

財團法人  
食品工業發展研究所

中華民國 110 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	2-12
貳、	財務報表	
一、	收支營運決算表·····	13
二、	現金流量決算表·····	14
三、	淨值變動表·····	15
四、	資產負債表·····	16

## 工作報告

中華民國 110 年度

壹、110 年度重要成果與績效說明如下：

### 一、經濟部

#### (一)經濟部—技術處

##### 1. 結構化食材之多層次呈味設計與製程技術開發計畫(第一年度)

以非均勻結構與呈味設計技術為核心，針對臺灣具發展實力及全球拓銷潛質之植物基食品及即食休閒與油炸食品，透過可穩定及強化食品風味與質地之軟硬體製程技術的投入及研發，建立多層次質地口感、酥脆減油之關鍵素材，協助產業滿足消費需求，開發兼具美味及健康之高值化產品。同時強化食材供應鏈的價值串連，加速國內食品製造與機械製造業之技術自主發展，推動產業技術創新之效益，並提升食品產業整體競爭力。

本年度共完成 8 項關鍵技術開發，申請 12 件、獲得 13 件國內外專利，專利技轉 12 件，技術移轉 17 件，促成投資 2.5 億元，增加關鍵食材及衍生下游即食餐食產值 5 億元。並推動「替代肉食材應用於乾拌麵產品開發技術」等 4 件學產參與研發計畫，協助國內產業提升競爭力。

##### 2. 連鎖現調飲品產業鏈創新與整合研發計畫(第一年度)

開發可整合茶湯或果汁等風味液卡匣之自動調製雛形機，將其操作製程標準化及品質均一化。並導入歐洲 EHEDG 衛生設計及其驗證方法，藉由定量測試驗證平台的建置，可提供從小量飲品調製系統至大量無菌充填系統之關鍵組件量化指標，以奠定研發基礎。

完成以三種基底茶(綠茶、烏龍茶與紅茶)的風味茶飲適用現調飲品之配方(500-700mL)約 20 種，建立風味茶飲品質指標及風味描述雷達圖。測試液態食品用不同材質、容積之容器與瓶蓋之氧氣阻隔性與頂隙空氣量，建立風味液用卡匣整體包裝氧氣滲入評估與預測方法。

##### 3. 生物資源之創新加值與服務優化四年計畫(第三年度)

建立國際級生物資源保存中心，提供國內各界所需的多樣化生物資源、資訊及相關研發技術與服務。110 年度累計收存 34,636 株微生物資源、14,125 株細胞資源、120 萬以上選植株之基因資源，對外提供 4,103 批次生物資源、1,079 件衍生技術之工業服務(含菌種鑑定及菌種試驗)、申請專利 3 件、獲得專利 10 件、新增 5 件技術移轉案。本計畫協助國內生技業者開創新穎性產品，每年至少有 5 億元之間接效益。同時促成業者直接投資金額達 11,860 萬元，衍生產值 5,770 萬元。

##### 4. 食品所創新前瞻技術研究計畫

執行包括 AI 於食品產業之應用、次世代前瞻技術等二大 Top-down 議題，共 9 個分項計畫。本年度專利獲得國內 3 件、國外 1 件，專利申請國內 3 件、國外 2 件，衍生 3 件推動學產參與科專研發，執行 9 件技術移轉案。

##### 5. 植物性飲品加工機具與製程精進研發計畫(第一年度)

整合食品所、金屬中心、精機中心及自行車中心四個法人研發能量進駐「經濟部嘉義產業創新研發中心」，以協助產業「高值化」與「智慧感測與自動化」為導向，加強食品、生技製程與自動化精密機械整合創新，帶動雲嘉地區產業之創新發展與投資。食品所本年度累計執行 4 件技術移轉案及 12 件次技術服務；舉辦專業研討會 5 場次，參與人數 313 人次；科技研發成果收入 357 萬元，同時促成業者投資金額達 5.03 億元，增加 13.21 億元之產值。

##### 6. 產業技術基盤研究與知識服務計畫(1/1)

出版 2021 年食品產業年鑑電子書 1 冊、與資策會等跨法人協作 ITIS 產業分析師陪你疫起掌握商機之主題式基磐研究 1 冊，定期及議題產業評析文章/簡報 30 篇，辦理 2021 全球食品產業趨勢發表及臺灣關注重點分享會、疫後金門在地食品及觀光產業發展創新論壇、國際食品綠色環保作為之發展動態等自辦研討會與產業公協會分享會等共 8 場（計 477 人次參加），提供經濟部技術處、政府相關部門以及產業界等策略建議與即時資訊服務。

#### 7. 新興產業技術研發布局及策略推動計畫(1/1)

計畫目標是持續性觀測全球重大趨勢發展和產業環境需求變化，找尋新興機會，提出關鍵議題並分析國內產業技術能量和成長發展缺口。協助「創新關鍵食材與產業鏈整合技術開發計畫」釐清市場與定位、產業技術布局等；編製「我國食品產業技術發展策略」替代食材的國際指標性新創公司案例，研析其重要應用技術、市場布局策略等，協助臺灣食品產業瞭解替代食材技術升級面向，以建構最適原料和產品特性之供應系統。

#### 8. 植物基食品特用結構脂質設計與產品應用技術研發計畫(科發基金計畫)

針對目前植物肉及植物奶等植物基食品於仿肉油質口感及仿乳製品乳脂感不足，發展油脂質地設計與植物基食品質地特性分析技術，開發適用於植物基食品之改質植物油脂，提高口感及加工適性。藉由質地分析與感官之關聯性建立，以及油脂等關鍵食材於質地、風味與加工適性的技術瓶頸突破，創造具差異化之產品及國際競爭力，達到擴展植物基食品內外銷市場及提升廠商收益之計畫效益。

#### 9. 關鍵食材之天然香氣提升技術研發計畫(科發基金計畫)

開發高強度天然風味食材技術，取代水果香料、牛肉香料、烘焙香料，應用於烘焙/調理/冰品/營養品/休閒點心產品。主要技術內容包括天然水果香氣保留技術及高強度特徵風味食材製造技術。

### (二)經濟部—工業局

#### 1. 食品產業鏈智慧加值推動計畫

(1) 應用食品防護產出工具協助 43 廠家導入涵蓋食品安全、食品防禦、經濟動機食品攙偽及食品品質 4 面向，強調基於風險分析與預防管控的食品防護計畫，並依其在產業鏈的上中下游角度聚焦不同面向的把關。

