

2025-2026

亞洲食品工業特刊

<http://www.asiafood.com.tw>

優良食品・設備暨烘焙展特刊

配合

2025年10月23~26日

2026年3月12~15日

2025高雄國際食品展

2026台北國際烘焙暨設備展

P.20

歐盟營養與健康宣稱：兩大難題待解

P.26

將美味科學化

P.36

鈕開樂 NEW CARRY 開啟包裝盒新篇章





STRATEGIC PARTNER



ORGANISED BY



IN ASSOCIATION WITH



15 - 17 FEB 2026

RIYADH FRONT EXHIBITION & CONFERENCE CENTRE

ACCELERATING SAUDI ARABIA'S RISE AS THE GLOBAL CAPITAL IN ADVANCED MANUFACTURING & LOGISTICS

20,000+
TRADE PROFESSIONALS

150+
STARTUPS

100+
INVESTORS

8,000+
C-LEVEL EXECUTIVES

45+
COUNTRIES

150+
SPEAKERS

UNLOCK GROWTH
OPPORTUNITIES ACROSS

KEY INDUSTRY SECTORS

FEATURING



CONSTRUCTION | PHARMA & BIOTECH | OIL & GAS | FOOD & BEVERAGE | PETROCHEMICALS
AUTOMOTIVE | SUPPLY CHAIN & LOGISTICS | AEROSPACE & DEFENCE | MINING & MINERALS



FOLLOW US   

wamsaudi.com

EVER JOY
天天開心

Have a nice day

天天開心，讓你天天開心



五惠食品

果醬．花生醬．果餡．蜜漬水果

www.wuhui.com.tw 地址:桃園市龍潭區烏樹林里中豐路268號

email: service@wuhui.com.tw 電話:(03)479-2357 #201-3

Seven Castle 專業食品加熱攪拌機

Food Mixers Professional Cooking Mixer Manufacturer



適用產品 Applications

醬類（甜）、醬類（鹹）、餡類、糖類、中式料理、糯米類、粉類
Sauces, Paste, Confectionery, Asian Cuisine, Powder, Other Food

最新IH加熱技術



SC-120/SC-120-IH
桌上型加熱攪拌機 Cooking Mixer



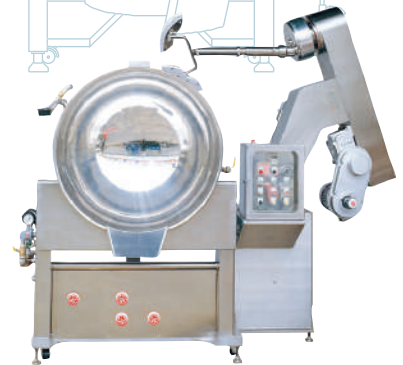
SC-410C
炊煮攪拌機 Cooking Mixer
自動升降、自動傾倒 Auto Lifting & Auto Tilting



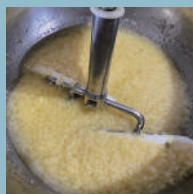
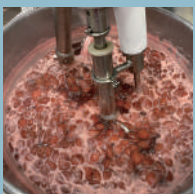
SC-300
麻糬蒸煉機 Mochi Kneader



SC-410B
加熱攪拌機 Cooking Mixer
自動傾倒、手動傾倒 Auto Tilting



SB-460
炊煮攪拌機 Cooking Mixer
自動升降、自動傾倒 Auto Lifting & Auto Tilting



七堡企業有限公司 Seven Castle Enterprise Co., Ltd.

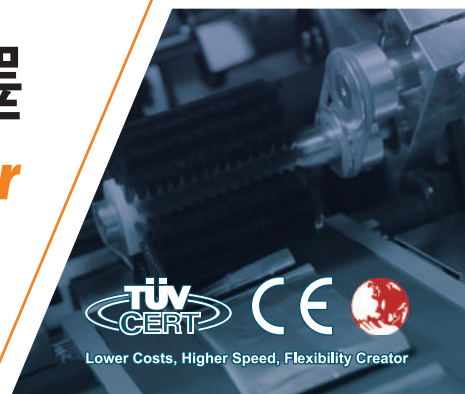
24944 新北市八里區仁愛路76號 No. 76, Ren-Ai Rd., Bail Dist., New Taipei City 24944, Taiwan
TEL: 886-2-26107682 FAX: 886-2-26107683 <http://www.seven-castle.com> E-mail: info@seven-castle.com.tw



橫式包裝機 唯一的選擇

Your First Choice For Flow Wrapper

專業包裝規劃、系統設計、諮詢服務及整廠全自動包裝系統，能有效降低成本提高工作效率。



CE 機械弱電雙證書
全台唯一美系伺服系統包裝機

後特別預算補助業者採購全新
自動化低碳化設備業者清單：
唯一包裝機入列

可整合各種需求：產品檢測、大數據資料統合

選配：脫氧劑/乾燥包投入機

產品自動堆疊系統

產品瑕疵檢驗

打印內容檢測

金屬檢測、重量檢測，數據整合回饋



各式熱收縮膜包裝



邊封特殊包裝形式



特殊紙製不織布包膜包裝



各式產品食品枕式包裝



HOPAK

虹興機械股份有限公司 HOPAK MACHINERY CO., LTD.

📍 台中市大里區瑞城一街210巷7號 No. 7, Lane 210, Rueicheng 1st., Dali Dist., Taichung City, Taiwan

☎ 886-4-24963638

☎ 886-4-24960717

🌐 www.hopak.com

✉ sales@hopak.com



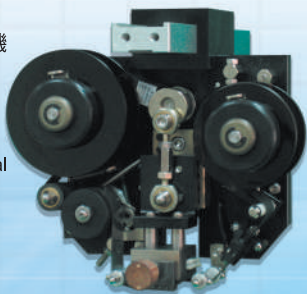


高品質標示印字機

New Leaf Coding Machine

TA-1

適用：
臥式及立式包裝機
最高速度：
120次 / 分鐘
專利申請中
Suitabilities：
Vertical or Horizontal
Packing Machines
Max. Speed：
120 Times / Min
Patent Pending



NF-7J

適用：臥式及立式包裝機
(使用步進馬達驅動)
最高速度：300次 / 分鐘
Suitabilities：Horizontal Packing Machine
Max. Speed：300 Times / Min
Pat No. 123271

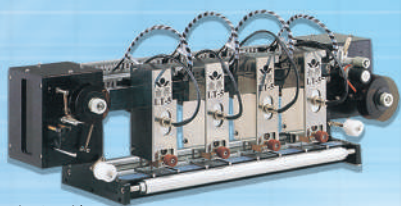


TA-2M

適用：
杯子封口機
使用色帶，字跡清晰，
體積小，安裝容易，
操作簡單。
最高速度：60次 / 分鐘
Suitabilities：
Cup-Sealing Machine
It uses color tape and the
printed characters / words are
clear.
Compact size and
convenient installation and
simple operation.
Max. Speed：60 Times / Min

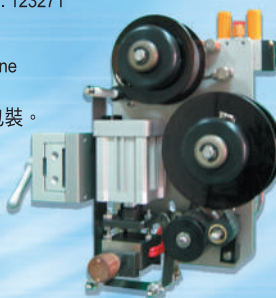
LT-5

適用：
盒裝及杯裝
自動充填式
包裝機
最高速度：60次 / 分鐘
Suitabilities：
Box / Cup Type Auto Filling & Packing Machine
Max. Speed：60 Times / Min
Pat No. 121379



TA-5

碳帶式標示機
Carbon Ribbon Marking Machine
適用：
間歇式包裝機，紙盒填充包裝。
最高速度：250次 / 分鐘
Suitabilities：
Applies to the intermittent
type of packing
machine and paper carton
filling packing
Max. Speed：250 Times / Min



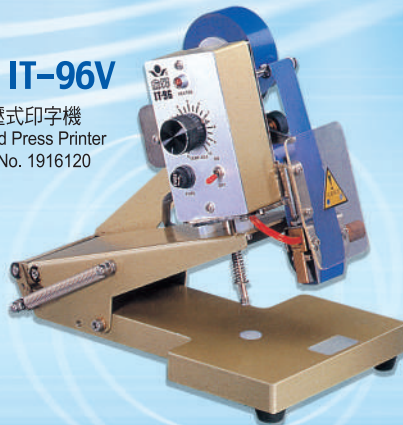
IT-96A

半自動及腳踏兩用印字機
Desktop Semiauto Printer
or Foot Switch Printer
Patent Pending



IT-96V

手壓式印字機
Hand Press Printer
Pat No. 1916120



PS-3

適用：臥式包裝機
最高速度：250次 / 分鐘
Suitabilities：Horizontal Packing Machine
Max. Speed：250 Times / Min
Pat No. 86301



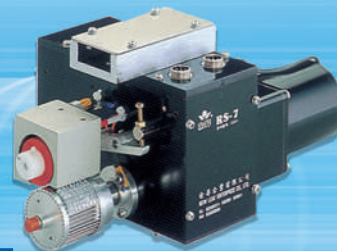
TA-3

適用：連續式封口機使用色帶，字跡清晰，
斷帶警報裝置。
最高速度：120次 / 分鐘
Suitabilities：Continuous Sealing Machine
It uses color tape, and the printed characters / words are clear.
It is equipped with alarm device for breakage of tape.
Max. Speed：120 Times / Min



AR-7

適用：連續式封口機
最高速度：120次 / 分鐘
Suitabilities：Continuous Sealing Machine
Max. Speed：120 Times / Min
Pat No. 45293



RS-7

適用：直立式或臥式包裝機
最高速度：160次 / 分鐘
Suitabilities：Vertical or Horizontal Packing Machine
Max. Speed：160 Times / Min
Pat No. 45183

俞昇企業有限公司
NEW LEAF ENTERPRISE CO., LTD.
TEL: 886-2-2993-7070 (代表號) FAX: 886-2-2991-7070

新北市新莊區化成路43巷56號
No. 56, Lane 43, Hua Cheng Rd.,
Sinjhuang Dist., New Taipei City, Taiwan
E-mail: newleaf.chou@msa.hinet.net
http://www.nlcoding.com



順



用

順用食品機械有限公司 SHUN YONG FOOD MACHINE CO., LTD.

Established in 1969, we are in food business for More than 50 years proven KNOW-HOW

We are providing our qualified machine together with consultation

We provide our experienced success to consult our customer succeed in food business.

We are your WIN-WIN partner; our relationship with you is more than a product supplier.

How we help you success

If you are a beginner in food market, we will guide you step-by-step to the success direction.

If you are already in food market, we provide you advanced solution to enable your quick expanding in food business to increase your revenue.

We are end-to-end professional consultant

We provide machine as well as food material, Vegetarian material, Vegetarian food, the process to enable you to put material in the machine as to make a perfect Vegetarian Food..



