

財團法人
食品工業發展研究所

中華民國 107 年度決算書

財團法人食品工業發展研究所編

<u>目次</u>	<u>表格名稱</u>	<u>頁次</u>
壹、	工作報告	2-10
貳、	財務報表	
一、	收支營運決算表.....	11
二、	現金流量決算表.....	12
三、	淨值變動表.....	13
四、	資產負債表.....	14

工作報告

中華民國 107 年度

壹、107 年度重要成果與績效說明如下：

一、經濟部

(一)經濟部—技術處

本所執行經濟部技術處科專計畫近三年來(自 105 年至 107 年)之績效，共申請國內外專利 88 件，獲得專利 72 件，專利應用 45 件。在技術及專利移轉合計共 118 件、收入 7,254.2 萬元；技術服務收入合計達 9,968.5 萬元；促進廠商投資共 285 件近 39.03 億元。107 年度中，共執行 7 項經濟部技術處補助科專計畫，其成果說明如下：

1. 即食性餐食食品質地設計技術與應用四年計畫(第二年度)

107 年度累計申請專利 16 件、獲得 14 件，執行 13 件技術移轉案及 49 件次之技術服務。總計研發成果收入 11,565.5 千元，並促成業者直接投資金額達 2.99 億元，增加產值 4.45 億元。

(1)質地設計導向之加工製程技術研發分項計畫：

開發 3 種構型冷水麵條，符合不同口感及質地特性之需求。建立原態米穀食材多孔結構量產設備及製程技術，完成 1 套自動化微膨發乾燥設備、米乾之射頻輔助熱風乾燥製程技術，減少乾燥製程時間。多維纖維結構素肉軟硬體製程技術：建立批次連續式多維纖維素肉製程技術、二段式批次連續低剪切定向剪力系統、大豆蛋白複合小麥蛋白多維素肉質地優化配方及製程條件。

(2)質地控制用食材性配料製造與應用技術研發分項計畫

添加用功能性食材配料提製與應用技術：建立功能性食材配料高效萃取製程技術，可分別提昇植物纖維及馬齒莧多醣之萃取率，並縮短製程時間。回添用豆麥食材成分改質與加工技術：建立麥麩生物改質優化製程，製成吐司之比體積較未改質者增加。建立濕豆渣改質全比率回添豆奶 in-house 製程，減少殘渣率。

2. 調理食品智慧烹調設備與品質預測技術研發四年計畫(第二年度)

調理食品用之微波複合能源烹調機：具有微波、紅外線和熱風之快速復熱功能，可程式之智能烹調機。冷藏燒烤類調理食品之複合加熱製程技術：建立燒烤製品類調理食品之較佳複合能源烹調條件組合範圍。耐高溫之調理食品包裝開發：結合不同材質及包裝底部設計，開發耐 200°C 且可提升食品於微波過程溫度分布均勻性之包裝容器。複合能源加熱測試平台：建立微波與紅外線能源對食品模擬物升溫測試平台，做為未來設備智能演算及食品復熱製程優化之參考依據。

3. 生物資源的系統營運與產業應用四年計畫(第四年度)

建立國際級生物資源保存中心，提供國內各界多樣化的生物資源、資訊及相關研發技術與平台。107 年度累計收存 32,021 株微生物資源、14,074 株細胞資源、120 萬以上選殖株之基因資源，對外提供 5,270 批次生物資源、1,157 件衍生技術之工業服務、申請專利 6 件、獲得專利 7 件、執行 6 件技術移轉案。107 年度科技研發成果收入 28,635 千元，佔 107 年度計畫決算金額之 31.5%，高於一般科專計畫之水準，本計畫協助國內生技業者開創新穎性產品，每年至少有新台幣十億元之間接效益。107 年度同時促成業者直接投資金額達 162,780 千元，衍生產值 96,850 千元。

(1) 生物資源之系統性管理與服務

維運國際級生物資源銀行之生物材料保存管理、生物資源相關試驗鑑定服務及菌種與細胞參考物質之生產管理，完成107年度ISO9001，ISO17025與ISO Guide34之國際認證評鑑。新增保存潛力生物資源586株並完成707株微生物資源複核加值。提供優質生物資源5,270批及試驗鑑定等1,157件工業服務，整合生技服務、供應。資通訊科技化服務架構，提供31,911筆生物材料資訊。國際資訊網絡WDCM及GBIF的合作，累計1,385屬5,829種共13,658筆生物資源相關資訊與國際流通、連結。

(2) 前瞻性鑑定體系之建構與應用

微生物蛋白質指紋資料庫之建構：完成綠能環保用細菌等30個不同菌屬，共計320株菌，涵蓋141個不同菌種別之蛋白質指紋資料庫之建立。商用菌種產品分子分型鑑別技術開發：完成乳酸菌球菌包括*Enterococcus faecalis*等5個菌種別，共計45株菌株，各5個基因序列分析，建立多重基因座序列分型(MLST)鑑別技術。完成蟲草屬及蟲生真菌等共計41種115株之菌種多相鑑定分析。完成建構鑑定知識服務化之情報系統，整合收錄本計畫所建置之DNA條碼資料14,698筆、蛋白質指紋圖譜資料1,000筆及菌株分型資料231筆等，並提供菌株鑑定與鑑別之線上比對服務。