(2) 將既有的食品防護產出工具擴建為食品防護數位化系統，增建專業技術資料包括原料潛存的 213 種危害因子、13 種病原菌或腐敗菌的世代生長時間或熱致死參數、20 件品質異常事件分析防治等三類資料庫；另從食品業者的角度，建立外銷美國 FDA 登錄註冊需求 10 項範例，提供食品業者查詢、運算、應用。

(3) 為精進產業人才之食品防護識能，辦理說明會、國際研討會及人才培訓等共計 406 人參加，提升產業國際視野及競爭力。

(4) 透過面訪蒐集居家長者飲食習慣等資料，並整析具便利性訴求之國外高齡食品產品資訊，且辦理工作坊，帶領業者共同演練產出產品設計 2 案及服務 3 案之企劃案，促進產業鏈交流溝通與合作契機。以專案輔導模式協助 4 家業者，導入高齡產品設計、關鍵加工、質地評析與高齡族品評試驗等技術，並建置試量產規格製程技術，開發常溫流通的高齡適性產品，推動符合需求的優質高齡產品問世。

#### 2. 食品產業振興與加值推動計畫

(1) 食品產業技術、國際市場及法規諮詢服務與實務推展：辦理食品產業共通性技術及計畫推廣說明會；辦理食品輸中的問題及因應座談會，協助食品產業針對中國大陸進口食品管理規範調整，瞭解輸中現況及問題，尋求未來支援及解決。

(2) 食品產業技術與產品創新加值及國際市場法規輔導：完成食品產業技術精進與拓展外銷輔導案 9 案，並完成建立 10 件食品產業輔導技術平台，藉由各類型輔導案執行，提升食品產業產值 4,000 萬元以上，創造就業人數 7 人以上。

- (3) 食品產業拓銷聯盟平台即時及定期服務及溝通：匯集國內 24 家食品公協會籌組的食品產業拓銷聯盟平台，雙月提供即時國際食品產業外銷環境及商機剖析資訊，每半年辦理食品產業拓銷精進會報，提升國內業者主動出擊能量以增加拓銷商機。
  - (4) 「新味食潮」臺灣食品新形象加值推廣：推廣臺灣食品「Fun Food Taiwan 新味食潮」，選拔符合潔淨高值、設計美學、便利永續三大價值新品，創造臺灣特色食品新價值及新吸引力，共同行銷、振興產品產業發展。
3. 食品產業智慧生產推動計畫
- (1) 食品工廠智慧化職能課程虛實並進：培訓食品工廠管理者或執行人員 40 人次，具體提升規劃智慧工廠之職能，並完成數位教材 4 份，作為課程設計、混成課程、微課程學習資源使用。
  - (2) 輔導食品工廠智慧化精進升級帶動投資與獲益：以殺菌製程調控平台、生產線可視化管理系統、設備暨製程品質監控系統等輔導項目，輔導食品廠商達成生產效能提升、製程品質標準化、製程參數可線上監測與回饋調控等目標，並促成廠商投資周邊生產設備累計 1,400 萬元、減少人力成本 310 萬元與原料/能源成本 160 萬元以上。
  - (3) 協同智慧製造跨領域生態圈資源：辦理說明會與公協會座談 3 場次，拉近食品產業與自動化科技廠商、系統整合廠商之跨域距離，促成異業媒合 2 案，並辦理諮詢服務 22 廠次，聯盟推動食品產業智慧化。
4. 新南向特色食品與生技美妝品國際鏈結計畫
- (1) 新南向國家食品產業國際鏈結之推動與基盤建構：累計完成新南向消費需求觀察座談會 2 場次。完成 3 份即時東協國家食品動態商情分析。與泰國 NFI、印尼 CABI、馬來西亞 HDC 等關鍵組織對接，辦理 2021 產業鏈結食品生技分論壇，共 3 場次。推動臺印尼海藻產業合作-試行計畫視訊討論會議 3 場次。推動臺印尼海藻產業合作-海藻副產物利用視訊討論會議 1 場次。完成臺印尼及臺泰產業平台建立，簽屬 MOU 合作 2 件。辦理「泰國食品法規動態及關鍵問題」線上交流會 1 場次。充實新南向服務平台之食品添加物資料庫，包含新增馬來西亞資料庫、更新泰國資料庫、完成印尼資料庫之資料整備。收集產業服務平台之更新資料，包含泰國、印尼及馬來西亞食品法規更新、清真規範更新、新增馬來西亞一般包裝食品進口規定懶人包、保健食品規範資料，並提供業者法規諮詢服務共計 36 件。
  - (2) 新南向國家特色食品之技術應用與輔導：
    - A. 完成國內具新南向潛力廠商諮詢訪視 25 廠家，37 場次，透過實地赴廠訪視瞭解外銷至新南向市場之國內廠商面臨的法規問題及技術需求，提供法規符合性及產品管理技術需求，包括特色原料應用與技術開發、食品加工製程技術精進、產品包裝流通技術、產品品質保存技術等即時諮詢與建議，或透過計畫資源及轉介相關單位予以協助，提升產品開發、加工製程與產品品質的競爭力及符合外銷國家市場進入法規之要求。
    - B. 針對泰國魔芋粉於產業應用生產時所遇到的偽凝膠特性進行改善製程開發，提升魔芋粉的凝膠特性。針對卡拉膠酵素萃取製程進行開發評估，與印尼 CABI 相關研究人員舉行了多場技術交流討論會，確定後續雙方於此議題上的合作流程規劃。
    - C. 完成辦理大型海藻於食品生技產業之開發與應用線上研討會 1 場次。

(3)生技美妝品國際市場拓展：

- A. 完成安排國內生技業者與新南向國家廠商進行交流活動：安排馬來西亞保養品業者參訪生技廠商，洽談馬國生技保養品據點拓展合作機會。
- B. 完成安排國際生技廠商與國內廠商進行媒合商談：包括安排泰國及馬來西亞業者與國內業者商談保養品原料銷售機會。
- C. 完成協助相關業者爭取外銷/代工/技術合作機會：包括安排新加坡業者與國內業者商談具保養功效產品之代工合作機會；安排越南通路商與國內業者討論通路銷售合作。
- D. 完成辦理法規/技術說明會：包括辦理「新南向國家美妝品趨勢暨法規說明會」；辦理「2021 臺馬機能性天然物於化妝品開發應用產品與技術說明會」。
- E. 完成辦理創新生物技術應用於化妝品產業研討會：辦理包括「臺泰化妝品創新素材暨技術研討會」及「創新機能性保養品素材與技術研討會」。