GA8001

切生魚片機
Sashimi Slicer



GA8002

斜切機
Beveling Machine



GA8003

魚頭切割機
Fish Cutting Machine



GA8005

魚剖切機
Fillet Machine



SY301

轉刀炒食機
Loose Cooker



SY305

打鬆機
Loose Cooker



SY801-130

強迫式絞肉機
Grinders



SY803-500

真空攪拌機
Vacuum Mixer



SY803-200

真空攪拌機
Vacuum Mixer



SY804

充填機
Filler



SY806-30

油壓充填機
Filler



SY810-65

乳化細切機
Bowl Cutter



SY810-20

乳化細切機
Bowl Cutter



SY901A1

切片機
Slicer

401台中市東區旱溪街21號
TEL: 886-4-2212-5977
FAX: 886-4-2211-2985

No. 21, Hanxi St., East Dist., Taichung City 401, Taiwan
<https://www.shun-yong.com.tw>
E-mail: sy@shun-yong.com.tw





株式
会社

最優良的技術團隊 為您服務

古川製作所-台灣總代理

值得您信賴的一畢德麥



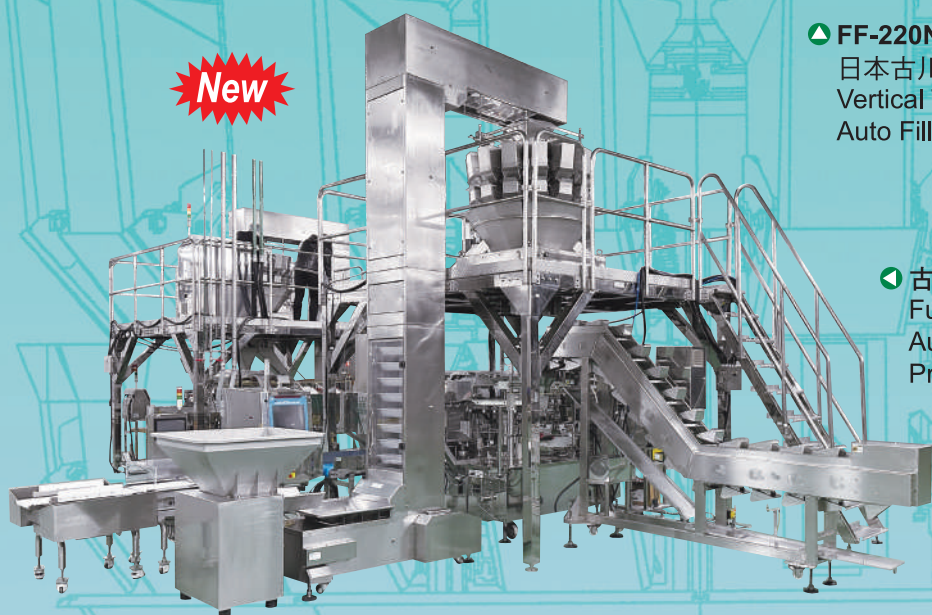
New

▲ FVV-10-220NIII
日本古川豎型袋封口包裝機
Vacuum Packaging Machine



New

▲ FF-220NIII
日本古川全自動取袋充填封口包裝機
Vertical Type Computer Touch Controlling
Auto Filling-Sealing Machine



New

◀ 古川包裝機+自動化AI冷鏈包裝產線
Furukawa Packaging Machine +
Automatic AI Cold Chain Packaging
Production Line



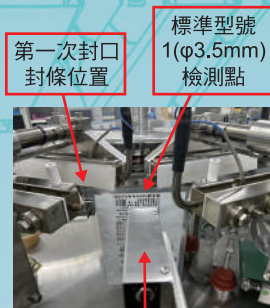
New

▲ FF-10-230NIII
日本古川直立式自動取袋充填封口包裝機
Auto Vertical Computer Controlling Bag
Feeding's Filling & Sealing Machine



New

▲ 日本四國計測SPEC封口紅外線探測儀
Japan Shikoku Instrumen SPEC Sealing Infrared Detector



第一次封口
封條位置

標準型號
1(φ3.5mm)
檢測點

紅外線檢測儀
1(φ3.5mm)



營業項目：
ITEM

- 日本古川直立旋轉式自動取袋真空包裝機 JAPANESE FURUKAWA MFG. CO., LTD. AUTO ERECT ROTATION TYPE BAG TAKING VACUUM PACKAGING MACHINE
- 連續式自動成型真空包裝機 AUTO CONTINUOUS FORMING & VACUUM PACKAGING MACHINE
- 畜產、水產、調理食品加工設備 STOCK FARMING, AQUATIC PRODUCTS, FLAVORING FOOD PROCESSING EQUIPMENT
- 自動計量包裝設備、金屬重量檢測計 AUTO QUANTITATION PACKAGING MACHINE, METAL WEIGHT SENSOR
- 真空袋設計、銷售、機器維修 DESIGN FOR VACUUM BAG, SALES, MACHINE MAINTENANCE
- 整廠規劃輸出 WHOLE PLANT EQUIPMENT PROJECT



畢德麥企業有限公司
BIEDERMI ENTERPRISE CO., LTD.
TEL: 886-3-3218572 FAX: 886-3-3218397

桃園市蘆竹區南崁路二段228巷16弄15號
No. 15, Alley 16, Lane 228, Sec. 2, Nankan Rd., Lujhu Dist.,
Taoyuan City 338, Taiwan
http://www.btm-pack.com.tw E-mail: btm2188@hotmail.com





連續式洗菜流程
Process of Continuous Vegetable Cleaning Machine
GW-806A Pre-Washer
WA-306 Vegetable Washer



HE-36 混合攪拌機
Mixer



T-Bar Mixer



Ribbon Mixer



Double T-Bar



Double T-Bar



GW-152C/153C 切條/切塊機
Meat Threading Machine



GW-350 切肉機
Meat Dicer



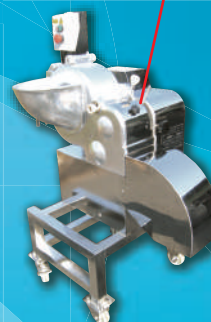
WA-106CE
萬能蔬菜洗滌機
Multiple Vegetable Washer



HY-06
小型葉菜脫水機
Small Vegetable
Centrifuge



HY-15 葉菜脫水機
Vegetable Centrifuge



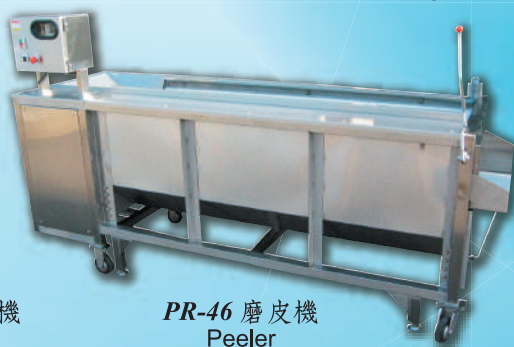
CD-800 切丁機
Dicing Machine



GW-801A
多功能切菜機
Belt and Universal
Vegetable Cutter



MZ-268A 玉米脫粒機
Corn-Cutter



PR-46 磨皮機
Peeler

志偉機械有限公司
GIANTWELL MACHINERY CO., LTD.

No. 3, Nan Shyn Lane, Nan Shyn Village, Ta Tsuan
Hsiang, Changhua Hsien, Taiwan

Tel: 886-4-8520178

Fax: 886-4-8531875

E-mail: paul@giantwell.com.tw

http://www.giantwell.com.tw





無塵式投料站

**Dust-Free Dumping Station
(dust collect system)**

解決粉塵污染/塵爆問題

**Solves the workshop
powder pollution
and dust-explosion issues**



**GY-1000FA
GY-1200FA**

**Sieving 篩 分 過 濾
filtration**

CE ISO 9001:2015



食品、烘焙、飲料、生物科技、製藥、橡塑料、化工、研磨、冶金、
電子、礦物、環保回收材料、應用材料廢水處理... 等相關
粉料、液體及顆粒尺寸大小分級皆可應用



**GY-500-3S
GY-1500-3S**

密封多層式震動
篩粉/漿液過濾機

Sealed Type Multi-Deck
Vibratory Separator



GY-600-1SSS

GY-1200-1SSS

超音波震動篩粉/漿液過濾機
Ultrasonic Vibratory Separator



GY-450SSA

高效能震動篩粉/漿液過濾機
High Efficiency Vibratory
Separator with Trolley



GY-200

試驗篩
Testing Separator



GY-600CW

刮板式震動過濾機
Scraper Type Vibratory
Separator

GY-F-125
五爪磁鐵器
Five-Finger Type
Iron-Remover



GY-F-500
粉料抽屜式除鐵器
Drawer Type
Iron-Remover

冠宇機械廠有限公司
GUAN YU MACHINERY FACTORY CO., LTD.

總公司：彰化縣二林鎮廣興里溝頭巷11-1號

No. 11-1, Gou Tour Lane, Kuang Hsing Li, Erh Ling Town,
Changhua County, 526, Taiwan

TEL: +886-4-8965198 FAX: +886-4-8963598

E-mail: info@guan-yu.net www.guan-yu.net



<https://m.facebook.com/guanyumachinery/>



id: @guanyu

營業項目



貫流式蒸汽鍋爐
Once-Through Type
Steam Boiler



遠端監控蒸汽鍋爐
Remote Control System
Steam Boiler



電熱式蒸汽鍋爐
Electric Type
Steam Boiler



高性能瓦斯蒸汽鍋爐
High Performance
Gas Steam Boiler



上燃式熱水鍋爐
Up-Burn Type
Hot Water Boiler



下燃式熱水鍋爐
Down-Burn Type
Hot Water Boiler



熱媒鍋爐
Dowtherm Boiler



砂濾機、軟水機
Sand Filter, Water Softener



雙層鍋
Jacketed Boiler



油炸機
Deep Fryer



熱風爐
Air Heating Furnace

安裝、維修

工程配管、設計

鍋爐水處理設備及藥品

熱油鍋爐

各式鍋爐及鍋爐相關產品



專業鍋爐
研發與製造



專家現場
評估與規劃



管線設計
及安裝工程



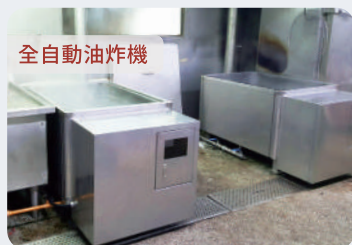
售後服務
及設備維護



水質優化系統



旋轉式雙層鍋



全自動油炸機



固定式雙層鍋



專業配管



多台並聯遠端監控蒸汽鍋爐



貫流式蒸汽鍋爐



下燃式熱水鍋爐



志豪鍋爐



現在諮詢

雲林總公司

雲林縣虎尾鎮頂溪里崁腳30號
Tel: 05-622-3611 Fax: 05-622-3077
✉ zuhow@ms32.hinet.net

台北分公司 - 新北市土城區

Tel: 02-2268-6566 Fax: 02-2269-3339

苗栗分公司 - 苗栗縣頭份市

Tel: 037-676-123 Fax: 037-676-790

台中分公司 - 台中市霧峰區

Tel: 04-2332-3111 Fax: 04-2331-1122

嘉義分公司 - 嘉義縣中埔鄉

Tel: 05-239-1515 Fax: 05-230-7575

台南分公司 - 台南市新化區

Tel: 06-598-4525 Fax: 06-598-2425

高雄分公司 - 高雄市仁武區

Tel: 07-375-3111 Fax: 07-373-9796

台東分公司 - 台東縣台東市

Tel: 089-385-168 Fax: 089-385-169

泰國工廠 - 羅勇府

Tel: +66-38650-598-600 Fax: +66-38650-596-597

越南工廠 - 胡志明市

Tel: +84-28379-68078~9

河內分公司 - 河內市福壽縣

Tel: +84-9381-44717



噴字機的領導者



Ax系列
小字體噴印機



CCD視覺辨識
系統(檢測)

Dx系列CO₂雷射打印機



Gx系列熱發泡式噴墨機



Vx系列熱轉印機

唐亞股份有限公司

台中：TEL/886-4-23580808 FAX/886-4-23581567
中壢：TEL/886-3-4626187 FAX/886-3-4510838
台南：TEL/886-6-2012405 FAX/886-6-2012406
網址：<http://www.dominotw.com.tw>
E-mail：taichung@dominotw.com.tw



官方網站



唐亞官方Line
@domino-taiwan

新禾彩藝 多層軟性積層包裝 專業製造廠

新禾彩藝擁有專業的包裝產品及優良的品質保證
絕對是您值得信賴的包裝夥伴首選!



真空包裝袋 VACUUM BAGS

用途 APPLICATIONS :
生鮮畜水產品、肉類加工製品、素食、穀物、醬菜類。
Fresh food and prepared foodstuff packaging of products, grains, soy sauce pickles, vegetarian dishes etc.



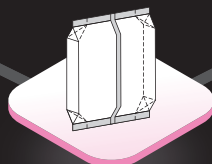
高溫殺菌袋 RETORT POUCH

用途 APPLICATIONS :
調理食品、肉醬、扣肉等需高溫蒸殺菌者。
Seasoning products, mince meat, pickled pork and the pouch can be cooked and steamed etc.



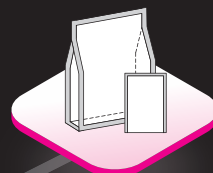
抗靜電袋 ANTI-STATIC BAGS

用途 APPLICATIONS :
PC板、高科技電子零件。
PC board, semiconductor packaging etc.