(3) 生物資源產業化平台的建構與應用

利用菇菌生產具高雌激素受體(ER)活性之發酵產物，顯示具有改善骨質疏鬆症之潛力。另完成類雌激素之產品配方設計及雛型產品一項。糖胺寡醣之生產技術及雛型產品開發：完成1件機能飲品開發。蟬花原料之開發技術：開發兩種蟲草原料，量化生產蟬花子實體及萃取蟬花多醣產品。完成建立放大生產蟬花子實體培養技術，批次量產技術。複方機能性成分包埋：建立多重乳化配方平台，開發含穀胱甘肽(GSH)及薑黃之雙成份多重乳化產品。完成複方多重乳化產品量化生產，試驗顯示具有護肝功效。彙整東協地區以微生物為原料或載體相關法規，建構諮詢服務平台，年度諮詢案件達30餘件。商用酵母菌醃之加值與優化技術開發：由食品所保存酵母菌中，初篩獲得可運用於烘焙之酵母菌株。並建立生產及冷凍乾燥條件。

4. 食品所創新前瞻技術研究計畫

執行包括新穎性電能技術在食品加工上之應用評估-食品原料改質與食品微奈米纖維製備、食品蛋白質結構設計應用評估-纖維製備與顆粒設計、微生物組產業服務及技術開發平台之建構等3項Top-down計畫。同時保留資源支持同仁進行即時性與自主性創新前瞻研究探索提案，107年共執行4項即時/自主性創新前瞻研究。

107年度計畫專利獲得國內3件及國外1件，專利申請國內外各為2件，衍生3件推動學產參與科專研發(金額21,260仟元)。另本計畫累積多項創新技術能量及跨域合作基礎，衍生應用於關鍵科專計畫及產業需求，107年執行9件技轉案，彰顯創新前瞻計畫多年研究之產業效益，協助中小企業研發力及新產品開發力之提升。

5. 雲嘉南地方產業創新與價值提升推動計畫(第三年度)

107年度累計執行7件技術移轉案及15件次之技術服務；舉辦專業研討會或訓練班達45場次，培訓人數達1,675人次；科技研發成果收入5,018仟元。107年度同時促成業者直接投資金額達6.35億元，增加13.1億元之產值。

(1) 含顆粒飲品關鍵設備研發與無菌製程技術整合：完成無菌等級正位移轉子泵之衛生設計研發。

(2) 研發與精進產業所需關鍵製程技術與服務：本計畫建立之無菌等級正位移轉子泵開發技術，協助國內已具備有輸送泵的機械性能設計能力之潛力廠商，發展更高值

化的無菌輸送泵。藉由本計畫成果建立之技術，可補足泵浦從食品輸送等級跨進無菌等級之技術缺口，提升產品競爭力。

- (3)技術移轉及服務：完成 7 件技術移轉案，及 15 件工業服務案，運用保健機能飲品快速試製服務平台進行配方製程調整或試量產測試。本年度共促成 9 家廠商投資 6.35 億元，增加產值 13.1 億元，新增就業人數 46 人。

6. 產業技術基磐研究與知識服務計畫(1/1)

出版 2018 年食品產業年鑑電子書 1 冊，東南亞食品產業環境及產業鏈現況掃描電子簡報 4 冊，全球產業科技趨勢觀測電子簡報 4 冊，定期及議題產業評析文章或簡報 37 篇，即時產業速報及專家評論，辦理跨界科技及花蓮在地消費體驗等自辦研討會與公協會分享會 9 場（計 687 人次參加），跨法人協作，進行智慧製造等新興產業議題研究，提供政府相關部門相關即時資訊服務與策略建議。

7. 食品加工製程即時品質感測技術之建立(科發基金計畫)

針對食品原料及產品製程，以光譜或影像感測技術開發食品品質預測監控系統，建構可取代人工經驗判斷的數據化標準，並藉由跨領域技術合作，與台師大光電團隊共同開發手持式即時品質感測器，並應用於食品加工品質監控。

(二)經濟部—工業局

1. 食品產業創新與優化推動計畫

收集整理國內外食品防護相關技術資料，納入已建置的國內首套食品防護計畫產出工具之架構中，提供廠家模組化選擇之中英文計畫書格式。協助 50 廠家共 266 廠次建立 58 產線食品防護計畫，與國際同步接軌。完成兩個外銷常見問題案例集，預防事件之再發生及縮短產業摸索時間。辦理 2 場國際食品防護研討會，並建立國內外專家資料庫。完成食品防護/安全計畫訓練 13 班次，培訓 264 人次。