5. 中小食品製造業數位轉型推動計畫

- (1) 數位轉型規劃及思維推廣：完成辦理 1 場次臺灣食品產業數位轉型向前走-顧問合力支援共識營，引導中小型食品製造業展開數位轉型規劃及醞釀數位轉型思維；完成 3 冊食品產業鏈數位轉型趨勢動態資訊，以達資訊擴散的效果；參考國際食品產業數位轉型經驗及國內廠商轉型需求，針對八項議題研提 1 份臺灣食品產業數位轉型策略規劃及指引；同時協力子產業公協會，完成辦理 6 場次推廣說明會，共計 182 廠家參與，鼓勵廠商參與數位轉型訪視；完成數位轉型人才職能需求調查報告 1 份，因應數位轉型發展趨勢，同時辦理人才培育課程 12 班次，共計培育 200 人次。
- (2) 食品廠商數位體質強化及轉型典範形成：完成 53 家潛力廠家實地赴廠進行數位程度評估與討論轉型方案；完成適合產業使用之 3 式數位模組(流程自動化模組、智慧市調模組、商情蒐集模組)或研發與品質管理參數分析模式或數位工具等，及透過 7 場次工作坊協力顧問團輔導業者在生產端或顧客服務端的數位體質強化及創造新營收，完成 18 廠家轉型輔導，並優選 3 廠家為典範廠家，典範廠家包括源順食品有限公司、大漢酵素生物科技股份有限公司及黑沃餐飲股份有限公司。
- (3) 轉型經驗傳承及外溢擴散：完成辦理 1 場次食品產業數位轉型跨域國際研討會，共 73 人次參加，協助產業了解全球食品供應鏈下數位科技應用及中小企業轉型趨勢與策略；藉由 18 家轉型廠家經驗與成果分享，完成辦理 1 場次成果發表會，並持續透過社群平台分享影片，提供食品產業瀏覽參考，擴散數位轉型作法與效益，以促使更多業者啟動數位轉型的動力及學習仿效。
- (4) 本計畫運用聚焦思維、賦能加速及觸及擴散等方式啟動食品產業數位轉型，預期達成目標為數位轉型輔導典範廠家產品海外營收成長率增加 0.2%及產線相關員工薪資成長 3%；接受輔導廠家皆有使用雲服務及數位轉型，相關資訊擴散觸及 180 家以上。

(三)經濟部-智慧局「專利生物材料寄存工作計畫」

1. 專利生物材料之寄存受理、提供與諮詢服務：受理 71 件之專利生物材料寄存及完成專利生物材料寄存工作之國際合作，協助國內產業代辦 15 件之日本專利寄存。
2. 專利生物材料存活試驗與保存：完成 71 件寄存生物材料之保存與 69 件存活試驗，以及執行測試庫存生物材料複製物之存活率年度抽驗計畫，完成 184 株之複核。
3. 專利生物材料庫房維持與管理：維持累計 2,792 件專利生物材料之庫房正常運作。
4. 專利生物材料資訊系統之維運與管理：提供累計 3,356 筆可公開之寄存專利生物材料相關資訊，並完成與智慧局中華民國專利檢索系統網站雙向點擊機制，建立一站式專利生物材料寄存查詢入口，提供公眾查閱資料可雙向點擊之便利性。

#### (四)經濟部-標檢局「強化外銷水產品追蹤追溯計畫」

執行水產品加工廠危害分析重要管制(HACCP)系統、輸出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，以提升水產品價值，協助廠商拓展國外市場，創造相關產品出口價值。執行項目包含新增評鑑、年度追查及不預告稽核作業，實際執行共計 79 人天；辦理官方管制人員稽核技巧教育訓練 1 場次；由驗證機構資深稽核員辦理標準局官方驗證人員之見證評鑑 2 場次；辦理官方管制人員年終檢討會議 1 場次。

## 二、農委會

### (一)農委會一本會

#### 1. 特色農產食材多元化運用體系建立計畫

本年度建立之牙齦咀嚼及容易咀嚼畜肉質地調整技術，克服產業尚無具質地友善特色原塊畜肉產品之問題，並開發鈣強化、高熱量密度微細化製程技術，期望長者能安全地享受美味餐食，同時改善營養攝取不足的問題。協助國內 3 家廠商研提農業業界科專計畫，促成農食業者運用國產食材進行牙齦咀嚼生鮮禽肉食材及常溫流通舌頭壓碎銀髮友善食品開發，提升國產食材應用價值並滿足高齡長者飲食需求。另透過銀髮友善食品評選活動及 Eatender 標誌推廣，本年度共 64 家業者、163 項產品獲選銀髮友善食品，累計 446 項產品，並促成 71 家廠商、195 項產品申請標示 Eatender 標誌，產業鏈結與消費應用推廣觸及 1,230 家廠商/醫療院所/機構/媒體等供需單位共計 189,430 人次，推估相關產品銷售規模達 5.3 億元。

#### 2. 農產加工食品產業化技術提升之研究計畫

針對禽肉及蛋品產業，導入超高壓加工技術和膨發加工技術 2 項新穎加工技術，開發 4 項新產品。完成(1)以禽肉及天然色素等天然取代物，建立產品配方及加工製程，開發潔淨標示即食產品。(2)導入超高壓加工技術及真空減壓技術，加速鹹蛋黃鹽漬效率，縮短加工製程，改善鹹蛋黃品質不一的問題。(3)利用烘烤膨發技術，使豬皮製成質地酥脆的休閒產品，具良好的感官特性和營養功效，滿足不同消費族群的需求。

#### 3. 農業及食品微生物種原拓展與加值利用計畫

本年度新增收存菇菌、蟲生真菌及木黴菌共 12 屬 19 種 60 株微生物，及產學研外部寄存菌株 115 株，合計新增 175 株本土微生物菌種，累計收存 4,820 株多樣性農業微生物資源。110 年度提供產學研 164 株菌株，服務廠商 124 家，菌種鑑定 3 件、人員訓練 7 人次；維護農業種原庫菌種資訊、真菌知識庫、真菌條碼庫等資料庫系統，超過 130 個國家 35,262 人次造訪；在微生物多元應用方面，分析 20 株食用菇類種原之免疫調節功效潛力，篩選出 6 株可促進殺手細胞活性及具抗發炎活性之潛力菌株，提高種原庫菌種之應用價值；開發液蛋加值機能性胜肽產品，建立液蛋(白)水解最適化製程，總胜肽含量可達 30mg/ml 以上；利用豆類產物開發微生物相定向食品(MDF)，完成 15 件不同豆類樣品之益生質效價評估分析，建立 MDF 素材資料庫，獲得 2 項具 MDF 潛力的素材，並設計其食用方式。