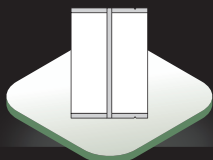
真空鍍金屬膠膜 VACUUM METALIZED LAMINATED FILM

用途 APPLICATIONS :
餅乾、休閒食品、粉末顆粒類、裝飾品等輕便包裝用。
Biscuit, snack foods, powder pellet, ornament, fast foods etc.



紙類包裝材料 PAPER PACKAGING MATERIAL

用途 APPLICATIONS :
奶粉、調味粉、茶葉、糖包、肥料、飼料等包裝。
Milk powder, spices, tea leaves, sugar bag, fertilizer, feed etc.



鋁箔膠膜紙 / 袋 LAMINATED ALUMINUM FOIL / BAGS

用途 APPLICATIONS :
醫藥品、巧克力、餅乾、調味醬、茶葉等。
Medical drugs, biscuit, chocolates, spice for jam and tea leaves etc.



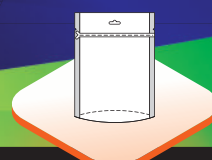
杯 / 盒蓋膠膜 LIDING / CAPPING FOR CUPS AND CONTAINERS.

用途 APPLICATIONS :
水液體、果汁、豆腐、布丁、冷凍食品、保存食品佳。
Packaging water, syrup, jelly, bean curd, pudding frozen food and flavored goods.



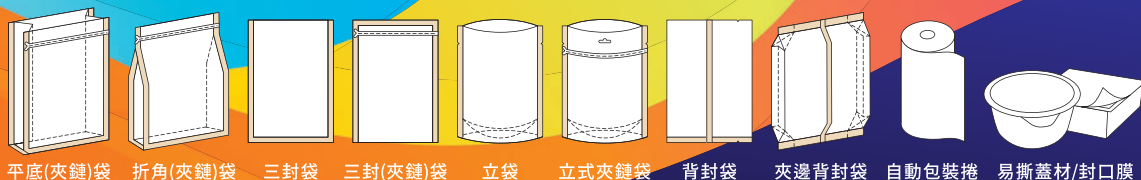
特殊自黏袋 SPECIAL CELLOPHANE TAPE BAGS

用途 APPLICATIONS :
高級成衣、裝飾品、文具、五金等。
High-class clothing ornament stationery, hardware etc.



複合膠膜紙 / 袋 LAMINATED FILM / BAGS

用途 APPLICATIONS :
糖果、餅乾、肉乾、肉鬆、瓜子、蜜餞、禮品等輕便包裝用。
Candy, biscuit, dried meat, salted meat, dried melon seeds, confection.



平底(夾鏈)袋 折角(夾鏈)袋 三封袋 三封(夾鏈)袋 立袋 立式夾鏈袋 背封袋 夾邊背封袋 自動包裝捲 易撕蓋材/封口膜



新禾彩藝工業股份有限公司
New Poly Gravure Industrial Co., LTD.

桃園市楊梅區幼獅工業區獅四路8號

No. 8, Shih 4th Rd., Yangmei Dist., Taoyuan City 326, Taiwan

TEL : +(886) 3496-7777 FAX : +(886) 3496-7000



如需更多資訊，請上官網查詢
More Information, Please Visit

www.newpoly.com.tw

E-mail: new.poly@msa.hinet.net

全自動包裝機械暨加工設備專業設計製造

Professional Manufacture of Auto Packaging Machinery



PASU-20F 自立袋連續式充填旋蓋機
Auto Preform Pouch Filling and Capping Machine

食品機械整廠輸出：

- 杯盒形食品自動化整廠設備
- 棒棒冰整廠設備
- 定量自動化包裝封口機
- 其他各種食品加工廠設備

TURN-KEY OFFER:

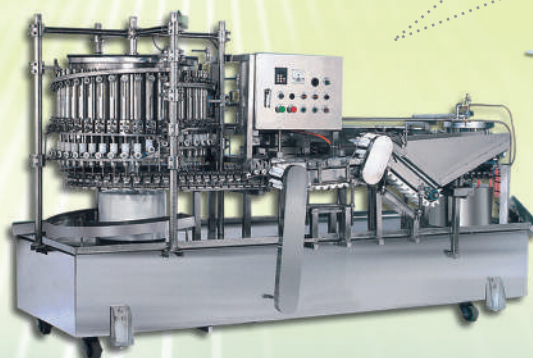
- AUTO TRAYED / CUPPED FOOD PLANTS
- AUTO ICE TUBE PLANTS
- AUTO-QUANTIFICATION SEALING AND PACKING MACHINE
- OTHER FOOD PROCESSING PLANTS



QQ208 軟糖充填機
Soft Candy Filling Machine



棒棒冰自動化充填封口機
Auto Ice Tube Filling & Sealing Machine



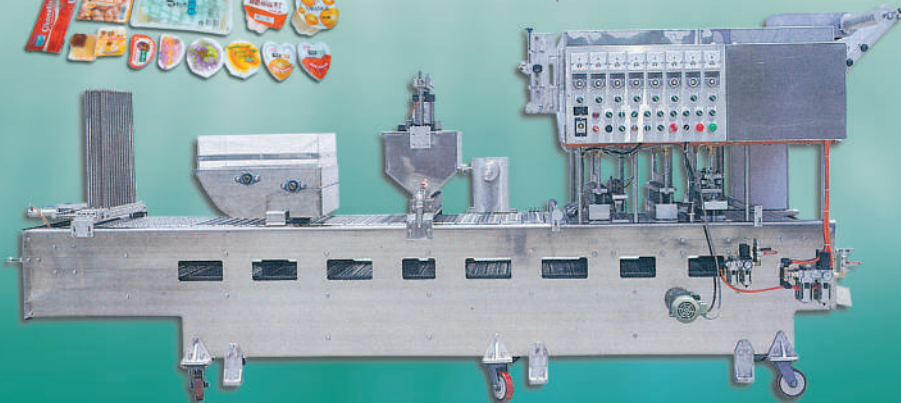
全自動杯盒充填封口機
Auto Tray / Cup Filling and Sealing Machine

適用產品：

- 果凍、蒟蒻果凍、椰果蒟蒻果凍、布丁、果汁、巧克力、咖啡、豆腐、豆漿、杯裝礦泉水、豆花、紅茶、各種液體固體食品、冷凍食品、優格（優酪乳）
- 其他各種盒杯裝食品

APPLICABLE PRODUCTS:

- CUP JELLY
- CUP WATER
- CUP JUICE
- CUP CHOCOLATE
- CUP TEA
- CUP YOGURT
- CUP SOLID FOODS
- OTHER TRAYED / CUPPED FOODS



向陽機械有限公司 SUNWARD MACHINERY CO., LTD.

苗栗縣苑裡鎮山柑里10鄰123-7號 No. 123-7, Lin 10, Shankan Li, Yuanli Town, Miaoli Hsien 358, Taiwan
Tel : 886-37-743477 Fax : 886-37-741040 E-mail: packmacs@gmail.com http://www.sun-ward.com.tw





軟性包裝材料專業製造

Flexible Packaging Material Specialist



殺菌冷凍調理食品、高溫
殺菌鋁箔真空袋、高溫殺
菌鋁箔易撕膜

PREPARED FOOD RETORT
POUCH, RETORTABLE
ALUMINUM FOIL VACUUM
POUCH, EASY PEEL
ALUMINUM FILM



電子元件防靜電金屬膜/袋
、防靜電鋁箔防潮袋

ANTI-STATIC METALIZED
FILM / BAG & ANTI-STATIC
LAMINATED ALUMINUM FOIL
BARRIER BAG



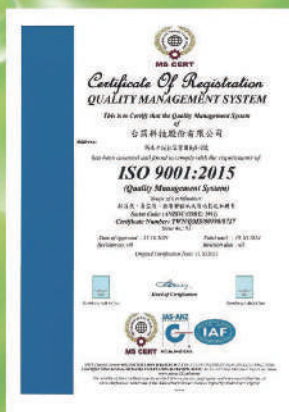
夾鍊站立袋

STAND UP & ZIPPER POUCH



真空包裝袋

VACUUM PACK



通過ISO 9001:2015國際認證
ISO 9001:2015 CERTIFIED



營業項目：

- 積層膠膜紙 • 積層鋁箔紙 • 夾鍊站立袋 • 口袋型夾鍊袋 • 真空包裝袋 •
- 防靜電金屬袋 • 防靜電鋁箔袋 • 耐高溫殺菌袋 • 耐高溫鋁箔紙 • EMI系列產品 •

台箔科技股份有限公司

TAIPOLO TECHNOLOGY CO., LTD.

工廠地址：新北市樹林區寶園街8之2號
TEL：886-2-2668-3400~2
FAX：886-2-2668-8938
統一編號：27624134
內銷部 e-mail：sales.taipolo@msa.hinet.net

No.8-2, Baoyuan St., Shulin Dist., New Taipei City 238, Taiwan
TEL：886-2-8688-7323 · 2668-3400~2
FAX：886-2-8688-7818 · 2668-8938
http：//www.taipolo.com.tw
Overseas e-mail：sales.taipolo@gmail.com





BEST THING COMES IN PLASTICS

The Only Source For All Your Container Needs



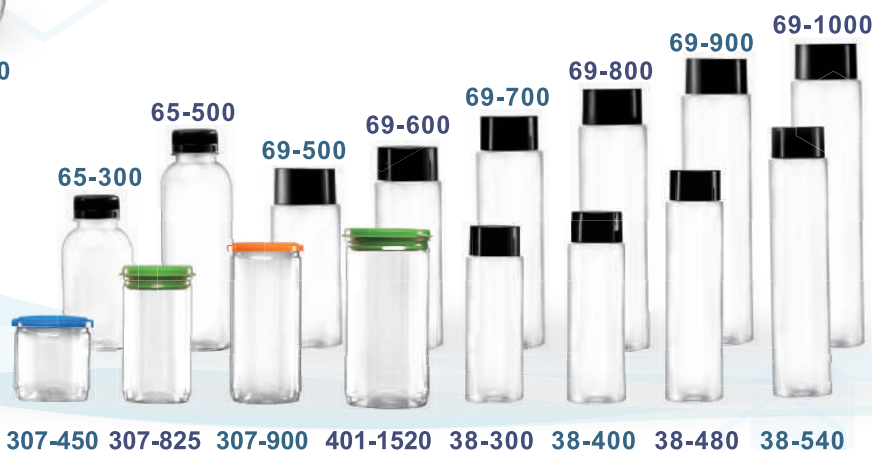
Agent Distributor OEM Wanted



LB-660 LB-500



F60



307-450 307-825 307-900 401-1520 38-300 38-400 38-480 38-540



W20000



B648 B580 B480 B756 F260 F230 F224 F100 D650 D652 Y-110 Y-100 D500

原祥塑膠工業股份有限公司 Young Shang Plastic Industry Co., Ltd.

