

# 產學合作成功案例分享



分享日期：105 年

學校名稱	國立屏東科技大學
教師姓名	林貞信
合作對象	純新烘焙食品有限公司、美和科技大學
合作項目或計畫名稱	創新加工在地食材-提升烘焙產業競爭力
開發產品或技術	在地農產品-鳳梨、芒果與吻仔魚，再以「冷凍真空乾燥技術」方式進行乾燥製備，以期最大程度保留農產品風味與營養素，並達到延長保存的目的。
投入資源(包括教授個人、學校、業界、政府等單位的投入與配合)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 計畫主持人之 FP202 實驗室設備。</li><li>2. 食品科學系碩士班學生 1 名、大學部學生 3 名，執行農產品凍乾試驗，烘焙產品試做等。</li><li>3. 純新提供試驗原料，公司潘董事長全程參與以了解試驗品質與困難解決的過程。</li></ol>
達成經濟效益(促成投資金額及就業人數)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 依試驗結果協助公司規劃新產品開發市場策略，公司訂單已顯著增加。</li></ol>
促成人才培育(獎學金/參與學生數目/參與人員直接聘用),學生請註明是大學生或研究生	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 計畫中研究生於今年 8 月起接受申請至美國 Idaho 大學擔任訪問研究員，參與澱粉相關的基礎研究。</li><li>2. 大學部學生 3 人於 105 年 6 月順利畢業，其中 1 人進入碩士班繼續進修，另外 2 人正等著服役。</li></ol>
產學合作互動模式典範之形成過程與經驗/產學技轉模式的機制經驗	本案業者透過美和科技大學與本校連繫後，達成三分策略聯盟與合作，試驗內容事前由公司、計畫主持人及共同主持人充分討論，獲得一致共識之後，按計畫規劃逐步進行，三方保持密切聯繫，持續討論未來產學合作內容，期望能擬定出新的產學研究案。

# 產學合作成功案例分享



分享日期：105 年

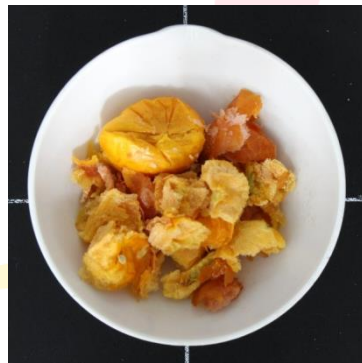
產品或技術照片



真空凍結乾燥機



原料凍乾後照片(1)



原料凍乾後照片(2)



產品照片



計畫主持人林貞信老師拜訪純新潘董事長