#### 4. 稻米全物高值化利用及商品化產製技術研發(法人科專計畫)

完成米澱粉水解製程技術建立，透過機能性素材添加而建立植物米奶商業化製程技術，相關技術已完成技轉案 3 件。完成米胚芽分離設備的開發，並利用米胚芽內源性麩胺酸脫羧酶與麩胺酸作用，生物轉化成  $\gamma$ -氨基丁酸，相關技術已完成技轉案 2 件。完成米蛋白分離製程技術，並透過酵素水解製程提高米蛋白的水溶性，藉由配方及米蛋白飲品製程設計，完成米蛋白機能飲品試量產。

#### 5. 基因改造飼料及飼料添加物查驗登記及運輸散落監控計畫

辦理基因改造飼料或飼料添加物查驗登記申請案 15 件，展延案 20 件、修正案 1 件、變更案 111 件、轉移案 2 件。基因改造飼料運輸散落監控調查於 110 年系統性監控採樣，完成 12 個採樣範圍，採集 394 組 2,261 個樣本，整體散落情況明顯較

前期改善，並完成玉米植株 7 個，黃豆植株 33 個基因改造成分檢驗分析，提供農委會參考。

#### 6. 食品產業及消費資訊市場調查研析與推動計畫

動態觀測國際及臺灣農食產業變化，並結合國內外產業市場研究，產出消費食勢大解析、食品創新漸進式、揭開非典型通路神秘面紗、疫情後的餐桌等主題式專輯 4 式，完成專稿 23 篇、市場動態觀測 300 篇、學術研討會論文 6 篇、食品工業簡介(英文)電子版 1 冊；透過 1,800 份國內食品消費行為調查研究，產出「與食品消費有關的 100 個關鍵數字」視覺化圖表專集 2 冊，分別為「疫後行為篇」以及「熱點產品篇」，釐清新常態下的產業發展機會，並探究 46 項關鍵指標產品之消費偏好；舉辦「疫情後的餐桌-解析新常態下的飲食生活形態」直播分享會進行分享與互動；維護更新食品產業知識庫系統，提供多元化資訊服務。

#### 7. 優良農產品驗證相關技術之研究

本研究以歷史數據比對及驗證產品抽樣分析方式，協助建立產業自主衛生風險管理預警模式，針對凍結前已加熱之冷凍食品進行工廠及市場採樣 99 件，進行腸桿菌科及傳統衛生指標菌檢驗分析，結果可提供工廠自主管理策略調整。

#### 8. 畜牧產業結構調整計畫-草食家畜

為共創臺灣鮮乳風味特色、展現新鮮度、創新與多元運用，進行鮮乳評選策劃，提出 3 項企劃案：「冰鮮在握 媚力翻轉」鮮乳評選活動、「在地鮮乳搭食材 創新營養好味道」調味乳產品創意設計活動、「在地鮮乳 無所不在」行銷推廣影片徵件活動，以擴大國產鮮乳認知與消費，並強化面對進口品的競爭力。

#### 9. 因應貿易開放養豬產業轉型升級計畫

##### (1) 加強優良豬肉產品查核及檢驗

統整 CAS 豬肉加工品使用原料量及產品產量之產業資料。完成 25 家 CAS 標章驗證產品生產廠 36 廠次之追蹤查驗工作。加強監控含豬及其加工原料相關之驗證產品及原料共 507 件。辦理 CAS 產品生產業者教育訓練 4 場次，CAS 肉品 HACCP 持續教育訓練 3 場次，總計 101 人次參與；業者自主檢測腸桿菌科、乙型受體素等檢驗訓練 1 場次，提升 CAS 驗證產品品質，為消費者持續把關含豬及其加工原料驗證產品之安全與品質。

##### (2) 豬肉銀髮食品推廣

以豬肉類銀髮友善食品為對象，舉辦「花甲樂食豬肉派對」活動，聯合國內 9 家電商通路平台成立銀髮友善食品 Eatender 專區，搭配各式管道廣宣與提升消費者認知，「花甲樂食豬肉派對」活動達到 650 萬人次曝光量。此外，為協助長者、孝親者及照護人員對於豬肉類銀髮友善食品 and 質地友善概念認知，完成 3 項豬肉類銀髮友善食品產品質地分級標示輔導、3 場次試餐體驗活動，並蒐集 509 人次感官試驗調查及 100 份使用者產品試驗。

#### 10. 養豬產業躍升加值發展計畫-臺灣豬肉產業鏈與消費行為變化

釐清 2020 年臺灣國產與進口豬肉流向，並針對 20-60 歲國人進行生鮮豬肉購買行為、豬肉認知與偏好、豬肉調理食品購買行為、疫情前後家庭豬肉料理備餐行為進行調查研究(各 1,500 份)，綜整臺灣豬肉產銷與貿易走勢、全球豬肉加工市場發展及創新產品走勢，並動態觀測時事疫情等變動對豬肉產業影響與研析。研究顯示，疫情加速國人冷藏豬肉購買行為、豬肉類調理食品需求上揚，帶動食品餐飲通路跨域結合，豐富消費體驗，另於綠色永續驅動下可望帶動源頭科技飼育及減廢再生，提供業者策略及政府政策擬定參考。

#### 11. 建立農業用多樣性微生物菌株資料與保存(農試所)

由純菌平板挑取單一菌落，據以進行菌種快速鑑別，共完成 41 株農業用細菌蛋白質質譜資料之分析與菌名鑑別。並將 31 株菌進行繼代培養與保存，建立細菌收存背景資料。

## 12. 黑豬腸道微生物體學之分析(畜試所)

自 70 日齡高畜黑豬(K)及其雜交肉豬(DK、KD)分別篩選出和體重具有相關標的菌種，可作為預測保育豬體重之參考，亦可朝益生菌開發拓展。共計完成 56 筆序列資料庫和 30 株腸道菌庫之建置。