桃園市龜山區文明一街6號

TEL: 886-3-3979788

FAX: 886-3-3979799

No. 6, Wunming 1st St., Gueishan Dist., Taoyuan City 333, Taiwan

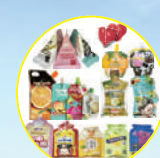
<http://www.youngshang.com.tw>

E-mail: youngshang@yahoo.com



包新鮮 包完美 包滿意





**造型袋、口栓袋
自動包裝機**
適合：液體、粉體、顆粒

**地球本身
即是一個
最完美包裝**
Earth is a perfect package

**尊重自然環境
再生綠能科技
ESG永續經營**
Respect for nature
Renewable Green Energy
Technology
Environment, Society and
Governance

**全自動易折卡片
全擠出液體包裝機**
適合：蜂蜜、果醬、奶油、
化妝品試用包(全擠出不殘留)



多列高速包裝機
+檢測重量機 +自動入盒機



專業智能包裝系統
自動化、省人工、高效率、節成本



**八工位雙轉盤全自動
給袋真空一體包裝機**
(液體、粉體、顆粒)
PLC人機介面操作，更換尺寸快速完成

宏笙包裝科技企業有限公司
TEL: (07) 392-7758 383-4902

觀看機器影片



YouTube

官方網站



官方網站

公司：高雄市三民區春陽街66之2號7樓
電話：(07) 392-7758、(07) 383-4902
傳真：(07) 392-7756
LINE ID：hs.pak
hs.pak@msa.hinet.net



H 臥式連續封口機

Horizontal Band Sealer

SY-M901T

- 適用產品：食品類、化工類、五金零件。
- 適用包裝材質：任何可熱封之包裝袋。
- 採用液晶控制面板。



H 臥式吸嘴式抽氣封口機

Horizontal Spout-mounting, Air-suction Band Sealer

SY-M903AV

- 適用產品：食品類、化工類、五金零件。
- 適用包裝材質：任何可熱封之包裝材料。
- 採用觸控式面板。
- 搭配高解析噴印機。



V 立臥兩用式連續封口機

Vertical and Horizontal Band Sealer

SY-M907T

- 適用產品：食品類、化工類、五金零件。
- 適用包裝材質：任何可熱封之包裝材料。
- 封口機可調整角度。
- 採用液晶控制面板。



A 三工位自動給袋包裝機

Automatic Pouch Pre-Open/Fill/Seal Machine

適合每日(次) 300-5000包產能使用

SY-M500

- 適用產品：食品類、化工類、五金零件等各類預裝製袋包產品。
- 適用袋型：三邊封預製袋、平面袋、站立袋、夾鏈袋。
- 採用PLC人機介面控制。



A 四工位自動給袋包裝機

Automatic Pouch Pre-Open/Fill/Seal Machine

附拉鏈袋線上開袋功能

SY-M510

- 適用產品：食品類、化工類、五金零件等各類預裝製袋包產品。
- 適用袋型：三邊封預製袋、平面袋、站立袋、夾鏈袋。
- 採用PLC人機介面控制。



申裕工業股份有限公司
Showy Industrial Co., Ltd.

台灣台中市412大里區內新街176巷7號
No. 7, Lane 176, Neixin Street, Dali Dist., Taichung City 41251, Taiwan
TEL: 886-4-24874507 FAX: 886-4-24860373
http://www.showy.com.tw E-mail: showy@showy.com.tw




封口機、真空封口機專業製造—Sealers, Vacuum Sealer Specialist



▲ Vacuum Sealer-
out of Chamber

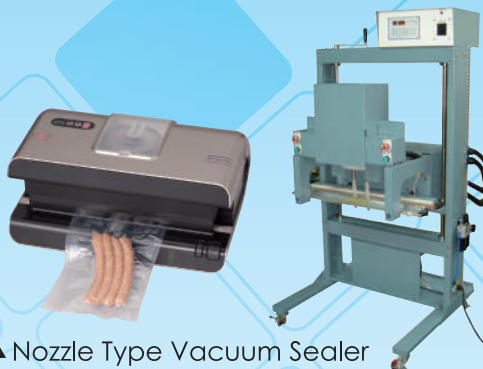


MADE IN TAIWAN
AGENT WANTED

CE ISO 9001 2015



▲ Sealers



▲ Nozzle Type Vacuum Sealer

► Band Sealer+
Imprinter



五 行
Since 1991

圓方圓興業股份有限公司 WU-HSING ELECTRONICS CO., LTD.

台中市太平區大里工業區15路10號
No. 10, 15th Rd., Dali Industrial Park,
Taiping Dist., Taichung City, Taiwan

TEL: 886-4-22711498 (代表號)

FAX: 886-4-22712806

URL: <http://www.wuhsing.com>

E-mail: sealer@wuhsing.com.tw, wuhsing@ms17.hinet.net



歡迎蒞臨 亞洲食品/亞洲包裝

YouTube 頻道

亞洲食品

亞洲包裝



Asia

Media 亞峰媒體
Food 亞洲食品
Package 亞洲包裝

台灣唯一食品工業/包裝工業專業媒體

2025~2026 優良食品・設備暨烘焙展特刊

目錄

索引

廣告筆劃索引 18

食品文稿

歐盟營養與健康宣稱：兩大難題待解 文/陳樹功 20

將美味科學化 文/汪淑台 26

食品高壓加工技術 熟食般的安全、更新鮮的質感 文/朱中亮 31

鈕開樂 NEW CARRY 開啟包裝盒新篇章 文/欣泛亞聚酯工業股份有限公司 36

鏈結硬秈稻米生產與加工之產業鏈 文/吳以健、王柏蓉、楊嘉凌 42

硬秈稻米品種儲存期的加工品質變化 文/王柏蓉 45

果乾加工產品介紹 文/林怡如、李穎宏、陳正敏 50

食品法規相關公告 53

焦點產品 70

亞峰媒體有限公司

249005 新北市八里區忠孝路345號
電話：02-26192898
傳真：02-26192799
E-mail: food@asiafood.com.tw
http://www.asiafood.com.tw
劃撥帳號：50332482
製版/印刷：鴻友印前數位整合
初版：2025年10月

ASIA FIRST MEDIA CO., LTD.

No. 345, Zhongxiao Rd., Bali Dist., New Taipei
City 249005, Taiwan
TEL: 886-2-26192898
FAX: 886-2-26192799
E-mail: food@asiafood.com.tw
http://www.asiafood.com.tw
PLATE MAKING/PRINTING:
HONG YOU PRINTING CO., LTD.
FIRST EDITION: Oct, 2025

發行人/林明源
文字編輯/湯家甯
美術編輯/黃筱雯
助理編輯/徐素蓮
業務經理/林明源
業務副理/蔡承志
業務專員/林竹岑
國外業務專員/張云菁
會計/吳麗雲

Publisher/ Tom Lin
Editor/ Kate Tang
Art Editor/ Mandy Huang
Assistant Editor/ Suh Lian Shyu
Sales Manager/ Tom Lin
Vice Advertising Manager/
Peter Tsai
Sales/ Cathy Lin
Superintendent/ Fabiola Chang
Accounting/ Sandy Wu



二劃

七堡企業有限公司..... 2

四劃

五惠食品廠股份有限公司..... 1

五劃

台箔科技股份有限公司..... 13

申裕工業股份有限公司..... 15

六劃

向陽機械有限公司..... 12

七劃

志偉機械有限公司..... 7

志豪工業有限公司..... 9

宏笙包裝科技企業有限公司..... 15

九劃

虹興機械股份有限公司..... 3

俞昇企業有限公司..... 4

冠宇機械廠有限公司..... 8

十劃

唐亞股份有限公司..... 10

原祥塑膠工業股份有限公司..... 14

十一劃

畢德麥企業有限公司..... 6

十二劃

順用食品機械有限公司..... 5

十三劃

新禾彩藝工業股份有限公司..... 11

圓方圓興業股份有限公司..... 16



台灣的食品機械、食品材料擁有穩定的技術，多樣的經驗，可提供值得信賴的工業合作，若你想認識更多台灣廠商，歡迎造訪 <http://www.asiafood.com.tw>

Taiwan possesses stable food machinery and food material technology, with diverse experience to provide reliable industrial cooperation. If you wish to get acquainted with more Taiwanese manufacturers, feel free to visit <http://www.asiafood.com.tw>



亞洲食品

亞洲包裝

Asia Media Food Package 亞洲食品工業雜誌 / ASIA FOOD
ASIA FIRST MEDIA CO., LTD.

☎ 886-2-26192898 📠 886-2-26192799 📺 asiafood.ind

🌐 www.asiafood.com.tw ✉ food@asiafood.com.tw



歐盟營養與健康宣稱： 兩大難題待解

喬治亞大學食品科學系 陳樹功博士

營養與健康宣稱對消費者來說，如同

一座資訊橋樑，幫助大家在琳瑯滿目的食品中做出更健康的選擇。然而，這些宣稱必須經過嚴格的法規監管，以確保其真實性與公正性。自2007年7月起，歐盟正式實施1924/2006號法規，旨在規範食品宣稱的營養素含量及其與健康之間的關係。截至2024年初，已累計公告30項營養宣稱，並核准269項健康宣稱，為食品業界提供明確的指引。然而，這部法規的推行過程並非一帆風順。

法規中一個關鍵的先決條件——營養素含量規範 (nutrient profiles)，原定於2009年1月完成制定，但至今仍未見成果。此外，原料涉及傳統食用草藥 (植物暨製劑，botanicals) 的健康宣稱，自2012年5月起也被列入暫時擱置名單 (on-hold list)，同樣未有明確進展。這兩大延宕事項，成為法規實施過程中的難題。2024年1月，歐洲議會通過一項檢討此法規實施的決議，要求加速解決這些長期懸而未決的問題。

1924/2006號法規的誕生

上個世紀末，歐洲經歷了一場嚴重的食品安全事件——狂牛症疫情，不僅動搖了消費者對食品安全的信任，也促使歐盟重新審視其管理體制。為了回應這場危機，歐盟執行委員會 (European Commission，以下簡稱執委會) 於2000年1月發布《食品安全白皮書》，強調必須採取「從農場到餐桌」的全面整合方式來增進食品安全，確保消費者的健康。隨後，歐洲食品安全局 (European Food Safety Authority, EFSA) 成立，並開始檢討修訂多項食品相關法規和提供消費者資訊等。

其中，規範食品營養及健康宣稱的1924/2006號法規便在此時空背景下誕生。這項法規的制定過程並非一蹴而就。2001年執委會先發佈一份徵詢意見的討論文件，並於2003年提出立法草案，經過多方協商與審議，法規最終在2006年12月通過，並於2007年7月正式實施。

(表一) 歐盟允許「營養宣稱」之項目

項目	子項類別
熱量	低熱量 (low energy)
	減熱量 (energy-reduced)
	無熱量 (energy-free)
脂肪	低脂(肪) (low fat)
	無脂(肪) (fat-free)
	低飽和脂肪 (low saturated fat)
	無飽和脂肪 (saturated fat-free)
	Omega-3脂肪酸來源 (source of omega-3 fatty acids)
	高Omega-3脂肪酸 (high omega-3 fatty acids)
	高單元不飽和脂肪酸 (high monounsaturated fat)
	高多元不飽和脂肪酸 (high polyunsaturated fat)
	高不飽和脂肪酸 (high unsaturated fat)
糖	低糖 (low sugars)
	無糖 (sugars-free)
	無額外添加糖 (with no added sugars)
鈉/鹽	低鈉/鹽 (low sodium/salt)
	極低鈉/鹽 (very low sodium/salt)
	無額外添加鈉/鹽 (no added sodium/salt)
膳食纖維	膳食纖維來源 (source of fibre)
	高膳食纖維 (high fibre)
蛋白質	蛋白質來源 (source of protein)
	高蛋白質 (high protein)
維生素/礦物質	維生素和/或礦物質來源 (source of [name of VITAMIN/S] and/or [name of MINERAL/S])
	高維生素和/或礦物質 (high [name of VITAMIN/S] and/or [name of MINERAL/S])
	含維生素和/或礦物質 (contains [name of VITAMIN/S] and/or [name of MINERAL/S])
其他	含○○營養素或其他物質 (contains [name of the nutrient or other substance])
	增加○○營養素 (increased [name of the nutrient])
	減少○○營養素 (reduced [name of the nutrient])
	輕量 (light/lite)
	天然 (naturally/natural)

資料來源：Permitted nutrition claims- European Commission

營養宣稱與健康宣稱的區別

依據1924/2006號法規，食品宣稱可

分為兩大類：「營養宣稱」和「健康宣稱」。這些宣稱不僅幫助消費者更清楚地了解產品特性，也對市場的公平競爭和自由流通發揮了重要作用。

「營養宣稱」是指以任何說明、隱喻、

暗示方式，表達該食品具有或不具有特定之熱量或營養素性質。例如，當食品宣稱「低糖」時，每100g固體食物的含糖量不得超過5g，而每100ml液體食物則不得超過2.5g。如果標示為「無糖」，每100g固體食物或每100ml液體食物

中的含糖量需低於0.5g。至於「無添加糖」的宣稱，則是指除了天然存在的單醣或雙醣外，不能額外添加糖或其他增甜的成分，且產品必須標明「含有天然存在的糖」。這類營養宣稱的優點在於食品業者只需依照公告的規範標準實施即可，無需事先申請核准。

這項法規附錄，一開始即訂有24項營養宣稱，隨後於2010年和2012年分別公告5項涉及「不飽和脂肪酸」和1項「無添加鈉/鹽」的宣稱。截至2024年，該附錄已累計30項營養宣稱（表一），所有規範也清楚地登載在執委會網站，方便民眾了解。

