

# 農產品萃取釀造繁殖發酵蒸餾技術實作培訓班

## 課程簡介

目前政府結合產官學研等專家，積極推動農業科技產業之發展，而台灣農產品盛產豐富冠名全球，如何透過萃取、釀造、繁殖、發酵及蒸餾等專業加工技術，提升農產品附加價值，是投入農業科技產業人事最關心議題之一。本課程除理論講授外，亦將透過教學示範及安排學員參與農產品釀造實作。以建立學員針對農產品進行萃取、釀造、繁殖、發酵及蒸餾相關知識技能為目的。

## 課程目標

1. 學員瞭解農產品萃取種類與方法
2. 學員瞭解相關釀造與繁殖種類與技術
3. 學員瞭解發酵與蒸餾技術
4. 學員學習啤酒釀造流程與應用

## 課程對象

1. 食品加工、相關從業人員或是有職務上需求者
2. 各公民營及研究機構等從業人員或產官學研等
3. 對本課程有興趣者



課程日期	課程大綱	講師介紹
104.5.8(五) 9:00-17:00	農產品萃取種類方式及材料應用介紹	<b>賴 老師</b>  <b>【經歷】</b> 曾任李時珍中藥生技有限公司/麒麟製酒股份有限公司- 廠務部 廠長  <b>【專長】</b> 萃取、釀造、濃縮、醃製及加工應用
	農產品釀造與繁殖種類與方式應用介紹	
	農產品釀造與繁殖比例換算公式	
104.5.9(六) 9:00-17:00	農產品釀造與繁殖種類製程流程 SOP	
	農產品發酵與蒸餾工藝介紹	
	農產品專業加工技術實作一：經典台灣啤酒及18天台灣生啤酒實務操作	
104.5.10(日) 9:00-17:00	農產品專業加工技術實作二：水果啤酒-柳橙、葡萄、鳳梨及芒果實務操作(季節性水果)	

## 【開課資訊】

開課日期：104/5/8、5/9、5/10 (五、六、日) 9:00~17:00，共計 21 小時

課程費用：加入工研院產業學院會員( <http://college.itri.org.tw/LoginMember.aspx> )  
未來有相關課程，可優先獲得通知及更多優惠！

- (1)非會員：課程原價，每人20,000元
- (2)非會員：7天前報名或同一公司二人報名優惠價，每人18,000元
- (3)會員：課程原價+勤學點數(2000點)折抵，每人18,000元
- (4)會員：7天前報名或同一公司二人報名優惠價+勤學點數(1800點)折抵，每人16,200元  
(以上費用包含餐點、講義、材料與稅)

上課地點：中科工商服務大樓 4 樓 (台中市大雅區中科路 6 號 4 樓)

報名方式：請將報名表填妥後傳真至 04-25690361 或 mail 至 Candace\_Chen@itri.org.tw  
報名專線：04-2568-7661 陳小姐

----- ✂ ----- ✂ -----  
 >傳真報名表【04-25690361】 工研院 產業學院 台中學習中心【TEL.04-25687661】

### 『農產品萃取釀造繁殖發酵蒸餾技術實作培訓班』報名表

公司發票抬頭：					統一編號：	
地址：					發票： <input type="checkbox"/> 二聯式(含個人) <input type="checkbox"/> 三聯式	
	姓名	部門	職稱	電話	手機號碼	電子郵件(請以正楷書寫)
承辦人	姓名	部門	職稱	電話	傳真	電子郵件(請以正楷書寫)

#### 繳費方式：

信用卡 (線上報名)：繳費方式選「信用卡」，直到顯示「您已完成報名手續」為止，才確實完成繳費。

匯款：土地銀行 工研院分行，帳號 156-005-00002-5，戶名【財團法人工業技術研究院】

支票：抬頭『財團法人工業技術研究院』，掛號寄至：428 台中市大雅區中科路 6 號 4 樓(中科\_工商管理大樓)工研院產業學院 台中學習中心 陳小姐 收

\* 相關收據證明請註明姓名與課程傳真回產業學院~ 客服專線：04-25687661 FAX：04-25690361