## 13. 應用體學技術於飼料添加物益生菌之菌株鑑別與安全性檢測(畜試所)

利用 MALDI-TOF MS 完成 4 個菌粉產品共 13 批次 35 株冷凍保存管之複核，共計檢測 58 株菌(含汙染菌)；此外，利用全基因體定序比對完成 6 株益生菌之學名鑑定和品系分型，以及抗藥性、毒性因子與生物胺合成基因等危害分析。相關分析數據可作為飼料益生菌研發與製程品管之參考。

## 14. 國產薏苡、蕎麥及胡麻之需求分析與商機探勘(台中改良場)

進行消費者對於薏苡、蕎麥及胡麻相關產品消費行為調查(各 1,068 份)，提出潛力產品概念 6 項及消費情境與服務模式 3 式。動態觀測全球潛力雜糧新產品與新服務發展，累計 16 篇分析文稿、64 則產業動態及 8 式電子月報，提供相關業界參考。

### (二)農委會—農糧署

#### 1. 推動農產品初級加工場管理制度-建構農業管理模式及專業人員培訓

本年度完成增修訂指引及課綱，辦理業者說明會 8 場次；10 場教育訓練及 1 場衛生講習，培訓農民 1,004 人次，授予 455 位農民專業訓練及格證書與 32 位持續教育訓練證明；1 場次農產品初級加工場業務聯繫會議；協助 41 處場區執行動線規劃及申請文件建置，另對 2 處已取得具資格者精進加工製程管理；完成 57 件低水活性農糧加工產品後市場監控及包裝標示符合性查核；建立檸檬乾片、仙草料理包有效日期評估計畫及香茱蘭、罐製果醬風險評估報告；辦理 2 場管理制度相關研商會議，使本制度能持續發展並穩健運作。

#### 2. 國產農糧原料常備食品評選及推廣計畫

為擴大國產農產食材應用層面，並為預防災害發生時能常溫、長時間保存，且具營養價値物資，辦理國產農糧原料常備食品評選，以銷售潛力、食用便利性、營養機能及感官品評等四大面向進行評比。共計 54 家業者 105 項產品參賽，嚴選 18 家業者 19 項包含主食、副食、湯品、甜品、飲料及休閒食品等產品，於 220 間連鎖通路設立常備食品專區上市，促進國產農糧原料多元利用價値。

#### 3. 菇類麥角硫因萃取與應用(產學合作計畫)

應用菇類格外品及副產物進行加值開發，讓菇類原料進入中高端市場，提高菇類的附加價値，引領市場消費新趨勢。年度成果包括：(1)建立菇類產品麥角硫因成分分析技術。(2)應用超音波輔助萃取、濃縮、純化及配方技術，開發菇菌保健品或化妝品的原料。

#### 4. 有機農糧產品及有機農糧加工品檢查及檢驗計畫

接受各地縣市政府農業局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 214 件，其中檢測二氧化硫 21 件、多項防腐劑 87 件、抗氧化劑 22 件、著色劑(8 項)39 件、糖精 10 件、蔗糖素 8 件、阿斯巴甜 1 件、過氧化苯甲醯 6 件、過氧化氫 2 件、基因改造食品-大豆原料定性檢測 18 件。結果有 1 件有機農糧產品-檢驗出含二氧化硫，酒類產品含量符合有機農糧產品驗證規定(不大於 100ppm)，其餘皆為未檢出。檢測結果符合有機農糧產品及其加工品之規定。

#### 5. 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 65 件，工廠追蹤查驗 37 廠次，輔導與訪談共 4 廠次；CAS 食米類驗證工廠共有 21 家 44 項產品。

#### 6. 農業應用微生物培養訓練計畫

本年度於台南、新竹、澎湖、高雄、花蓮及台中共舉辦 6 梯次光合細菌培養訓練班，總計培訓 411 位學員，指導學員學習微生物之活化、保存及放大培養技術。

課程期間共完成 59 場次訪視，透過訪視紀錄學員農田現況，進一步了解光合細菌培養情形，鼓勵學員確實進行光合細菌培養，透過專業訓練，使農民學員更了解農業微生物知識，更能謹慎使用微生物資材，降低管理成本。

### (三)農委會—漁業署

#### 1. 推動水產品初級加工場管理制度計畫

協助推動農產品初級加工場管理制度，召開政策推動暨業者說明會 4 場次及制定政策宣導文宣，辦理地方政府教育訓練 2 場次；另辦理業者教育訓練共計 8 場次，規劃教育訓練課程數位教材 2 式；於年初及年底各召開 1 場次講師專家共識會議；積極協助水產品業者於場域配置、動線規劃等計 29 家業者，並持續追蹤 8 家業者符合申請資格；調查盤點水產品之安全性，並針對有意願或有潛力之水產業者，進行後市場監控，共計 36 件。

#### 2. 強化溯源水產品安全管理與宣導推廣

本年度執行工作包含：(1)訂定「溯源水產品追蹤查核作業標準」，採用風險分級之查核及管理方式，篩選預先查核之標的業者，完成 50 場溯源水產品生產者追蹤查核，抽檢 274 件產品進行標示查核。(2)依據溯源水產品追蹤查核作業標準進行抽驗，採風險輪替選擇檢驗項目，完成 317 件產品檢驗。藉由溯源性追蹤查核，促進溯源水產品生產者提升自主衛生安全管理與源頭把關能力，強化溯源水產品安全，落實標示查核及產品抽驗，以保障消費者食用安全。

#### 3. 建立水產養殖光合細菌菌種庫及培養訓練計畫

本年度採集 27 處養殖池樣本，從中分離及純化 60 株光合細菌，完成菌株生長特性及 16S rDNA 分子鑑定，建立本土養殖光合菌庫；於台南、嘉義、彰化、屏東及台東共舉辦 5 場水產養殖光合細菌訓練班，總計培訓 223 位學員，學員的總養殖面積超過 460 公頃；完成 76 場次訪視，成立 5 個區域性 LINE 群組，經由培訓及訪視等活動使學員具備培養光合菌的能力，大幅降低光合菌資材的使用成本。