「健康宣稱」的規範則更為複雜，涉及食品或其組成分與健康之間所存在的關聯。因此，需經過EFSA的嚴格審查才能獲准合法使用。事實上，在1924/2006號法規制定前，歐盟各成員國基於各自國內法已核准許多健康宣稱，但因標準不一，導致產品在歐盟境內的流通產生阻礙，不利於公平競爭，為了確保消費者在選購時有更高程度的保護，同時解決市場的運作，歐盟決定統一「健康宣稱」標準。

依據該法規第13條的規定，各成員國最遲應在2008年1月底前將各自已核准的健康宣稱提交至執委會，經彙整送請EFSA提出審查意見，最終由執委會應於2010年1月底前通過一份適用於所有歐盟國家的健康宣稱清單。

這些提交的健康宣稱中，凡不涉及第14條規範的「降低疾病風險」和「促進兒童健康與成長」兩類（即法規代號14-1a和14-1b）者，歸屬為僅需具有一般科學證據支持的「功能性」健康宣稱（法規代號13-1），經EFSA審查通過即可收載入清單，無需再經過執委會的核准程序。

然而，食品業者若想提出新的科學證據（新的健康宣稱），或要求其宣稱的資料依法應獲得專屬保護5年（法規代號13-5），則必須備齊科學資料，向所屬成員國的主管機關提出申請，再經執委會交至EFSA進行科學評估，最終由執委會根據EFSA的審查意見，結合相關歐盟法規和其他因素，並諮商成員國後做出批准與否的決定。

至於涉及降低疾病風險或促進兒童健

健康宣稱主要分為四種類型， 舉例已核准的四類宣稱各一項說明

健康宣稱類別	營養素 / 食品成分	宣稱內容	做此宣稱的食品應具條件
功能性 (13-1)	鈣	維護正常牙齒需要鈣	至少是鈣的來源
新證據或資料專屬保護 (13-5)	緩慢消化澱粉 (slowly digestible starch, SDS)	與低含量SDS的食物相比，攝取高含量SDS的食物，餐後血糖濃度上升程度較慢	其可消化性碳水化合物至少要提供60%總熱量，其中至少55%是可消化澱粉，而其中至少40%是SDS
降低疾病風險 (14-1a)	鈣	鈣有助於停經婦女減少骨骼礦物質的流失。低骨密度是骨鬆性骨折的一個風險因子	至少每份提供400mg鈣，且應向消費者說明，此宣稱係特別針對50歲以上婦女，每天從各種來源攝取至少1,200mg鈣將可獲得益處
兒童生長與健康 (14-1b)	鈣	兒童骨骼的正常生長發育需要鈣	至少是鈣的來源

資料來源：EU register of health claims

康的健康宣稱（法規代號14-1a與14-1b），由於這兩類宣稱的影響重大，歐盟對其規範更加嚴謹，必須通過完整的審查與核准程序。

最後，食品業者若希望依據該法規第10條第3項宣稱食品的一般性、非特定的健康好處，例如「有益健康」（healthy for you），必

(表二) 歐盟清冊中四類健康宣稱的統計

健康宣稱類別	✓ 已核准 (項)	✗ 未核准 (項)
13-1	229	1841
13-5	13	144
14-1a	15	30
14-1b	12	47

資料來源：Health claims made on foods: Findings on the implementation and application of Regulation (EC) No 1924/2006

歐盟清冊 (EU Register)：健康與營養宣稱的公開紀錄

須與已核准的、特定宣稱之一搭配使用，才能符合法規要求。這樣的設計既保護消費者，又防止誤導性的廣告出現，確保市場的透明與公平。

該法規第20條另一規定，執委會應建立一個歐盟清冊 (EU register)，將所有公告的營養宣稱暨使用條件、限制條件，以及核准 (authorised) 的健康宣稱暨限制條件、未核准 (non-authorized) 的健康宣稱暨批駁理由統一彙整，供各界參考。

在健康宣稱的審核紀錄中，法規施行後，執委會共收到各成員國依限提交約4,000項宣稱，經彙整成約4,600餘項後送請EFSA審查。截至2024年初，歐盟清冊中收載269項核准的健康宣稱、2,000餘項未被核准的宣稱 (表二)。

難題1 傳統食用草藥的困境：為何進入暫時擱置名單 (on-hold list)

法規的另一個挑戰在於涉及傳統食用草藥 (植物暨製劑, botanicals) 的健康宣稱。根據歐盟的藥品法規，業者於藥品上市前應提具科學性試驗資料，並向歐洲藥品局 (EMA) 申請審查。但對於治療特定疾病已至少有一個世代 (30年，其中在歐盟至少15年) 傳統使用 (traditional use) 經驗的草藥，其申請條件



可被簡化，傳統使用的紀錄即可作為藥品安全與有效的證明。

然而，1924/2006號法規並未做出類似的簡化規定。反而特別要求EFSA，必須以最高可能的標準（the highest possible standards）來評估健康宣稱的科學證據，確保對消費者健康的高度保護。

這一嚴格要求使得許多成員國原已核准的健康宣稱案件，因提不出人體試驗數據而遭遇困境。2010年6月，EFSA審查首批530項草藥健康宣稱，結果因科學證據不足，全數未通過審查。面對這一情況，執委會決定暫停進一步審理，並於2012年5月將2,078項草藥宣稱列入「暫時擱置名單」（on-hold list）。

目前暫時擱置的過渡期間，這些草藥產品的基本安全仍需符合歐盟規定，至於其健康宣稱的合法性，在歐盟有進一步審查結果前，回歸各成員國自行管理。



難題2 建立營養素含量規範（Nutrient Profiles）限制的挑戰

根據1924/2006號法規第4條，執委會應於2009年1月為食品（或特定食品類別）訂定營養素含量規範（nutrient profiles），作為實施營養宣稱或健康宣稱必須遵守的先決條件。這項規範旨在當食品中某些對健康有不利影響的營養素（如脂肪、糖或鹽）含量過高時，禁止或限制使用營養或健康宣稱，避免消費者因宣稱而被誤導。

根據同條款規定，執委會要求EFSA需在12個月內提供營養素含量規範的科學意見。EFSA於2007年1月收到請求，並於2008年1月提交報告。該報告強調，均衡飲食的關鍵在於整體飲食的營養素含量，不同食物之間的營養素含量可以互補，達到整體飲食的均衡。儘管個別食物的營養素含量不必與均衡飲食一致，但若個別食品的營養素含量對整體飲食均衡產生不利影響，則應考慮其宣稱資格。EFSA還建議，營養素含量規範可以針對整體食品或特定類別食品制定，或是一者兼顧。

然而，EFSA的科學意見在後續討論中引發科學上的爭議與經濟上的衝擊，加上部分成員國強烈反對，導致執委會未能在2009年1

月的法定期限內完成營養素含量規範的制定。

同時，執委會還提出另一項法規草案送審，旨在提供消費者更充分的食品資訊，包括品名、內容物、重量、有效日期、使用或保存條件、廠商名稱地址、原產地、營養標示、過敏原標示等強制標示事項。在審議過程中，原本考慮要與1924/2006號法規協調彼此有關的文字，但一讀時，一位議員提議應刪除1924/2006號法規第4條，理由是營養素含量規範是「政治術語」，而非科學可行的概念。該提案雖獲得300餘票支持，但最終在議會表決中未通過，最終2011年10月新食品資訊法規（1169/2011號法規）順利立法。

法規檢討 (REFIT)

執委會定期對法規進行檢討，評估其是否符合實際所需 (Regulatory Fitness and Performance Programme, REFIT)。針對1924/2006號法規的評估於2015年啟動，並於

2020年5月完成。評估報告指出，該法規的目標並未完全達成，特別是傳統食用草藥的健康宣稱審查和營養素含量的制定方面。

關於傳統草藥，多數成員國和食品業界認為應調合食品藥品管理法規，但藥品業界全體一致反對歐盟階層建立的正面（准用）列表，但同意建立負面（禁用）列表。報告建議，應進一步探討傳統草藥用於食品和藥品的功效及其並存的問題，同時協調相關管理的利益。

至於營養素含量，報告指出，該規範所追求的具體目標是防止高脂肪、高糖、高鹽的食品透過健康宣稱傳達錯誤的健康資訊，迄今仍具現實意義。因其有助於消費者輕鬆選擇有益健康的食品，而無需詳細查看營養標示。該目標與1924/2006號法規設定對消費者高度保護的目標相關，報告建議進一步考慮制定營養素含量規範的必要性。

2024年1月，歐洲議會通過1924/2006

號法規實施的檢討決議，基本認同執委會的觀點，並要求應儘快採取行動，解決延宕已久的事項。

法規的未來

1924/2006號法規隨著時間演變而不斷面臨新挑戰。從傳統草藥到營養素含量規範，這部法規的背後，不只是文字條款，更是一場如何保護消費者、維持公平競爭的法規演變史。未來，我們將見證歐盟如何在營養宣稱與健康宣稱上進一步推進，迎接新的挑戰。

◎ 本文轉載自社團法人台灣國際生命科學會 (ILSI Taiwan)。欲進一步瞭解，請至 www.ilsitaiwan.org

將美味科學化

俄亥俄州立大學食品科學 汪淑台博士

為什麼米粉湯要加油蔥酥和芹菜末？

而大腸麵線習慣搭配香菜？又為什麼牛排與紅酒的組合總讓人覺得絕配？法國人會用“Best Marriage”來形容這種搭配，從字面上看，就能理解其中蘊含的精神：彼此襯托、相得益彰。

五感交織成舌尖上的科學饗宴

早在1820年代，素有「美食之父」之稱的尚·翁泰姆·布希亞—薩瓦蘭（Jean Anthelme Brillat-Savarin），就在其美食鉅作《味覺生理學》中，細緻描繪了五感的功能與味道的運作機制。書中描述了食物被感官接收的順序：首先是視覺——我們用眼睛觀察食物；接著是嗅覺捕捉氣味；再來是聽覺，用耳朵聆聽進食過程的各種聲音；而觸覺則帶來更多樣化的層次體驗。最後，味覺負責細緻的感知過程——味蕾接收食物中的風味化學物質，透過神經傳遞至大腦，形成認知的味覺感受。這樣的感官體驗，在法國人的品酒過程中展現得淋漓盡致。他們按照這樣的順序，細細品味酒的颜色、香氣、聲音（如倒酒聲）、觸感與味道。這看似偏向感性的程序，其實蘊含著豐富的科





學互動元素。包含物質必須溶於水，才能從味覺小體進入；而食物溫度也會影響嗅覺的感受，因為氣體分子揮發的速度不同，進而改變鼻黏膜上的濃度感受。

軍糧研究意外開啟美味科學的新篇章

到1930至1960年代，這些感官觀察逐漸轉化為科學研究，並催生出「感官品評學」，讓「美味」不再只是抽象的印象，而能透過系統化的方法被評估與量化。當初逐漸形成學派的起因是美國軍方希望深入研究食物的各種特性，並發展出一系列科學評估方法，藉此提供官兵更美味、可口的餐食。由此可見，食物不僅是維持生理機能的正常運作，在很多時候，「美食」可以帶來愉悅的感受，甚至具有振奮人心的效果。正因如此，感官品評學逐漸發展為一門值得深入研究的科學。它融合了食品科學、生理學、心理學、神經學、化學與統計學等多個領域。隨著越來越多學者投入相關研究，讓人們對「美味」的理解不再只是主觀感受，而是有了科學依據與系統性的脈絡可循。這些研究成果也有助於保留食物天然風味

與營養素，提升整體的用餐體驗。

神經美食學揭開大腦與味蕾的奧秘

自2000年代中期起，新興一派跨領域研究——「神經美食學（neurogastroonomy）」，更將研究焦點延伸至大腦與神經系統，揭示風味不僅影響人們對特定食物的渴望與偏好，甚至對情緒與意識也有重要影響。例如，美味的食物能帶來愉悅感；而特殊口感的食物，如Q彈的珍珠或酥脆的洋芋片，則具有紓壓效果。這顯示我們的飲食行為與特定的神經傳導機制，甚至神經系統的分布息息相關。因此，「神經美食學」不僅有助於理解我們為何偏愛某些食物，也是一項有潛力的工具，能協助我們培養更健康的飲食習慣，進而預防肥胖及其他與飲食相關的疾病。雖然各區域發展出多元的飲食文化，但從身體感知食物的過程，到大腦產生偏好的認知機制，或許存在某些共通之處。在針對太空人的研究中也還有類似觀察。當飲食選擇受限時，他們最懷念的食物是多汁的牛排、爽脆的沙拉與滑潤的冰淇淋，這恰好反映出人們的感官口慾喜好。

