

用台灣本土咖啡開發酒釀風味咖啡之研究

一、研究名稱：用台灣本土咖啡開發酒釀風味咖啡之研究

3 件。

二、研究團隊成員資訊

單位 (系 / 所)	姓名	職稱
食品科學系	曾國展	助理教授
食品科學系	林貞信	教授
食品科學系	林啓弘	技士
農園生產系	林儒緯	助理教授
餐旅管理系	蔡宏儒	助理教授

三、研究目的所對應產業需求及應用性

- (一) 開發創新的咖啡加工技術及拼配技術，提升咖啡風味。同時協助及輔導業者開發新產品，滿足市場及消費者需求。
- (二) 針對台灣特殊的地理條件及氣候，藉由創新的咖啡加工技術，提升咖啡的品質及售價。
- (三) 本研究利用台灣的咖啡原產地優勢，輔導學生參與咖啡的加工技術及產品研發，並進一步將研究成果融入教學課程當中。同時善用食品科學系的 GMP 生產線進行實作實地教學，藉以提升學生的核心技術能力並強化其實務技能。

四、研究團隊績效達成情形

- (一) 技轉金額：0 萬元。
- (二) 產學合作計畫金額：65.4 萬元。
- (三) 學生參與產學合作計畫人數：13 人。
- (四) 教師輔導工業區、產業園區及公協會廠商數：25 件。
- (五) 新開設與本研究計畫相關之課程：1 門。
- (六) 開設與本研究計畫相關之課程，有業師協同教學課程時數：33 小時。
- (七) 參加國內外專題競賽及全國實務專題競賽：



圖 1：台灣本土帶殼咖啡豆。



圖 2：龍眼酒釀咖啡豆。

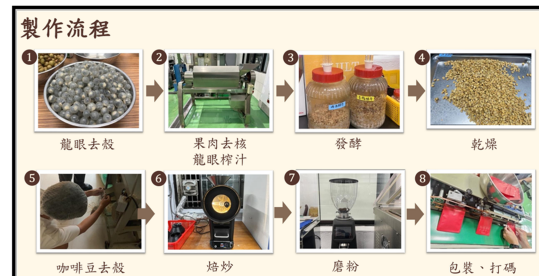


圖 3：龍眼酒釀咖啡包的生產流程。



圖 4：五、龍眼酒釀咖啡包產品。