#### 4. 優良水產品驗證制度之推動計畫

本年度執行重點及成果有：(1)辦理驗證產品新增、報備、包裝袋變更，共計 46 件。(2)執行 19 家水產品生產廠驗證管理，完成 37 場次追蹤查驗。(3)協助 19 家工廠確認原料監控符合衛福部法規規定。(4)監控驗證產品原料來源之安全性，共 126 件。(5)協助驗證產品生產廠 19 家建立追蹤追溯電子化系統，共 37 場次。(6)驗證產品抽樣共 63 件，檢驗結果皆合格。(7)協助工廠(場)驗證產品包裝袋標示確認符合法規，共 63 件。(8)舉辦水產品 HACCP 系統管理實務教育訓練，共 12 小時(宜蘭、高雄各 1 場次)。(9)配合農委會政策，修訂 CAS 水產品驗證基準 1 式。

### 三、衛生福利部

#### (一) 食品藥物管理署

##### 1. 強化食品標示管理體系效能

以多元方式完成 7 項食品標示議題研析(蜂蜜品名標示、運用 QR Code 之食品標示、成長奶粉/成長配方標示、散裝水產品等原產地判定基準、營養標示/營養宣稱、宣稱天然)；編修食品標示法規、法規指引及常見問答等手冊電子檔 3 份；辦理食品標示法規諮詢服務(110 年諮詢專線 17,135 件、諮詢信箱 2,243 件)；「食品標示諮詢服務平臺」更新及維護，110 年瀏覽人次 318,314 人次，並新增巧克力標示模板功能；製作巧克力之品名及標示規定、小包裝食品免一部標示規定等 2 份自學說明影片；舉辦 4 場次食品標示法規線上說明會，共 595 人次參與，整體滿意度 4.2 分(滿分 5 分)，與會者前後認知率提升 15.8%；完成 1 篇可投稿之國內期刊文章—「小包裝食品標示之國際規範比較」。

##### 2. 優化熱殺菌密閉容器包裝食品製造業之產業管理計畫

完成 1 場次實體專家會議，2 場次衛生機關共識會議，2 場次衛生機關人員線上教育訓練課程，5 場次線上業者說明會，完成撰寫可投期刊之文稿、週報、新聞

稿或說帖 2 篇。業者說明會強化宣導酸化罐頭食品的定義與種類，同時教育如何正確建立酸化罐頭食品之殺菌條件，強化自主管理的有效性。

### 3. 兩岸食品安全管理交流合作計畫

邀集國內具代表性之專家籌組「兩岸食品產業關切議題研究諮詢小組」，就兩岸食品產業及食品安全相關議題進行溝通，辦理 2 次工作會議、提供研究建議，完成「兩岸網路販售食品之衛生安全管理規範比較」研究報告 1 份。籌辦「兩岸食品標示與廣告管理規範研討會」、「兩岸食品之網路販售管理規範研討會」等 2 場線上會議。蒐集與彙整中國大陸食品監管相關政策、法規、標準等訊息，每月提供 1 份「中國食安管理法規動態研析月報」提供食藥署參考。

### 4. 新興生物技術食品之知識轉譯及交流

完成編撰新興生物技術食品知識轉譯教材簡報 1 份及手冊 1 份；完成 4 場知識轉譯活動，活動前後正確認知率由 77% 提升至 89%；完成製作新興生物技術食品相關知識動畫短片 1 部；營運新興生物技術食品專區網頁，並刊登 40 則科普資訊文章；完成撰寫 2 篇新興生物技術食品相關知識文章；完成辦理 1 場公共場域之知識傳遞活動；彙整本計畫年度所有工作內容及成果，完成年度研究成果報告一份。

### 5. 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，審查基因改造食品查驗登記新案或展延案件等總計 55 件次，並增修訂「基因改造食品安全性評估方法」草案。舉辦 1 場基因改造食品審議小組委員審查交流會議及協助辦理 2 場基因改造食品諮議會。撰寫「110 年度基因改造食品安全性文獻搜尋之年度審查」研究報告，並進行「國際基因改造微生物食品安全性評估規範研析」及「國際基因改造食品之管理及上市後監控」共 2 場專案報告。設置諮詢服務專線，專人即時回覆基因改造食品相關問題。

### 6. 增修食品營養成分資料庫計畫

持續進行臺灣地區食品營養成分資料庫之維護與建置工作，協助 TFDA 網路資料庫之維護與修訂及民眾意見之回覆與處理；同時進行臺灣食品成分電腦資料庫之程式升級與維護。持續進行資料庫內容補充與修訂，包括新增檢測一般成分、礦物質、維生素、水解胺基酸組成、脂肪酸組成、反式脂肪、膽固醇及糖質分析等共 102 項食品成分；針對本資料庫年代較久遠建立之分析數據，重新取樣進行比對校正 15 件；補充修訂飽和脂肪、反式脂肪、糖質分析等共 9 項；目前資料庫 2021 版收錄資料筆數增加至 2,140 筆。

### 7. 食品衛生稽查人員教育訓練

加強各縣市地方衛生機關推動轄內食品安全管制系統之實施、食品標示及營養標示、食品衛生管理、餐飲衛生等稽查業務及強化稽查人員食品專業知識；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 23 班，培訓 908 人次。本年度因應疫情部分課程提供同步視訊，並於計畫中提供免費網路學習交流平台，協助衛生單位之在職訓練與自我學習。

### 8. 辦理餐飲業自願性建立衛生安全管理系統評鑑

辦理 131 家餐飲業實施 HACCP 衛生評鑑，進行餐飲業主動實施 HACCP 的現場查核；辦理「推動餐飲業者參與 HACCP 衛生評鑑說明會議」，並完成製作 HACCP 衛生評核申請說明之影片教材，以供業者了解申請衛生評鑑之流程；彙整製作「HACCP 評核一致性釋疑手冊」第三版以供衛生評鑑評核人員及業者參考，持續更新完成衛生評鑑廠商基本資料電子檔。

### 9. 擴增食品添加物及攙偽檢驗方法之評估量能

完成迷迭香萃取物(含鼠尾草酸與鼠尾草酚)及雙十二烷基硫酸胺明等 2 項食品添加物檢驗方法開發，完成方法確效，並研擬成檢驗方法草案，以提供食藥署作為已有規格但尚無檢驗方法之食品添加物分析方法公告之參考。並對既有之已公告食品中食品添加物抗氧化劑檢驗方法進行基質適用性之評估，以提供食藥署作為檢驗

