)

課程日期：115 年 8 月 14 日(五) 09:30~16:30・共 1 天 6 小時

課程費用：(含稅、午餐、講義、實作材料費)

課程費用	價格
產業學習網會員價	5,400/人
早鳥 21 天前報名或 2 人團報優惠價	4,590/人
3 人團報優惠價	4,320/人
研討會優惠	3,400/人

報名方式：

1. 線上報名：<https://college.itri.org.tw/> 查詢課名『高齡友善食品開發：食品膠體塑型技術應用與未來產業商機』
2. E-mail 至 itritn@itri.org.tw
3. 請以正楷填妥報名表，傳真至 06-3032289

報名洽詢：06-3636697 黃小姐、王小姐，06-3636822 吳小姐

◎注意事項

1. 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。
2. 如本課程因人數或其他因素造成課程取消，本院將無息辦理退費，敬請見諒！
3. 請收到上課及繳費通知後，於**規定內時間**以匯款、支票或線上刷卡方式進行繳費（發票於課程當日開立），若欲提早取得發票，請洽詢本學習中心。
4. 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，請於開課五日前告知，以利行政作業進行並共同愛護資源。
5. 為配合講師時間或臨時突發事件，主辦單位有調整日期或更換講師之權利。
6. 為尊重講師之智慧財產權益，恕無法提供課程講義電子檔。

高齡友善食品開發： 食品膠體塑型技術應用與未來產業商機

115 年 8 月 14 日(五)09:30~16:30・共 1 天 6 小時

Email 至 itritn@itri.org.tw 或 FAX : 06-3032289

公司全銜		統一編號	
發票形式 付款方式	☐ 個人發票 ☐ 公司發票 ☐ 公司電匯 ☐ 信用卡	用餐需求	☐ 葷 ☐ 蛋奶素 ☐ 全素 ☐ 不用餐
地址			
姓名	部門/職稱	手機號碼/市話	E-mail
聯絡人資訊			
姓名	部門/職稱	手機號碼/市話	E-mail

 歡迎您來電索取課程簡章，服務熱線 06-3636697

~工研院產業學院台南學習中心 歡迎您的蒞臨~

為提供良好服務及滿足您的權益，我們必須蒐集、處理所提供之個人資料。

本院已建立嚴謹資安管理制度，在不違反蒐集目的之前提下，將使用於網際網路、電子郵件、書面、傳真與其他合法方式。未來若您覺得需要調整我們提供之相關服務，您可以來電要求查詢、補充、更正或停止服務。