2. 協助中小型食品產業升級轉型輔導計畫

完成食品工廠諮詢診斷 331 廠家(352 廠次)，34 廠家之產業升級轉型。人才培訓：辦理升級轉型管理說明會 8 場次、食品工廠容器具精進管理說明會 4 場次，及 17 班次之食品工廠作業規範相關技術訓練班，協助食品產業建置與落實 GHP 規範與製程管理，提升產業品保能力(共計 1,357 人次)。協助推動食品產業發展事項：本年度完成重要民生產業與產品即時情勢分析資料 22 份。並彙整食品產業重大投資案件 44 件，總投資金額為 84.043 億元。

3. 食品產業振興與增值推動計畫

食品產業技術諮詢服務與實務推展：辦理說明會共 140 人次以上參與。食品產業技術與產品創新增值輔導：完成輔導 15 案，建立 15 件食品產業輔導技術平台，預計提升食品產業產值 7,000 萬以上，促成投資 3,000 萬以上，創造就業人數 15 人以上。

4. 離島產業升級輔導計畫

執行離島在地特色食品產業升級諮詢診斷，組成食品技術專家輔導團，協助離島地區廠商落實食品產業自主管理，提升廠商競爭力，完成衛生管理訪視服務共 40 家次，及技術諮詢診斷 40 家次。以離島地方特色原料為重點，輔導廠商精進升級，完成輔導案共計 18 件。舉辦法規宣導或食品生產製造講習活動 7 場次。舉辦離島地方廠商/協會座談會 4 場次。舉辦輔導成果與產品推廣展示會或展銷會 6 場次。建立食品產業發展諮詢服務平台，諮詢服務累計 45 件。特色產業用地諮詢輔導：透過土地專業團隊，提供廠商生產用地調查諮詢服務。

5. 食品產業智慧生產推動計畫

辦理食品工廠智慧製造培訓課程，具體提升專業職能：食品智慧生產課程中高階主管培訓 40 人，協助廠商規劃智慧化升級方案 2 案。結合跨領域技術能量，協助產業自動智慧化升級：輔導飲料等產業具代表性廠商，導入製程自動化或產線智慧化 5 家次，引導技術與設備投資約 2,750 萬、降低人力成本 720 萬及更有效率之人員調度、創造產值 5,000 萬以上。聯盟產業公協會，促進廠商互動發展：建立智慧製造供需交流媒合平台，投入技術諮詢 30 廠次以上。

6. 新南向特色食品與生技美粧品國際鏈結計畫

新南向食品國際鏈結推動：建立對泰國 2 個諮詢窗口、舉辦食品產業研討會 1 場次。赴泰國參加國際展覽 2 場次。新南向食品產業拓展平台及市場研究：完成即時食品商情分析及潛力產品消費需求特徵研究等三份報告/手冊/資訊服務。完成輔導訪視 27 廠家，34 場次。新南向國家之特色食品人才培訓：辦理培訓課程共 7 班次，培訓 112 人次。新南向國家之特色食品原料評估與技術整合應用：潛力製造廠諮詢訪視 18 廠次、診斷服務報告 4 件。開發建立原料監控與管控等關鍵技術 1 件。

(三)經濟部-智慧局「專利生物材料寄存工作計畫」

包含受理 101 件之專利生物材料寄存；完成專利生物材料寄存工作之國際合作。完成 101 件寄存生物材料之保存與 104 件存活試驗。專利生物材料庫房維持累計 2,505 件專利生物材料之庫房正常運作。執行專利生物材料資訊系統提供累計 2,739 筆可公開之寄存專利生物材料相關資訊，網頁服務之年度瀏覽量為 23,662 次。

二、農委會

本所執行農委會計畫近三年（自 105 年至 107 年）之績效，共申請國內外專利 5 件，獲得國內外專利 4 件，專利應用 1 件。在技術及專利移轉合計共 20 件、收入 768 萬元；技術服務收入合計達 467 萬元；促進廠商投資共約 7,872 萬元。其中 107 年度執行 25 項農委會及所屬單位核定補助及委辦之科技、管理等計畫成果說明如下：

(一)農委會一本會

1. 農產加工食品產業化技術提升之研究計畫

完成常溫流通滷汁及粉末產品開發，建立產品加工製程與品質分析。成功開發天然無化學添加且可常溫流通之禽肉產品。

2. 優良農產品驗證相關技術之研究計畫

使用高解析度解離技術分析，可區分土雞、白肉雞及蛋雞。藉由滴雞精產品之特徵性揮發性成分指標，完成建立「滴雞精」產品攙偽鑑別模型。

3. 食品產業及消費資訊市場調查研析與推動計畫

完成「從消費者需求看禽畜調理食品發展方向」、「禽畜加工品外銷問題與因應方案」專題研究，產出 489 則農食市場觀測文稿、19 篇農業及食品產銷與消費研析文章、7 篇研討會論文、編製 2018 年食品工業簡介 1 冊；維護更新食品產業知識庫系統。