方法是否尚需評估改進之參考。另完成乳酸硬脂酸鈉等 123 個食品添加物檢驗項次，及環狀糊精等 100 件食品添加物或非法添加物之檢驗。

#### 10. 檢驗方法共同試驗及推廣

針對食品中溴酸鹽之檢驗分析及食品中農藥殘留方法(六)等 2 項檢驗方法進行實驗室間共同試驗，進一步評估檢驗分析分法之準確性及適用性，直接由各實驗室對檢驗方法提出建議，使食品業者、民間檢驗業者及地方衛生局等執行相關檢驗時有所依循，落實農藥及食品添加物的安全使用及管理。

#### 11. 推動餐館業食材有效利用輔導計畫

完成 67 家優先關注事業基本資料清冊，有利於輔導餐館減量之優先對象及依據；完成 14 家次(7 家)實地訪查輔導，受輔導業者減量率 28.3%。完成 4 場次線上業者說明會，培育餐館業實施減量之專業人才。完成「餐館業食材有效利用與事業廢棄物減量參考手冊」分送 23 個衛生單位，以持續改進食材有效利用或事業廢棄物減量。以食材多元利用為主題，完成拍攝 1 支食材有效利用及廢棄物減量影片，提供餐館業實際減量及人才培育之教材。

#### (二)中醫藥研究所

##### 1. 臺灣原住民族傳統特色食材之安全性及基因毒性試驗

與原住民族委員會聯合推動「臺灣原住民族傳統特色食材」之產業發展政策，建構原住民族可供食用之傳統民族植物的食用安全資料。針對原住民傳統食材黃藤、山胡椒(俗稱馬告)與沙巴蛇草，完成 5 項體內外毒理安全評估試驗，包括微生物基因突變、哺乳類細胞基因毒性和動物週邊血液微核試驗 3 項基因毒性分析，及單一口服急毒性和及重複劑量(亞急毒性) 2 項啮齒類動物毒性試驗。

#### 四、其他

##### (一)財政部—建立酒品認證制度計畫

輔導 36 廠線、65 場次參與認證，進行 53 條酒品認證廠線 210 場次之追蹤查驗工作；完成市售 134 件酒品抽樣檢驗；研擬 1 則認證評審基準相關修正草案，提供財政部修正優質酒類認證推動及管理參考；辦理酒製造業者檢驗技術訓練課程 3 班次共 57 人參加、酒品製程教育訓練 1 場次 81 人參加。

##### (二)科技部補助研發計畫

主導研提或偕同執行科技部各類型補助計畫，與中研院、臺灣大學、台北榮民總醫院組成人類疾病誘導性多潛能幹細胞 iPSC 服務聯盟，與國家衛生研究院合作「臺灣本土 *Akkermansia muciniphila* 新穎菌株改善發炎性腸道疾病之研究」，與高雄醫學大學及中國醫藥大學合作「本土放線菌株之活性物質探索與加值」等計畫。其中人類疾病誘導性多潛能幹細胞 iPSC 服務聯盟，為臺灣產學研界第一且唯一之多潛能幹細胞核心設施，提供臺灣產學研界使用者 iPSC 產製核心服務、定性檢驗與公開寄存服務。

## 五、本所自辦業務

### (一)技術服務(合計收入120,722千元)

#### 1.協助罐頭業者品質管理與拓展外銷

- (1)完成2家業者自主建立殺菌條件之輔導及評鑑，並經審核通過。
- (2)完成熱分布/熱穿透測試1,934件。
- (3)完成無菌產品系統測試/殺菌值評估900件。
- (4)完成無菌生產線系統線上溫度計比對測試222件。
- (5)完成殺菌釜溫度計/壓力表校正測試2,189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6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20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11件。
- (2)產業調查及分析等委託調查共1件。
- (3)委託加工試製共12件。

### (二)訓練服務(合計收入10,692千元)

- 1.辦理專業人才培訓辦理91班，受訓人員2,582人次。
- 2.提供客製化人員培訓5件，5班次，代訓105人次。
- 3.辦理SQF國際認證課程培訓課程共2班次。
- 4.辦理保健食品研發工程師、食品品保工程師能力鑑定考試，4,008人次參加考試，515人通過考試。

### (三)試驗服務(合計收入59,882千元)

- 1.化學分析檢驗14,443件。
- 2.微生物檢驗3,347件。
- 3.包裝特性試驗234件。
- 4.稻米品種鑑定34件。
- 5.其他試驗服務349件。
- 6.委託試製40件

### (四)其他(合計收入86,849千元)

衍生收入67,022千元、其他業務收入15,401千元、利息收入4,426千元。

## 貳、結論

綜上，110年度各項工作計畫達成進度、績效及預算執行情形，業已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 110 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	
854,159,893	收入	807,997,000	855,693,372	47,696,372	5.90	
811,109,497	業務收入	801,148,000	851,267,486	50,119,486	6.26	
159,977,109	政府委辦計畫收入	149,957,000	215,186,938	65,229,938	43.50	(1)
353,305,666	政府補助計畫收入	345,710,000	362,361,431	16,651,431	4.82	
64,282,461	計畫衍生收入	70,301,000	67,021,641	(3,279,359)	(4.66)	
217,592,136	服務收入	214,122,000	191,296,272	(22,825,728)	(10.66)	(2)
15,952,125	其他業務收入	21,058,000	15,401,204	(5,656,796)	(26.86)	(3)
43,050,396	業務外收入	6,849,000	4,425,886	(2,423,114)	(35.38)	(4)
5,721,145	財務收入	6,849,000	4,425,886	(2,423,114)	(35.38)	(4)
37,329,251	資產處分收益	-	-	-	-	
815,957,808	支出	806,560,000	849,705,061	43,145,061	5.35	
815,773,571	業務支出	806,560,000	848,353,617	41,793,617	5.18	
156,814,084	政府委辦計畫支出	147,025,000	206,896,245	59,871,245	40.72	(1)
351,979,666	政府補助計畫支出	343,971,000	363,825,533	19,854,533	5.77	
58,541,802	計畫衍生支出	62,357,000	59,783,458	(2,573,542)	(4.13)	
178,894,055	服務支出	193,852,000	148,238,746	(45,613,254)	(23.53)	(5)
69,543,964	管理費用	59,355,000	69,609,635	10,254,635	17.28	(6)
-	業務外支出	-	-	-	-	
184,237	所得稅費用	-	1,351,444	1,351,444	-	(7)
38,202,085	本期賸餘	1,437,000	5,988,311	4,551,311	316.72	(8)

