

真空技術與食品科技應用訓練班

- ◎ 課程簡介：真空技術是現代科技的基石，從民生相關的食品包裝與真空技術的應用，且目前社會對食品加工冷凍多元化多樣化，如何以真空技術在食品儲藏及加工領域的應用？藉由此課程真空與食品冷凍基礎案例分享與意見交流，使參與人員藉由本訓練班能充分瞭解並靈活運用真空技術與冷凍真空乾燥技術，以提升我國食品、生物工程及醫藥工業的競爭力與未來發展方向。

- ◎ 主辦單位：台灣真空學會
- ◎ 協辦單位：國立台灣科技大學
- ◎ 適合對象：化學系&食品應用之研究生及對真空食品產業有興趣者
- ◎ 課程日期：2022 年 9 月 27 日（星期五）
- ◎ 課程地點：國立台灣科技大學
- ◎ 招收人數：因應疫情，採小班制教學以 25 位為限，額滿截止報名。
- ◎ 報名方式：登入學會網站線上報名系統填妥報名資料，「提交」送出後，再請盡速將匯款繳費證明回傳至本學會信箱：taiwanvacuum@taiwanvacuum.org，即完成報名手續。

- ◎ 費用：
 - (1) 一天課程：新台幣 3,500 元。
【學會會員優惠價 2,800 元。憑有效學生證，學生優惠價 2,300 元】
 - (2) 三人（含）以上一同報名者，每人費用再享 200 元折價優惠。
- ◎ 繳款方式：
 - 1. 郵政劃撥—帳號：11136742；戶名：台灣真空學會
 - 2. ATM 轉帳—銀行代碼：017（兆豐國際商業銀行）；帳號：02009-107351
- ◎ 受訓證明：完成訓練課程者，於課後頒發台灣真空學會結業證書。

◎ 課程表

| 時 間 | | 課 程 內 容 | 講 師 |
|-----|-------------|--|---------|
| | 08:40~09:00 | 報到／班主任致歡迎詞 | |
| | 09:00~10:30 | 冷凍真空乾燥系統：原理說明、系統介紹 | 鄭鴻斌 教授 |
| | 10:30~10:40 | 茶敘 | |
| | 10:40~12:10 | 冷凍乾燥技術在食品生技的運用 | 鄭建瑋 教授 |
| | 12:10~13:30 | 午餐 | |
| | 13:30~15:00 | 真空技術基礎與系統工程綜述:真空技術的基本量、真空系統的特徵、真空中的氣體與氣流、真空抽氣與維護 | 熊高鈺 研究員 |
| | 15:00~15:30 | 茶敘 | |
| | 15:30~17:00 | 真空測漏：測漏原理、封合與實體講解 | 廠商 |
| | 17:00~17:30 | 總結與檢討／頒發結業證書 | |

◎ 師資簡介(依上課順序排列)

| 姓名 | 學 經 歷 | 現 職 |
|-----|---|-----------------------------|
| 鄭鴻斌 | 國立交通大學 機械工程所 博士 國立交通大學 機械工程所 碩士 國立台北科技大學 能源與冷凍空調工程系教授 | 國立台北科技大學 專任教授 |
| 鄭建璋 | 美國康乃爾大學食品科技系 博士 美國密蘇里大學食品營養系 碩士 | 銘傳大學生物科技學系 專任副教授 |
| 熊高鈺 | 國立清華大學物理所 碩士 台灣真空學會 第十四、十五屆理事長 | 國家同步輻射研究中心 研究員 |
| 林豪傑 | 國立清華大學化工系碩士 | 台灣萊寶股份有限公司/產 品應用與市場開發 經理 |

◎ 申請退費：上課前七個工作日（不含假日）因故退訓，本學會酌收課程費用之 20% 作為行政手續費，課程開課後恕不予退費。

◎ 聯絡資訊

1. 聯絡人：台灣真空學會-秘書曹櫻歷小姐
2. 洽詢電話：03-516-2573;03-574-2562
3. 電子信箱：taiwanvacuum@taiwanvacuum.org
4. 學會網頁：<http://www.taiwanvacuum.org>