4. 花東地區特色農產加工食品加值研發與產業研究計畫

以花東農產原料開發 3 項無化學添加果捲配方；並進行產品消費者感官品評，完成消費者認知及購買行為分析；舉辦 3 場果捲加工技術推廣會、2 場創意果捲研發推廣說明會，輔導 3 家業者開發果捲產品。

5. 農業微生物種原的拓展與應用計畫

累計收存 4,306 株多樣性農業微生物資源，提供產學研 245 株菌株，服務廠商 174 家，協助菌種鑑定及人員訓練 12 件；建立之農業種原庫、真菌知識庫等 3 系統，

全球超過 150 個國家 47,978 人次造訪，總瀏覽量達 219,855 頁；新增收存菇菌共 18 屬 33 種共計 86 株微生物；建立小鼠巨噬細胞(Raw264.7)和脾臟細胞兩種免疫功效篩選平台，完成 7 株具免疫調節功能之本土食藥用菇菌潛力菌株篩選；完成 2 株具果香風味之潛力酵母菌株篩選。

6. 菇菌產品之開發與產業之拓展計畫

菇場訪視 11 場次、加工廠訪視 10 場次、協助申請政府補助計畫 2 案、教育訓練 3 場，開發 6 款新產品。媒合菇菌產業上下游，協助開發適合日本食品展食品 4 項，並媒合穩定原料供應；協助公司應用香菇格外品開發高價香菇調味料；協助公司開發素食排餐、應用雪耳開發牛蒡雪耳飲等。舉辦「菇菌種源與栽培技術訓練班」等 3 場。

7. 在地農產食材應用於銀髮友善食品產業鏈之基盤建構與推動計畫

完成 31 項介護食樣品物性分析、12 項感官描述語及 40 人次感官品評描述試驗、6 項固態/半固態感官品評描述及儀器量測分析比對。建置銀髮餐食共創工具組及共創導引流程程序，辦理 2 場次產品概念工作坊，產出 25 類計 256 個點子為 40 組概念發想，辦理 2 場次便利餐食發展討論會，確立行銷管道。

8. 銀髮友善食品產業發展跨域加值計畫

邀請 3 位日本銀髮產業相關專家來台參加論壇，銀髮友善食品聯盟 70 多家業者、高齡飲食相關學研代表、咀嚼吞嚥與營養等百餘位專業人員共 131 人參與。

9. 加強優良農產品驗證管理及推廣計畫

進行 88 家 CAS 標章驗證產品生產廠 169 廠次之追蹤查驗及 290 件產品與原料抽驗、協助 6 家工廠技術改善。參加 3 場次 CAS 工作協調會議；配合召開 1 場次業者座談會，針對產業發展需求與相關規定要求，及 CAS 未來方向及政策進行宣達。

10. 校園營養午餐畜禽食材及市售產品之農藥及重金屬監控預警計畫

建立全面性校園午餐食材重金屬與農藥現況含量資料，提供安心食材優良廠商，使廠商提升自我要求，維護學生食用安全性。檢驗資訊同步提供農政主管機關參考。

11. 便利性銀髮農產食品產業發展計畫

舉辦銀髮友善食品評選活動，評選出 27 項銀髮友善食品，7 項產品獲金饌獎、3 項產品獲特別獎。於台灣醫療科技展中農業健康館設置銀髮友善食品專區進行近三年獲選產品展示與推廣，體驗活動達 300 人次以上。

12. 強化家畜產業鏈及生產力計畫-台灣乳業發展面臨之挑戰與契機

調查研究台灣乳品市場結構消長變化，探討其在鮮乳及相關乳製品上的消費行為與需求，並以 2025 年台紐自由貿易協定液態乳零關稅為重要變因，進行未來市場發展可能情境分析與模擬，以為因應參考。

13. 養豬產業結構調整計畫-豬肉產業鏈變化與未來發展

解析豬肉使用者採購及消費行為，針對豬肉加工廠原料使用來源及流向進行調查與推估、國際豬肉產業動態與發展走向研析等，從不同面向，綜整分析豬肉產業鏈未來發展，提供相關業者、政府相關單位進行研發行銷及政策研擬參考。

14. 基因改造飼料及飼料添加物查驗登記業務專案

辦理 6 次基因改造飼料或飼料添加物查驗登記審議小組會議、35 件申請案件之行政審查、44 件展延案及 5 件修正案之行政審查。

15. 香菇芳香物質加值技術與產品化(產學合作計畫)

本計畫建立香菇風味物質分析與實驗室級加工技術，應用 HPLC 建立 3 種游離胺

基酸和 3 種核苷酸等呈味物質分析方法，並應用 GC-MS 建立香味物質-香菇精的分析方法；應用萃取物開發香菇調味產品，完成一項試製品開發。

(二)農委會—農糧署

1. CAS 食米項目驗證管理工作計畫

本年度執行外觀品質、衛生安全及品種鑑定檢測共計 139 件，工廠追蹤查驗 48 廠次，輔導與訪談共 19 家 27 廠次；CAS 食米類驗證工廠共有 22 家 41 項產品。