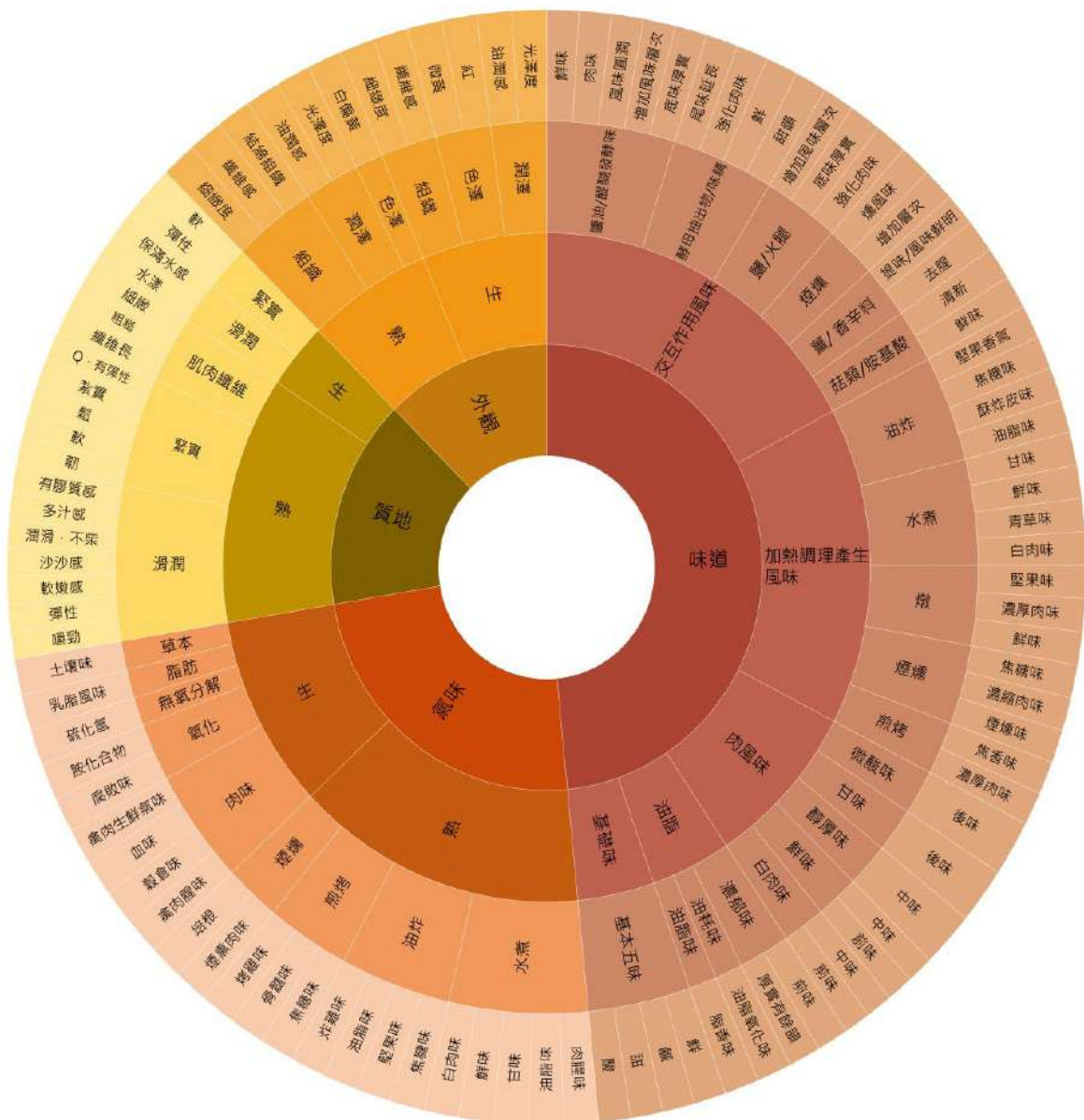
食材在僵直與熟成之間孕育美味密碼

美味的研究可以追溯到動物養殖時的飼料選擇，或延伸到宰殺後的肌肉生理變化。以雞肉為例，宰殺後的4到6小時內，是所謂的「僵直期」，此時肌肉纖維緊緻且富有彈性。在這段時間內進行烹煮或即時加工的雞肉產品，往往能保有較長的纖維結構與良好的口感彈性。若能掌握此特性，所製作出的雞肉絲會更有口感，雞肉鬆也更能展現出纖維感的優勢。除了質地，美味的呈味物質也在屠宰後持續變化，所以才會有用新鮮宰殺的雞肉來熬湯最為鮮美的說法；而部分食材的風味，則需要藉由酵素分解蛋白質後才會釋放，例如牛排，必須經過熟成過程，才能展現更豐富的風味與多汁適口的口感。這些都是「美味科學」中的有趣面向，而且這些美味化合物甚至可以透過科學分析並進行量化。

風味輪讓無形的美味變得清晰可見

為了更深入理解食材在加工與烹調過程中的風味與質地變化，國內有產業研發團隊

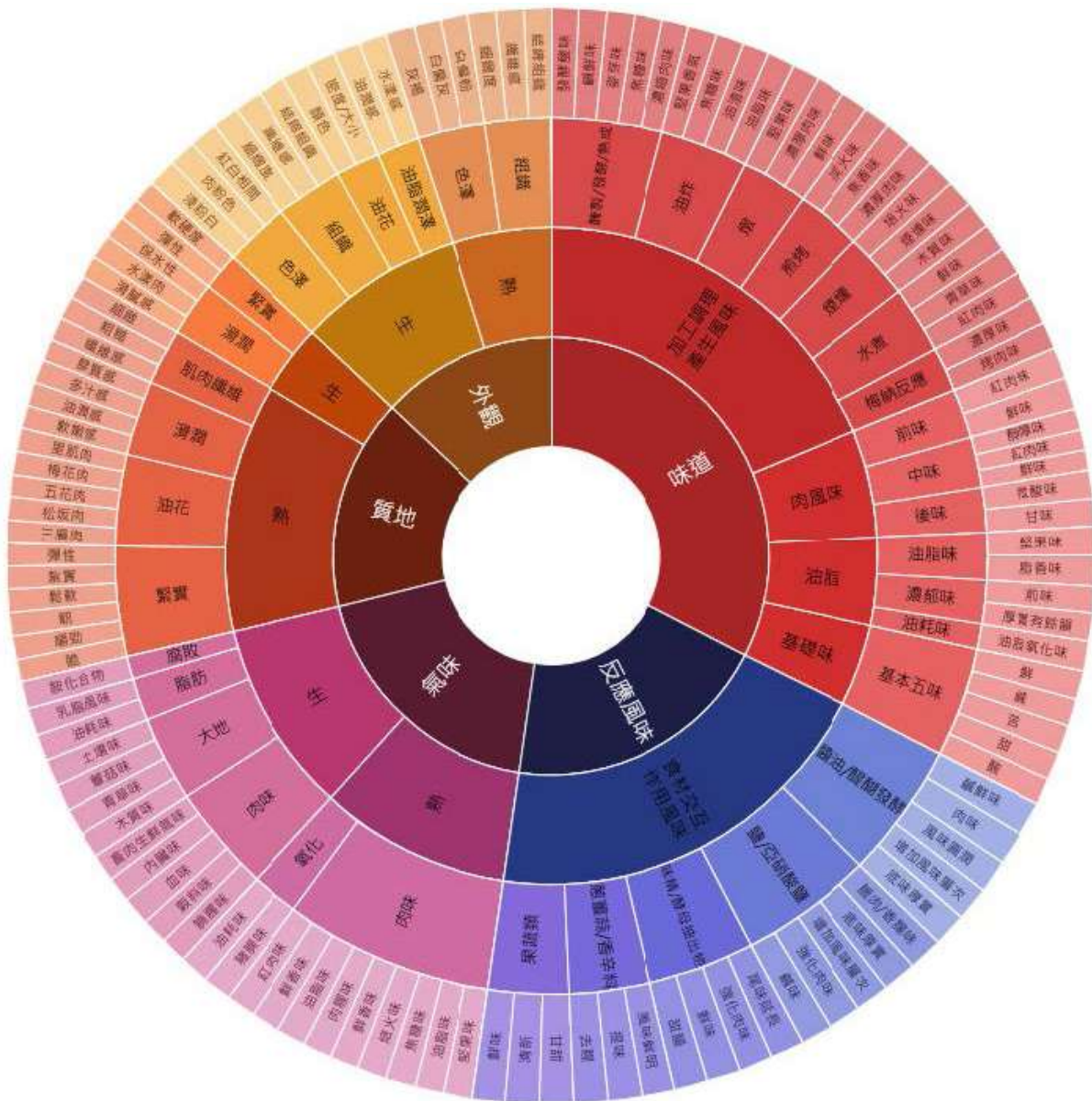
圖一、雞肉風味輪盤（資料來源：大成美味實驗室）



體驗。

設立「美味實驗室」，從動物的養殖技術、屠宰後屠體的生理變化，到各種烹煮與調味方式，展開一系列系統性的研究。同時開發出多種品評與分析工具，協助以更直觀的方式呈現食物的風味與質地特性。其中，研發人員參考葡萄酒品評中常見的「風味輪」概念，針對雞肉與豬肉設計出層層遞進的風味輪（圖一、圖二）。從內圈到外圈依序分為四環：第一環為五感特質；第二環為生肉／熟肉及風味類型的感官表現，以及加工處理所造成的交互變化；第三環則分類出主要的風味與質地特徵；第四環則彙整消費者實際品嚐後所表達的細緻描述詞語。這樣的架構有助於更具體地描繪食材的感官輪廓，也可作為了解個人口味偏好與食物搭配的參考工具。以雞肉為例，不同品種、飼養方式與養殖天數等條件，皆會影響其最終的風味表現與口感結構。透過這類細緻的分析，不僅可為餐飲與食品業提供更精確的產品開發依據，也讓一般消費者與美食愛好者能夠更深入理解美味背後的組成，進而提升整體的飲食

圖二、豬肉風味輪盤（資料來源：大成美味實驗室）



AI登場用數據解讀美味公式

隨著人工智慧 (Artificial Intelligence, AI) 已逐漸成為人們生活的一部分後，過去眾口難調的問題，也能透過大數據與演算法獲得改善。例如將在某一地區受歡迎的產品，結合當地的風味偏好，推算出更符合市場需求的配方，進而大幅縮短市場試誤學習的時間。Gastrograph AI，正是應運而生的新創公司。此外，隨著食品科學的演進，烹飪藝術也正與科學接軌，催生「Culinology」這個結合 Culinary Art (烹飪藝術) 與 Food Technology (食品科學) 的新興融合領域²。在這演進的過程中，最終目標就是希望透過科學化的解讀，讓「美味」得以用更好、更健康的模式呈現。

*致謝：特此感謝大成長城企業股份有限公司提供圖一、圖二雞肉及豬肉風味輪盤資料，大成長城企業股份有限公司為該圖表資料之智慧財產權所有人。

◎本文轉載自社團法人台灣國際生命科學會 (ILSI Taiwan)。欲進一步瞭解，請至：www.ilsitaiwan.org



參考文獻

1. (2006) Published in Nature, Gordon Shepherd, MD, DPhil coins the term “Neurogastronomy,” to describe a discipline of the biochemistry of food preparation, the molecular biology of the olfactory receptors, and the knowledge of odor images and the brain flavor system.
2. (2023) What is Culinology and Why Does it Matter?