說明：決算數相較預算數變動差異達10%項目如下

- (1)政府委辦計畫收入較預算增加主要係標案取得增加，故收入增加同時增加政府委辦支出。
- (2)服務收入較預算減少，主要係訓練及檢驗服務收入減少。
- (3)其他業務收入相較預算減少，主要係會費、月刊、手續費、清潔費等收入減少。
- (4)財務收入較預算減少，主因定期存款銀行方案變動致利息收入減少。
- (5)服務支出較預算減少，主因係擰節支出所致。
- (6)管理支出較預算增加，主因人事、業務費用等支出較預算編列為高。
- (7)所得稅費用較預算增加，主要係決算稅前賸餘增加。
- (8)賸餘較預算增加，主要係政府委辦標案取得增加。

## 現金流量決算表

中華民國 110 年度

單位：新臺幣元

項目	本年度 決算數	說明
<b>業務活動之現金流量：</b>		
稅前賸餘	7,339,755	
利息股利之調整	(4,425,886)	
<b>未計利息股利之稅前賸餘</b>	<b>2,913,869</b>	
調整非現金項目		
折舊費用	40,143,115	
攤銷費用	5,234,529	
增加應收款項	(13,698,803)	
增加預付款項	(2,064,598)	
減少短期墊款	82,689	
減少什項資產	693,317	
增加應付票據	5,018,772	
增加應付帳款	30,452,319	
增加應付費用	18,605,702	
減少預收款項	(1,382,251)	
增加其他流動負債	19,660	
增加什項負債	351,470	
<b>未計利息股利之現金流入</b>	<b>86,369,790</b>	
收取利息	4,427,937	
支付所得稅	(446,750)	
<b>業務活動之淨現金流入</b>	<b>90,350,977</b>	
<b>投資活動之現金流量：</b>		
增加無活絡市場之債務工具投資	(14,015,539)	
增加不動產、廠房及設備	(12,209,438)	
增加無形資產	(3,551,901)	
增加遞延資產	(794,991)	
減少存出保證金	36,000	
<b>投資活動之淨現金流出</b>	<b>(30,535,869)</b>	
<b>籌資活動之現金流量：</b>		
減少存入保證金	(143,250)	
<b>籌資活動之淨現金流出</b>	<b>(143,250)</b>	
現金及約當現金之淨增加	59,671,858	
期初現金及約當現金	336,194,263	
<b>期末現金及約當現金</b>	<b>395,866,121</b>	

## 財團法人食品工業發展研究所

## 淨值變動表

中華民國 110 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	
其他基金	3,167,279	-	-	3,167,279	於 82 年將累 積賸餘轉基 金
公積	192,688,221	-	-	192,688,221	
捐贈公積	192,688,221	-	-	192,688,221	
累積餘絀	960,748,514	5,988,311	-	966,736,825	
累積賸餘	960,748,514	5,988,311	-	966,736,825	本期賸餘
合 計	1,162,936,735	5,988,311	-	1,168,925,046	

附註：期初「基金-捐贈基金」決算數 3,167,279 元，配合 110 年度會計項目之分類，重分類至「基金-其他基金」。

## 財團法人食品工業發展研究所

## 資產負債表

中華民國 110 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	726,156,212	636,850,154	89,306,058	14.02
現金	395,866,121	336,194,263	59,671,858	17.75
無活絡市場之債務工具投資-流動	275,453,804	261,438,265	14,015,539	5.36
應收款項	51,349,061	37,650,258	13,698,803	36.38
預付款項	2,348,436	283,838	2,064,598	727.39
短期墊款	-	82,689	(82,689)	(100.00)
其他流動資產	138,790	200,841	(62,051)	(30.90)
受限制資產	1,000,000	1,000,000	-	-
投資、長期應收款及準備金	202,188,221	202,188,221	-	-
無活絡市場之債務工具投資-非流動	202,188,221	202,188,221	-	-
不動產、廠房及設備	376,557,566	404,491,243	(27,933,677)	(6.91)
土地	58,220,406	58,220,406	-	-
房屋及建築	317,587,669	317,587,669	-	-
機械及設備	465,290,215	463,130,298	2,159,917	0.47
交通及運輸設備	89,500	89,500	-	-
什項設備	110,660,353	107,950,629	2,709,724	2.51
成本合計	951,848,143	946,978,502	4,869,641	0.51
減：累計折舊	(575,290,577)	(542,487,259)	(32,803,318)	6.05
無形資產	6,935,903	7,445,645	(509,742)	(6.85)
專利權	221,447	221,447	-	-
電腦軟體	6,714,456	7,224,198	(509,742)	(7.06)
其他資產	9,690,532	11,120,744	(1,430,212)	(12.86)
遞延資產	726,867	1,104,762	(377,895)	(34.21)
遞延所得稅資產	3,965,000	4,288,000	(323,000)	(7.53)
存出保證金	20,750	56,750	(36,000)	(63.44)
什項資產	4,977,915	5,671,232	(693,317)	(12.23)
資產合計	1,321,528,434	1,262,096,007	59,432,427	4.71
流動負債	128,126,571	74,512,918	53,613,653	71.95
應付票據	5,018,772	-	5,018,772	-
應付帳款	32,639,960	2,187,641	30,452,319	1,392.02
應付所得稅	1,561,306	661,855	899,451	135.90
應付費用	75,699,397	57,093,695	18,605,702	32.59
預收款項	12,778,906	14,161,157	(1,382,251)	(9.76)
其他流動負債	428,230	408,570	19,660	4.81
其他負債	24,476,817	24,646,354	(169,537)	(0.69)
遞延所得稅負債	12,843,728	13,221,485	(377,757)	(2.86)
存入保證金	3,810,840	3,954,090	(143,250)	(3.62)
什項負債	7,822,249	7,470,779	351,470	4.70
負債合計	152,603,388	99,159,272	53,444,116	53.90
基金	9,500,000	9,500,000	-	-
創立基金	6,332,721	6,332,721	-	-
其他基金	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	966,736,825	960,748,514	5,988,311	0.62
累積賸餘	966,736,825	960,748,514	5,988,311	0.62
淨值合計	1,168,925,046	1,162,936,735	5,988,311	0.51
負債及淨值合計	1,321,528,434	1,262,096,007	59,432,427	4.71

附註：上年度「基金-捐贈基金」決算數 3,167,279 元，配合 110 年度會計項目之分類，重分類至「基金-其他基金」。

主辦會計：張超艇

董事長：謝孟璋