2. 建構大宗農產冷凍蔬菜加工品品質指標及有效日期之研究計畫

本年度完成五項大宗農產冷凍蔬菜加工品之指標分析與製程及保存指標變化測試，依此提出未殺菁組及殺菁組之衛生安全及品質改善作法，有助冷凍蔬菜管理模式建立。

3. 有機農糧產品及有機農糧加工品檢查及檢驗計畫

本年度接受各地縣市政府委託送驗檢測之有機農糧產品及其加工品中之食品添加物共 230 件，檢測結果皆符合有機農糧產品及其加工品之規定。

4. 臺灣特色農產加工品拓銷亞太市場分析研究計畫

分析市場競爭態勢與可能商機，透過在臺新加坡人及來臺新加坡觀光客進行訪談及舉辦商品討論會，以解析新加坡消費者飲食習慣及對臺灣農產食品印象。拜訪了解 12 家已外銷及計畫外銷至新加坡及新南向市場之蔬果加工廠商，提供產業資訊服務。

5. 建構農產加工產業標準化認證規範制度計畫

新增訂釀造食品(醋)等 7 項臺灣良好農業規範(TGAP)草案及農產品初級加工場管理辦法草案，辦理 9 場次政策研擬等農業相關推廣會議，與會人數逾 200 人次。

6. 國產農產品乾燥製程之研究計畫

藉由研發加工技術及新乾燥製程技術，可提高原料利用及貯存性、產品品質及縮短乾燥時間，期待能帶動農產品多元化應用。

(三)農委會—漁業署

1. 優良水產品驗證制度之推動計畫

本年度執行驗證水產品生產廠共計 24 家，追蹤查驗 61 場次，及驗證產品抽樣檢驗共計 105 件，並舉辦最新食品安全法規及標章整合說明會。

2. 斑點月魚自然產生甲醛含量合理性之研究計畫

本計畫調查斑點月魚自然產生之甲醛含量及凍藏儲運期間對於甲醛及揮發性鹽基態氮等品質指標之影響，建議宜參考印尼執行斑點月魚食用風險評估後，訂定可食用原料之甲醛最高限量標準再准許業者輸入及使用。

(四)農委會—其他

1. 微生物發酵技術於茶副產物之加值應用計畫(茶改場)

以茶葉副產物為原料，利用篩選出具潛力之微生物，針對微生物酵素系統或產生風味物質進行茶葉發酵，運用發酵技術結合茶葉製程來提升茶葉產品之風味與品質，以開發新穎性茶葉產品。

2. 107 年度畜牧場自體微生物菌應用輔導計畫(畜產會)

屏東等 4 縣市舉辦微生物(光合菌)培養訓練班 4 場，完成 63 場畜牧場實地培養及應用輔導，建立 7 場示範點。於屏東縣等 4 縣市辦理現場觀摩暨成果說明會。提升農友微生物培養技術及應用能力，並協助改善畜牧場異味及水質污染問題。

三、衛生福利部

(一)食品製造業者追溯追蹤制度推動與輔導

針對食藥署指定應建立追溯追蹤系統之食品業者，赴廠輔導 202 家次，會同 14 個縣市衛生局現場輔導業者共計 33 家次，辦理 2 場次專家討論會議、3 場次業者說明會及 1 場次「食品追溯追蹤系統電子化上傳作業」業者講習班。

(二)熱殺菌密閉容器包裝食品製造業之衛生管理強化與輔導

調查熱殺菌密閉容器包裝食品製造業共 201 家，製作電子資料庫；針對罐頭食品製造業進行食品安全管制系統輔導共 15 家次；輔導熱殺菌密閉容器包裝 20 家次；建立國內罐頭食品製造業問答集；辦理熱殺菌密閉容器包裝食品製造業相關規定或管理精進措施之專家會議 2 場次；辦理熱殺菌密閉容器包裝食品製造業說明會 3 場次。

(三)發展兩岸食品安全管理交流合作計畫

邀集兩岸專家交流推動食品安全、建立溝通管道。辦理交流訪會 2 次。籌辦中國大陸食品標示管理規範與實務研討會 1 場，合計 222 人與會。進行議題研究「兩岸食品標示(含營養標示)管理規範」，完成研究報告 1 冊。更新兩岸食品安全相關法規，提供「兩岸食品法規查詢平臺」。蒐集與整理中國大陸食品產業動態等即時資訊。

(四)基因改造食品查驗登記

辦理 5 場基因改造食品審議小組會議，審查 15 件次。舉辦 1 場審查交流會議及協助辦理 2 場基因改造食品諮議會。完成「國際基因改造食品公眾意見徵詢之問與答」等 2 份報告，進行 3 場專案報告。設置服務專線，專人回復食品業者或民眾諮詢。

(五)臺灣地區食品成分及油脂資料庫之維護與發展

持續進行資料庫內容補充，分析項目包括飽和脂肪等，分析樣品各 40 件。另外新增 10 件菇類樣品之維生素 D 等項目檢測。另外，進行油脂資料庫中缺乏之動物油數據補充，完成豬油及牛油樣品蒐集及油脂組成分析。完成之資料庫包含台灣常食用之 15 種植物油及 2 種動物油油脂組成數據，共計 168 件樣品。

