

2015

冷鏈與食品安全論壇

時間：104年11月25日(星期三) 9:00~17:00

地點：高雄第一科技大學行政大樓六樓A607會議室

議程

時間	論壇內容與演講	主持人/主講人
9:00~9:20	報到	
9:20~9:40	主辦單位開場致詞	第一科大管理學院 蔡坤穆 院長
9:40~10:40	冷鏈推動與食安之重要性	兩岸冷鏈聯盟 郭儒家 執行長
10:40~11:00	休息	
11:00~12:00	蔬果冷凍(藏)保存技術與品質管理	屏科大食品科學系 蔡碧仁 教授
12:00~13:00	用餐與休息	
13:00~14:00	水產品冷凍(藏)保存技術與食品安全	高海科大水產食品科學系 蔡永祥 教授
14:00~15:00	畜禽產品冷凍(藏)保存技術與食品安全	食工所產品及製程研發中心 黃書政 研究員
15:00~15:30	茶敘/交流	
15:30~15:50	冷鏈人才培育課程與教材	第一科大運籌系 林立千 教授
15:50~16:10	冷鏈認證評鑑系統	第一科大運籌系 郭幸民 副教授
16:10~17:00	座談會	第一科大管理學院 蔡坤穆 院長
17:00	圓滿結束	

主辦單位保留變更本會議內容、講題、時間安排等權利。

資訊

目的：隨著經濟成長以及電子商務的普及，市場對低溫食品的需求量與流通量越來越大。由於食品的冷凍、冷藏技術與管理都會直接影響食品的品質與新鮮度，因此冷鏈物流的技術與管理對食品的安全與品質扮演著極具關鍵性的角色。希望透過本論壇的舉辦，能提供冷鏈與食安相關之研究或從業人員以及對此領域具興趣之學生，進行討論與交換意見的場所，並藉此機會說明冷鏈流程控管的重要性與未來冷鏈認證的推動。

參與對象：對冷鏈有興趣之學生、冷鏈相關產業業者與人員等，限額90位

報名時間：即日起至11月20日止（報名網址<http://goo.gl/forms/prnR511KkS>）

費用：全程免費