延伸閱讀

1. 關於「神經美食學」(neurogastronomy)：「神經美食學：米其林主廚不告訴你的美味科學」(Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters) 作者：Gordon M. Shepherd，譯者：許軒、翁紹庭 出版社：五南，出版日期：2020/05/28，語言：繁體中文。
2. 關於「味覺生理學」：法國美食文學的濫觴：「味覺生理學」與艾維·提斯的再詮釋。作者：蔡倩玫，國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所教授。文章出處：臺灣出版與閱讀2616-5074 110年第2期(總號第14期) 民國110年6(2021.6) 頁12-17 國家圖書館
3. 關於美味科學之科普書籍：料理美味的科學：五星主廚無法解釋，權威科學家告訴你食物更好吃的幻變魔法。作者：朴容基。系列：CA生活新知館。出版社：方言文化出版社。出版日期：2021/12/29。ISBN: 9789865480585。頁數：208。
4. 關於Culinology: Culinary Art and Food Science。作者：Research Chefs Association (COR) / Cousminer, J. Jeffrey (EDT)。原文出版社：Wiley。出版日期：2016/02/16。語言：英文。

食品高壓加工技術

熟食般的安全、更新鮮的質感

Hohenheim大學食品科技研究所 朱中亮博士

在人類的文明史上，懂得烹煮食物是一個重要的里程碑，這段歷史可以追溯到40萬年前的舊石器時代早期。食物加熱後食用可以大幅提高安全性，也會更好吃。

在常民的語彙裡，生與熟的界線，仔細想還是有些令人玩味之處。相對於熟，簡單來說沒有加熱過的食物應該就算生了。有些食材雖不全然經過加熱，在某些時候卻很難被認為是生，例如用生蛋黃加油、醋、鹽打出來的蛋黃醬、從青梅採收鹽漬到乾燥調味，沒有經過加熱工序的話梅，一般人應該不會將這些產品與「生」聯想在一起。

日本有一種生酒(Mamazake)，就是沒有加熱殺菌過的清酒。保存很困難，幾天內就要喝掉，給人一種鮮活稍縱即逝的想像。但是生酒的原料白米一樣是要先蒸熟才能釀酒。

在一些餐廳更有桌邊火焰秀的服務，營造的浪漫氣氛也是一種享受。一桌的美食總會搭配生冷的佳餚，生菜沙拉、生魚片，現榨果汁與生啤酒也是常見的佐餐酒水。生鮮的食



物不只享受食材的新鮮原味，也越來越多人相信，生食比較健康，也更天然。

因此講到生，總是與新鮮有所聯結，生鮮甚至生猛。生的食物安全嗎？危害的風險比較高嗎？過去國內一起食用生蠔引起的食物中毒案件，導致102人上吐下瀉，76人送醫，原因是生蠔遭到諾羅病毒污染。吃生蠔中毒的案例，在世界各國屢有報導。有些地方的衛生機關甚至建議，生蠔煮熟再吃，可降低腸炎弧菌或是諾羅病毒中毒的風險。然而這樣的建議對於「蠔非生不食」的饕客而言，就如同勸告低頭族，蓋上螢幕用耳機聽可以保護眼睛一樣，是兩條不會有交集的平行線。

高壓殺菌保新鮮 生蠔口感更Q彈

科技始終來自人性，好吃又安全的食物人人喜愛。食品科學家努力尋找各種方法，既能保留食物的生鮮，又能殺死危害健康的微生物。他們嘗試用魔音穿腦般的吵、打雷般的電擊、光芒萬丈的照射、千鈞蓋頂的重壓，希望既能達到殺菌的效果，又不會影響食物的原形原味，這樣的技術統稱為非熱殺菌技術。經過



半個多世紀的研究，目前以利用很高的壓力殺菌的高壓加工技術(High-Pressure Processing, HPP)發展的最為成熟。

高壓加工技術是在1000-10000 大氣壓的壓力下殺菌食品，一般文獻中常用MPa為壓力單位，1 大氣壓相當0.1MPa。在高壓下會破壞微生物的細胞膜，並且造成與繁殖相關的酵素變性，使食物中的微生物死亡或失去分裂生長的能力，以達到殺菌效果。

相對於傳統熱加工技術在加工過程中導致食品的變質，高壓加工處理後的食品能夠保持原有風味與營養價值，並能延長食品的保存期限。由於高壓是採用靜壓殺菌食品，壓力同時從四面八方均勻地壓在食品上，加上食物裡面大部分都是水分，受壓的時候，如同深海的生物一樣，生物體內充滿了水，水壓水，還是水，生物並沒有變形，所以食物不會變形破壞組織，更不會影響品質。用這個技術壓玫瑰花，壓過再拿出來，還是一朵玫瑰花，完全不會變。

當壓力達到4000-6000大氣壓之間，

即使在室溫下，也能有很好的殺菌能力。有些產品為了保持品質，甚至在冷藏溫度下高壓處理，殺死病原菌的效果依然很好。例如出血性大腸桿菌O157、李斯特菌、沙門氏菌，可以達到殺死99.99%的程度。英美等國的食品衛生部門也都認可高壓加工是一種巴斯德殺菌方法。

對於高壓殺死諾羅病毒，最近一項人體試驗報告指出，感染諾羅病毒的生蠔經過600大氣壓殺菌5分鐘後讓受試者食用，10個受試者都沒有人出現中毒的症狀；而沒有經過高壓殺菌的對照組，15個受試者中就有7個人上吐下瀉。

但生蠔高壓殺菌之後吃起來還像生的嗎？在西方的飲食文化中，生蠔是指活的蠔。高壓可以殺死病原菌，當然也可以殺死貝類。如果先不論蠔還是不是「生」的，美國農業部農業研究署(Agricultural Research Service, ARS)最近的一項研究指出，以喜愛生蠔的消費者作盲樣測試，發現高壓殺菌後，不論是風味或質地都與活的毫不遜色，甚至高壓殺菌後的生蠔質地還更為Q彈，外觀更受到喜愛。這與高壓殺菌的機轉有關，因為在高壓的



作用下，會改變蛋白質的四級結構，而引起質地的改變。同時高壓會造成蠔肉與外殼脫離，比沒有經過高壓處理必須以手工挖肉的產品外觀更完整。

另一個不算成功但也很有趣的案例是以高壓殺菌生魚片。生魚片雖然沒有活的問題，但當壓力達到600大氣壓，開始出現殺菌效果的同時，魚肉蛋白質的四級結構也開始改變，雖然還吃不出肉質的變化，但是生魚片很重要的晶透色澤會變霧，變得彷彿是透過毛玻璃看生魚片一般，讓人誤以為生魚片已經過輕微加熱。這樣的改變讓消費者很難接受高壓殺菌後的生魚片仍能保有原先的風味。

以台灣盛產的釋迦為例，由於高壓作用不會引發共價鍵的反應，因此構成香氣的小分子化合物不會產生變化，高壓後釋迦蜜甜的風味經過2個星期還能保留的很好，而且果肉中一些較穩定的酵素仍能保有活性。不論從香氣還是從酵素活性的保留來看，高壓殺菌的水果算是夠生的了。



從釋迦和生魚片兩個案例來看，生鮮食材經過高壓殺菌後應該可以確定不是熟的，但若說完全是生的又不盡然，或許可以稱之為進入半生不熟的狀態。

成本高昂以致發展受阻

對於病原菌一般而言，高壓的壓力必須到達4000大氣壓以上，才能有足夠的殺菌效果。在台灣與菲律賓附近，地球上最深的馬里亞納海溝底部，水壓也「只有」1100大氣壓。由此不難想像高壓加工設備造價高昂，高壓殺菌的成本也因此高於慣行的熱殺菌技術，而減緩了商業化應用的速度。因此，縱然各種實驗已證實高壓殺菌效果很好，也確實解決了高溫殺菌破壞風味口感的問題，一直到十多年前，歐美市場上才有較多的高壓殺菌產品推出。全球連鎖咖啡店業者星巴克在幾年前也開賣高壓殺菌果汁，從熱咖啡跨足冰果汁的生意。

降低高壓加工的成本，首要的工作是設計出更廉價的高壓設備，或是提高設備的批次處理量，降低產品處理的單價。目前商業化運轉的設備的處理容量已經達到50公升，對效率

及成本都有很大的改進。加上多家設備商的投入，以廉價的設備增取市場，在未來高壓殺菌的成本可以預期會持續下降。

除了成本高，高壓對於孢子菌殺滅的能力很低，只能做到巴斯德殺菌，因此產品需要冷藏保存。雖然食品科學家已研發成功高壓輔助高溫滅菌(Pressure Assisted Thermal Sterilization)技術，符合肉毒桿菌商業滅菌的要求。如何能在室溫下進行高壓滅菌，達到產品可以常溫保存的目標仍待突破。高壓與欄柵技術結合，提高產品的保存性，是現在高壓技術研究的重點。

產業應用現況

目前市場上高壓產品最多的國家是美國，其中很大部分是用來殺菌三明治用的切片熟火腿。因為熟火腿切片的過程有汙染李斯特菌的風險，因此美國食品法規要求包裝後必須經過巴斯德殺菌，達到殺菌值降低李斯特菌5個對數值的程度。熱殺菌會破壞火腿片的口感，尤其是會產生肉汁滲出的現象，泡在汁液中的火腿片外觀上有些噁心。高壓殺菌正好可

以解決這個問題，吸引許多廠商採用這項技術，不但保持柔嫩的肉質不出汁，又能殺死李斯特菌，符合法規的要求。

高壓殺菌酪梨醬也是北美市場很成功的產品。美國由於流行墨西哥餐，墨式美食中不可缺的食材是酪梨醬。酪梨加熱殺菌會產生苦味，不殺菌保存期間又太短。高壓殺菌的酪梨醬可以保存30天，風味與安全都無虞。高壓殺菌已經成為保存酪梨醬最佳的選擇。而高壓殺菌的果汁，標榜風味新鮮，近幾年在歐洲市場上也展露頭角。國內兩大便利商店體系也分別推出高壓殺菌果汁。在法規以及市場需求的推波助瀾之下，高壓技術在各種食品的殺菌應用日漸普及。

討論高壓技術不能不提日本。日本是最早推出高壓殺菌食品的國家，1990年明治製菓領先全球上市高壓殺菌果醬。然而反觀日本的市場，至今高壓殺菌的產品並不多見。其中一項原因是日本的法規要求，例如酸性果汁必須經過10分鐘65°C加熱殺菌，或是程度相當的殺菌處理。相對於美國FDA要求達到降低李斯特菌5個對數值，廠商要證明高壓殺菌與65°C相同

會複雜許多。

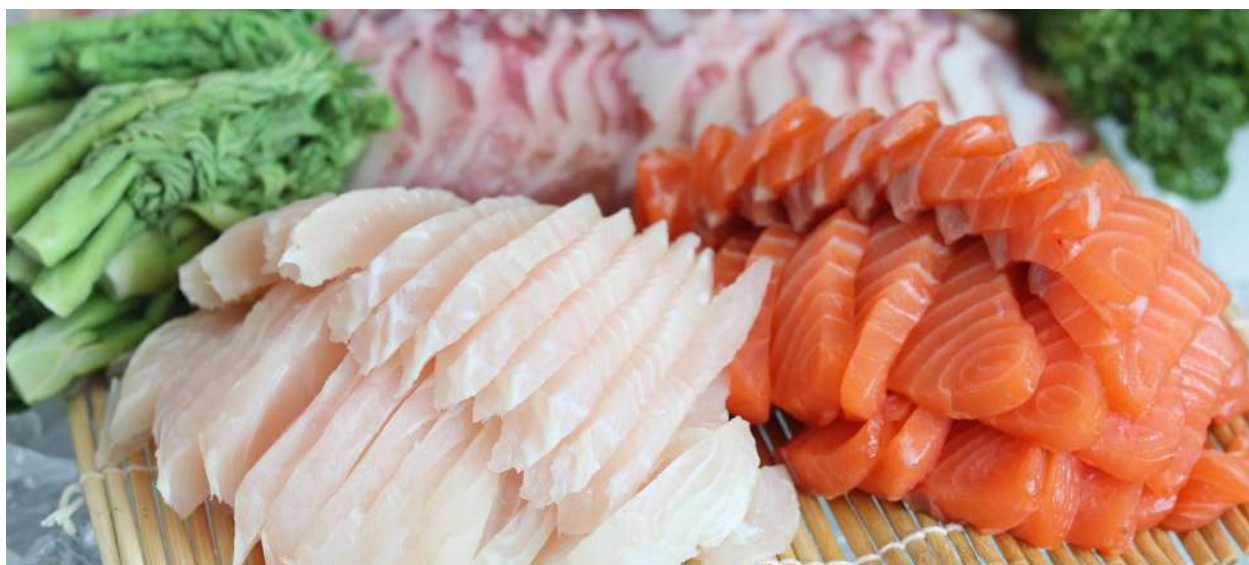
備受關注的新興食品科技

高壓殺菌技術帶來許多開發新產品的機會，英國Camden研究所分析未來各種新興食品科技應用的潛力，彙集139位歐美為主的食品業研發經理人及學者專家的意見。相較於微波加熱、紫外光照射、臭氧殺菌、脈衝電場等技術，高壓加工技術獲得最高的評價。