(六)食品衛生稽查人員教育訓練

辦理稽查人員法規及相關稽查實務訓練以提升各稽查人員之專業技能落實食品產業之衛生管理，共開 28 班，培訓 1,169 人次。另於計畫中提供免費網路學習交流平臺，協助衛生單位之在職訓練與自我學習。

(七)新興生物技術衍生食品之安全性評估及其管理規範研析

本計畫完成「基因編輯技術食品管理原則」、「反向育種生物技術食品管理原則」及「農桿菌滲入技術食品管理原則」草案之擬訂；另舉辦「從紀錄片《Food Evolution》探討基改作物的安全與溝通」國內座談會。

(八)輔導旅館業附設餐廳等餐飲業自主建立 HACCP 系統

以原物料及製程模組化方式，輔導 73 場次旅館業附設餐廳等餐飲業自主建立 HACCP 系統。

(九)餐飲業實施 HACCP 衛生評鑑

107 年度進行 105 家餐飲業主動實施 HACCP 衛生評鑑，並辦理 2 場次評核人員共識會及 1 場次業者說明會與衛生安全研習會。另完成餐飲業食品安全管制系統衛生評鑑申請注意事項之修訂。

(十)擴增食品添加物及攪偽檢驗方法之評估量能

107 年度完成石油蠟、蓖麻油等 2 項食品添加物檢驗方法開發，研擬成檢驗方法草案，並協助食藥署修訂甘油之氯化物、碳酸鈉等 5 個檢驗項。另完成聚麩胺酸鈉等 304 個食品添加物檢驗項次，以及著色劑等 203 件食品添加物或非法添加物之檢驗。

(十一)食品攙偽資料庫之加值應用

蒐集並研究國內外食品攙假事件，目前已累積 2,731 筆資料，並建置線上可查詢的中文介面食品攙偽資料庫網站。另 107 年新建置英文介面的「不合格產品專區」，並已完成臺灣邊境檢驗不符合資料蒐集與整理共 615 筆。

(十二)市售密閉容器包裝之調味醬現況盤查與研析

盤查市售調味醬製造 208 家，確認已建立之常溫市售調味醬製造業者營運資訊。挖掘非上述業者之產品 31 件，調查分析潛在風險，並製成電子式資料庫。輔導市售調味醬製造業者 82 家；開辦衛生單位共識精進會。

(十三)市售中藥材含重金屬、二氧化硫及黃麴毒素等異常物質背景值監測計畫

為了解臺灣市售中藥材異常物質的分布情形，本計畫針對較常出現重金屬等異常物質的中藥材品項進行市場採樣，並檢驗其異常物質背景值。

四、其他

(一)財政部—建立酒品認證制度計畫

輔導 26 廠線參與認證，進行 48 條酒品認證廠線共 187 場次之追蹤查驗，完成市售 123 件酒品抽樣檢驗。研擬財政部優質酒類認證評審基準 3 則，辦理酒製造業者檢驗技術訓練課程 2 班次；輔導 2 家認證酒品業者之製程；辦理酒品製程教育訓練 1 場次，業者及政府機關人員共計 114 人參與。

(二)標檢局—強化外銷水產品追蹤追溯計畫

共同執行水產品加工廠危害分析重要管制(HACCP)系統、輸歐盟水產品管理系統評鑑追查、管理系統追查之見證評鑑等工作。執行新增評鑑及年度追查作業，實際執行共計 79 人天、辦理不預告性稽核 3 廠場、國際稽核趨勢研討會議 1 場次、見證評鑑 4 人次、辦理年終檢討會議 1 場次。

(三)中小企業即時技術輔導計畫

107 年度共協助國內中小企業廠商完成 5 件輔導案例，有效協助業者排除急迫性之技術障礙，以提升競爭力與附加價值。

伍、本所自辦業務

107 年度本所自辦業務經費收入包括技術服務、訓練服務、試驗服務及其他業務等收入總計 297,604 仟元，佔本所經費來源 33.5%。其中技術服務、訓練服務及試驗服務執行成果詳如下述：

(一)技術服務 (106,115 仟元)

1. 協助罐頭業者品質管理與拓展外銷：(1)輔導罐頭食品及密閉容器包裝低水活性食品工廠 35 家次。(2)完成熱分佈/熱穿透測試 1,399 件。(3)完成無菌產品系統測試/殺菌值評估 786 件。(4)完成無菌生產系統線上溫度計比對測試 508 件。(5)完成殺菌釜溫度計/壓力錶校正測試 1,555 件。
2. 輔導食品與生技業者品保與認證：(1)使用本所標示合作案 1 件，產品 2 項。由本所不定期到廠視察及產品抽驗，合格後於產品上標示與本所「技術合作」等字樣。

