



打破感官疆界：未來食品體驗新商機研討會

混搭，又有不可思議的衝突及協調感，絕對是 2016 年全球食品產業的趨勢重點！看起來是麵條，卻有巧克力口感？看起來像草莓，卻又是慕斯蛋糕？！針對消費者的創新需求，加入新興科技突破及創新能量，融合跨業的腦力激盪火花，未來我們對食品可有的想像空間及商機，已悄悄的在改變。本次研討會，我們聚焦打破感官疆界的食品新價值，探討及激盪食品融合分子料理及 3 D 列印技術等創新技術，可以創造何種全新的飲食體驗及新價值商機。邀請您與我們一同探究未來飲食的感官情境及商機奧妙。

日期：2016 年 6 月 24 日 (星期五)

地點：台北世貿中心南港展覽館 402 會議室

主辦單位：財團法人食品工業發展研究所 產業技術知識服務(ITIS)計畫

中華民國對外貿易發展協會

報名聯絡人：孫以倫、鄔嫣珊 (03) 5223191 分機 296

報名資格：免費報名參加(名額有限)

議程：

時間	議程	主講者
13:00~13:30	報到	
13:30~13:40	引言	簡相堂/食品所/主任
13:40~14:10	未來食品之消費體驗趨勢觀察	陳麗婷/食品所/研究員
14:10~14:40	視覺有感：3 D 食品列印技術發展及未來空間	沈軾榮/三緯國際/董事長
14:40~15:00	休息	
15:00~15:30	味覺有感：玩味分子料理的不可思議	吳文智/新天地/金牌主廚
15:30~16:20	未來食品新世界論壇： 飲食體驗創新價值創造的深度及新商機	主持人： 簡相堂/食品所/主任 與談人： 沈軾榮/三緯國際/董事長 吳文智/新天地/金牌主廚 王怡晶/食品所/研究員 陳麗婷/食品所/研究員

※報名截止：2016 年 6 月 20 日 (星期一) 或 額滿為止，座位有限，請提早報名。

※主辦單位得視情況保留講師、議程變更之權利。異動後議程以食品所網站公告為主，將不另行通知。

打破感官疆界：未來食品體驗新商機研討會 報名表

公司名稱			統一編號	
			號	
公司地址				
產業別	<input type="checkbox"/> 農食品等製造業 <input type="checkbox"/> 服務業 <input type="checkbox"/> 學研單位 <input type="checkbox"/> 個人			
電話			傳真	
參加人員	職稱	分機號碼	Email	

報名方式：請於 2016 年 5 月 19 日(四)前或額滿為止，座位有限，請提早報名。

- (1) 線上報名：連結至食品所網址
- (2) 傳真報名：03-5214016 孫以倫小姐收
- (3) E-mail報名：請寄至 yls@firdi.org.tw 或 wys@firdi.org.tw

【會場資訊】

地點：台北世貿中心南港展覽館 402 會議室

地址：(11568)台北市南港區經貿二路 1 號

電話：02- 2725-5200

【會場地圖】