(2)認證輔導 13 件。提供業者建立符合 HACCP 之規範、ISO22000 系統建立及食品良好衛生規範準則符合性諮詢等輔導。

3. 接受食品與生技業者專業委託：(1)產品或製程研發等委託研究共 7 件。(2)產業調查及分析等委託調查共 2 件。(3)委託加工試製共 9 件。

(二)訓練服務 (合計收入 19,580 仟元)：

1. 辦理專業人才培訓辦理 107 班，受訓人員 2,621 人次。
2. 提供客製化人員培訓 15 件，15 班次，代訓 516 人次。
3. 辦理 SQF 國際認證課程、BPCS 及 PCQI 培訓課程共 5 班次。
4. 辦理保健食品能力鑑定考試，4,375 人參加考試，595 人通過考試。
5. 與中州科大合作辦理 10 學分專科以上教育階段職業繼續教育學分課程。
6. 建立單元式數位微課程影片 15 部，並開辦數位與實體混成學習課程共 6 班次。
7. 開辦跨域數位人才培訓 1 班次

(三)試驗服務 (合計收入 72,975 仟元)

1. 化學分析檢驗 15,427 件。
2. 微生物檢驗 3,911 件。
3. 包裝特性試驗 245 件。
4. 稻米品種鑑定 85 件。
5. 其他試驗服務 662 件。
6. 委託試製 31 件。

(四)其他(包括利息、成果下授、設備使用費、衍生收入及其他等合計收入 98,934 仟元)

貳、結論

綜上 107 年度各項工作計畫達成進度、績效，及預算執行情形，達成本所設立目的及捐助章程規定。

財團法人食品工業發展研究所

收支營運決算表

中華民國 107 年度

單位：新臺幣元

上年度 決算數	項目	本年度 預算數 (1)	本年度 決算數 (2)	比較增(減)		說明
				金額 (3)=(2)-(1)	% (4)=(3)/(1)*100	
967,478,350	收入	875,240,000	887,729,479	12,489,479	1.43	
960,615,326	業務收入	867,440,000	880,843,275	13,403,275	1.55	
319,083,643	政府委辦計畫收入	262,805,000	239,275,504	(23,529,496)	(8.95)	
362,494,773	政府補助計畫收入	331,215,000	350,849,847	19,634,847	5.93	
66,309,124	計畫衍生收入	73,400,000	68,656,523	(4,743,477)	(6.46)	
191,799,190	服務收入	178,820,000	198,670,039	19,850,039	11.10	(1)
20,928,596	其他業務收入	21,200,000	23,391,362	2,191,362	10.34	(1)
6,863,024	業務外收入	7,800,000	6,886,204	(913,796)	(11.72)	
6,863,024	財務收入	7,800,000	6,886,204	(913,796)	(11.72)	(2)
963,101,353	支出	866,964,000	883,041,958	16,077,958	1.85	
961,345,248	業務支出	865,269,000	883,941,806	18,672,806	2.16	
312,837,103	政府委辦計畫支出	259,405,000	234,639,092	(24,765,908)	(9.55)	
361,359,773	政府補助計畫支出	328,763,000	348,783,847	20,020,847	6.09	
61,545,816	計畫衍生支出	64,378,000	63,740,494	(637,506)	(0.99)	
162,964,671	服務支出	146,985,000	179,658,162	32,673,162	22.23	(1)
62,637,885	管理費用	65,738,000	57,120,211	(8,617,789)	(13.11)	(3)
-	業務外支出	-	-	-	-	
1,756,105	所得稅費用(利益)	1,695,000	(899,848)	(2,594,848)	(153.09)	(4)
4,376,997	本期賸餘	8,276,000	4,687,521	(3,588,479)	(43.36)	(5)

說明：決算數相較預算數變動差異達 10%項目如下

(1)服務收入及其他業務收入決算數相較預算增加，主要係各項自辦業務成長。因前述原因以致服務支出相對增加。

(2)財務收入相較預算減少，主要係 106 年度應付費用於 107 年度支付，以致定期存款金額及利息收入減少所致。

(3)管理費用相較預算減少，主要係擲節支出所致。

(4)107 年度主因增加遞延所得稅資產暫時性差異，所得稅為利益；相較預算差異包括稅前賸餘差異、所得稅率修改及遞延所得稅資產暫時性差異。

(5)本期賸餘較預算減少，主要係業務支出-服務支出增加。

現金流量決算表

中華民國 107 年度

單位：新臺幣元

項目	本年度 決算數	說 明
業務活動之現金流量：		
稅前賸餘	3,787,673	
利息股利之調整	(6,886,204)	
未計利息股利之稅前短絀	(3,098,531)	
調整非現金項目		
折舊費用(含設備使用費回收)	52,357,705	
攤銷費用	3,775,328	
減少應收款項	4,250,805	
減少預付款項	508,494	
(增加)短期墊款	(4,067)	
(增加)什項資產	(2,718,723)	
(減少)增加應付帳款	(4,623,414)	
(減少)增加應付費用	(25,113,648)	
增加(減少)預收款項	2,910,579	
增加其他流動負債	23,445	
增加(減少)什項負債	2,707,255	
未計利息股利之現金流入	30,975,228	
收取利息	6,897,009	
支付所得稅	(2,044,551)	
業務活動之淨現金流入	35,827,686	
投資活動之現金流量：		
增加不動產、廠房及設備	(46,212,917)	
增加無形資產	(4,291,326)	
增加遞延資產	(3,314,286)	
減少存出保證金	-	
投資活動之淨現金流出	(53,818,529)	
籌資活動之現金流量：		
增加(減少)存入保證金	1,129,470	
籌資活動之淨現金流入(出)	1,129,470	
現金及約當現金之淨減	(16,861,373)	
期初現金及約當現金	775,657,778	
期末現金及約當現金	758,796,405	

財團法人食品工業發展研究所

淨值變動表

中華民國 107 年度

單位：新臺幣元

項目	本年度 期初餘額(1)	本年度		本年度 期末餘額 (4)=(1)+(2)-(3)	說 明
		增 加(2)	減 少(3)		
基金	9,500,000		-	9,500,000	
創立基金	6,332,721		-	6,332,721	
捐贈基金	3,167,279		-	3,167,279	
公積	192,688,221		-	192,688,221	
捐贈公積	192,688,221		-	192,688,221	
累積餘絀	934,869,289	4,687,521	-	939,556,810	
累積賸餘	934,869,289	4,687,521	-	939,556,810	加計本期 賸餘。
合 計	1,137,057,510	4,687,521	-	1,141,745,031	

財團法人食品工業發展研究所

資產負債表

中華民國 107 年 12 月 31 日

單位：新臺幣元

項目	本年度決算數 (1)	上年度決算數 (2)	比較增(減)	
			金額 (3)=(1)-(2)	% (4)=(3)/(2)*100
流動資產	808,728,150	832,362,370	(23,634,220)	(2.84)
現金	758,796,405	775,657,778	(16,861,373)	(2.17)
應收款項	47,997,523	52,248,328	(4,250,805)	(8.14)
預付款項	157,226	665,720	(508,494)	(76.38)
短期墊款	572,231	568,164	4,067	0.72
其他流動資產	204,765	2,222,380	(2,017,615)	(90.79)
受限制資產	1,000,000	1,000,000	-	-
不動產、廠房及設備	420,878,715	427,023,503	(6,144,788)	(1.44)
土地	55,928,535	55,928,535	-	-
建築及設備	294,465,866	294,465,866	-	-
機器設備	428,060,694	396,109,483	31,951,211	8.07
運輸設備	89,500	89,500	-	-
雜項設備	105,200,189	90,938,483	14,261,706	15.68
成本合計	883,744,784	837,531,867	46,212,917	5.52
減：累計折舊	(462,866,069)	(410,508,364)	(52,357,705)	12.75
無形資產	7,001,144	5,132,878	1,868,266	36.40
專利權	221,432	221,432	-	-
電腦軟體	6,779,712	4,911,446	1,868,266	38.04
其他資產	18,364,609	9,117,972	9,246,637	101.41
遞延資產	4,759,546	2,797,528	1,962,018	70.13
遞延所得稅資產	4,565,896	-	4,565,896	-
存出保證金	56,750	56,750	-	-
什項資產	8,982,417	6,263,694	2,718,723	43.40
資產合計	1,254,972,618	1,273,636,723	(18,664,105)	(1.47)
流動負債	82,226,006	110,317,514	(28,091,508)	(25.46)
應付帳款	1,594,781	6,218,195	(4,623,414)	(74.35)
應付所得稅	2,784,900	4,073,370	(1,288,470)	(31.63)
應付費用	58,111,046	83,224,694	(25,113,648)	(30.18)
應付設備款	-	-	-	-
預收款項	19,289,480	16,378,901	2,910,579	17.77
其他流動負債	445,799	422,354	23,445	5.55
其他負債	31,001,581	26,261,699	4,739,882	18.05
遞延所得稅負債-非流動	13,976,999	13,073,842	903,157	6.91
存入保證金	6,473,428	5,343,958	1,129,470	21.14
什項負債	10,551,154	7,843,899	2,707,255	34.51
負債合計	113,227,587	136,579,213	(23,351,626)	(17.10)
基金	9,500,000	9,500,000	-	-
創立基金	6,332,721	6,332,721	-	-
捐贈基金	3,167,279	3,167,279	-	-
公積	192,688,221	192,688,221	-	-
捐贈公積	192,688,221	192,688,221	-	-
累積餘絀	939,556,810	934,869,289	4,687,521	0.50
累積賸餘	939,556,810	934,869,289	4,687,521	0.50
淨值合計	1,141,745,031	1,137,057,510	4,687,521	0.41
負債及淨值合計	1,254,972,618	1,273,636,723	(18,664,105)	(1.47)

主辦會計：張超艇

首長：謝孟璋