高壓加工技術的應用對於食品研發人員而言是一項新挑戰，不論是殺菌的基本原理、殺菌條件的設計與驗證、對產品品質影響的控制、設備的保養維修，以至於成本的管控都需要從新學習。然而如Camden的報告所言，高壓殺菌在提高產品品質、安全性及延長保存性三個面向都能符合產業的需求，這項新技術值得我們關注，善用它的優點，不論是熟食或是生鮮食品都具有許多創新的契機。



◎ 本文轉載自社團法人台灣國際生命科學會（ILSI Taiwan）。欲進一步瞭解，請至：www.ilsitaiwan.org



鈕開樂 NEW CARRY

開啟包裝盒新篇章

欣泛亞聚酯工業股份有限公司

來自新光合纖(SHINKONG)子公司—欣泛亞聚

酯工業股份有限公司(SHINPAK)深耕聚酯產品製造數十年，其實特瓶、瓶胚與聚酯片材廣泛應用於飲料、醫療、電子、食品、日化用品、五金及裝飾建材等多元產業，展現卓越的表現，構築出廣泛而亮眼的事業版圖。作為業界翹楚，欣泛亞以創新與產品差異化為核心驅動力，持續推動企業轉型，並進行垂直整合以鞏固市場競爭優勢。面對全球減塑趨勢與中國市場削價競爭的挑戰，欣泛亞(SHINKONG)在聚酯產業穩固的基礎上，推出創新防破壞專利的食品包裝品牌「鈕開樂」(NEW CARRY)，以專業態度重新定義食品包裝盒，開啟全新篇章！

扎實的專業製造基礎

近年來因為消費習慣的改變與電商的崛起，欣泛亞深知欲跟進市場供需，創造商品的差異化以凸顯產品價值是必備的條件。欣泛亞(SHINPAK)以數十年的聚酯生產經驗與創新研發的產業優勢為基底，講究產品品質、製造流程、專業製造環境等條件予以鞏固，賦予「鈕開樂」NEW CARRY良好的體質步入食品包裝產業的舞台。

● 食品級材料的應用

從原料、片材加工到成型產品，層層把關，確保包裝盒的質量。

PET/PPET材料：具備高透亮度及基本耐熱溫度可達80°C的特性，兼具美觀與實用性。

CPET材料：耐熱溫度可達220°C的特性，可用於家用常規烤箱與微波爐。

耐熱PP材質：可耐高溫達100°C，適用於多樣化的食品包裝需求。

● 優化產品，創造全面價值

為順應現代生活對便利性的高度需求，秉持「精益求精、持續創新」的精神，致力在提供高品質的食品包裝解決方案，專利防破壞設計能滿足消費族群對食品安全、衛生的需求。

鈕開樂 NEW CARRY 專利食品包裝盒

「鈕開樂」顧名思義，用手指捏住鈕扣、撕開盒蓋，快樂享用美食。「NEW CARRY」亦象徵著便利攜帶的寓意，簡潔明瞭的商標設計與包裝盒蓋的開蓋結構相輔相成，不僅直觀



易懂，撕開盒蓋的聲音非常的療癒，讓用餐更有儀式感，讓使用者透過實際使用體驗，將品牌印象深植人心。其核心價值不僅在於提供愉悅的使用體驗，更以食品衛生與安全為最高宗旨。「鈕開樂」NEW CARRY以專利技術為支撐，致力成為食品業者與終端消費者值得信賴的食品安全守護員，為每一次的餐飲體驗提供全面保障。

● 專利特色

強調使用體驗，告別繁瑣的包裝形式。簡化食品製造的包裝流程以提升生產效率，減少包裝的輔助物從而降低生產成本，本質上真正的做到100%回收再利用。

防破壞辨識線

融入創新的防破壞辨識線環繞在盒蓋周圍，以強化包裝安全性。這是為了方便使用者可以輕鬆撕開餐盒而無需額外的工具，並且不產生多餘的垃圾，實現100%的回收特性，兼顧實用與環保需求。

辨識線一旦撕開，將會永久斷裂，無法復原。其外觀上的明顯變化，使消費者能夠輕鬆判斷包裝是否完整，從而確保購買時產品的安全性。這一設計可以有效杜絕潛在的食安風險，為消費者提供更有保障的購物體驗。

使用容易

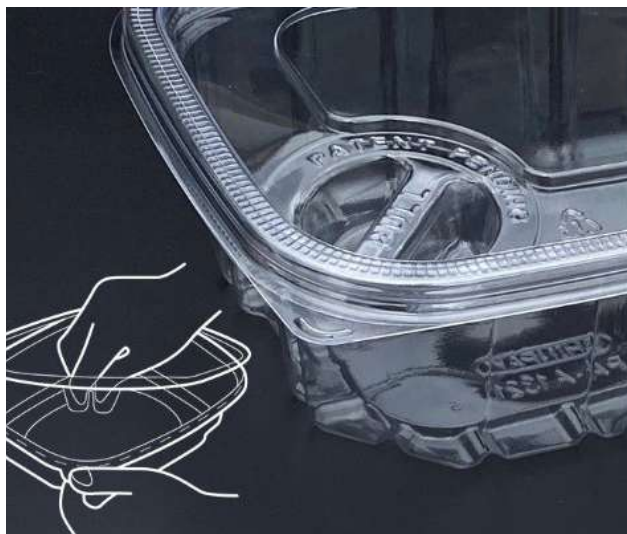
「鈕開樂」NEW CARRY有二種開蓋型式的包裝，足以充分應用於市場上各行業的食品包裝。



▲ 創新的防破壞辨識線環繞在盒蓋周圍



▲ 辨識線一旦撕開，將會永久斷裂



▲ 鈕扣設計



▲ 凸點設計

“鈕扣設計”包裝盒其設計新穎辨識度高，可廣泛應用於各種容量需求的包裝；而為了不同深淺需求各異的應用，能更好地維持內部空間的功能性，推出“凸點設計”包裝盒，以滿足產業多樣化的需求。二種系列包裝盒在使用方式上完全相同，簡單輕鬆，在不同產業市場中都可以提供最佳的使用體驗。

可重複使用

「鈕開樂」NEW CARRY擁有獨特的專利設計，旨在讓包裝盒真正的被重複使用與循環利用，為環境保護貢獻一份力量。為了實現這一目標，故在材質使用格外謹慎，選用高品質、耐用的材料，以確保包裝盒能經多次使用並保持良好狀態。

欣泛亞提升了包裝的質感，以激勵終端消費者在使用後清潔並再次利用，讓環保理念能夠在日常生活中得以實踐。

● 結構創新與雙重升級：為業者與消費者提供雙重保障



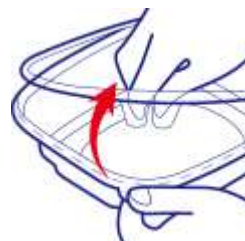
找到位於包裝盒左下處的開蓋位置“PULL”。



先以一手的手指捏住盒緣以固定餐盒。



另一手的手指捏住手指凹槽（凸點設計盒以手指捏住凸緣），即可輕鬆撕開盒蓋。





▲ 雙手均勻施壓於盒蓋四角，順序扣合，即可完成密封

經改良的結構設計，進一步強化餐盒的密封性能，有效防止湯汁滲漏，避免因運送或晃動造成的潑灑情況。不僅保護餐食的完整性，還能確保外包裝乾淨整潔，杜絕油膩和黏

性。包裝盒採用簡易組裝方式：雙手均勻施壓於盒蓋四角，順序扣合，即可完成密封。封裝後，包裝牢固無比，難以從邊緣輕易開啟且不留痕跡，顯著提升防破壞功能與使用安全性。



▲ 強化餐盒的密封性能，有效防止湯汁滲漏

稠感，讓消費者享受到衛生的用餐體驗。
省略輔助材料依賴：設計上無需使用橡皮筋、膠帶或腰封等輔助工具，簡化包裝過程，提升包裝效率與實用性。
穩固的結構設計：選用穩固且耐用的材料，可以承受堆疊壓力而不會變形或損壞。扎實的結構即使不慎掉落，也不會因包裝蓋的鬆動而散落內容物，進一步減少損失也同步維持環境的整潔。



▲ 「鈕開樂」NEW CARRY系列包裝盒，皆可以應用於自動化生產設備進行量化生產

● 自動化包裝設計
「鈕開樂」NEW CARRY系列之食品包裝盒，其對折型餐盒，皆可以應用於自動化生產設備進行量化生產。配合開發的闔蓋設備可依盒型快速、彈性的調整高度與寬幅，更有效的降低人力、時間成本，提高產品質量與生產效率。



▲ 欣泛亞聚酯工業公司資深部長莊振斌（左二起）、和全豐光電公司執行副總陳盈運、鼎浩資源科技公司總經理陳昀浩為合作合夥。

打造PET循環再生鏈，實現資源最大化利用，創立「閉環循環經濟」

欣泛亞(SHINKA)為了讓回收的寶特瓶與塑膠容器能發揮最大的價值，與和全豐光電（碳竹雞AI智慧回收機）、鼎浩資源科技建立三方緊密的合作關係，共同打造一條完整的循環再生鏈，展現產業鏈上下游共同為環境永續努力的決心。

● 碳竹雞AI智慧回收：機串聯完整的循環經濟鏈

碳竹雞AI智慧回收機能於打造便利的回收渠道，為消費者提供更簡單高效的環保回收方式。鼎浩公司將專業徹底清洗與處理回收的塑膠容器→欣泛亞母公司新光合纖（SHINKONG）將其製成符合TEDA標準的高品質RPET再生粒→最終由欣泛亞（SHINKA）轉化為「鈕開樂」NEW CARRY專利防破壞環保餐盒。此循環模式將實現塑膠資源的高效回收再利用，更為塑膠包裝樹立了資源循環的新典範。

未來，欣泛亞將廣邀連鎖量販店、便利超市與超商等合作夥伴，共同參與「閉環循環經濟」模式。透過在門市據點設立AI智慧回收機，聯手構建多方資源整合的循環體系。與產業鏈夥伴攜手合作，致力於實現資源的高效供應與全面循環，打造可持續發展的共贏局面，為綠色經濟生態系開創全新可能！

總結

欣泛亞 (SHINPAK) 專注於推動塑膠再生利用的循環經濟，「鈕開樂」NEW CARRY 系列包裝盒欲將塑膠包裝容器從環境汙染源的刻板印象轉化為：1. 可重複使用——提升包裝盒的耐用性與實用性，減少一次性使用對環境的負擔；2. 利用再生循環資源——採用再生材料製造，實踐資源的高效利用與永續性；3. 推廣「閉環循環經濟」模式——品牌合作，資源整合，共贏的循環體系。將塑膠與環保理念完美結合，達到環保態度與包裝質量的雙重標準，不僅滿足市場需求，還為未來塑膠包裝開創全新格局，成為推動綠色經濟的重要力量之一員。



鏈結硬秈稻米生產與加工之產業鏈

台中區農業改良場 文・圖/吳以健、王柏蓉、楊嘉凌

一、前言

稻米是臺灣重要的糧食作物，同時也是面積大的農產業。臺灣的稻米耕地面積之中，約有90%係屬「稻」；其餘10%則是「秈稻」與具有糯性基因的糯稻。稻主要供直接烹煮作為白飯、稀飯或三角飯團食用；糯稻則用來製作米糕、粽子、湯圓等食品；而秈稻依據其米粒的內部成分與理化性質，分為2大類如「軟秈」與「硬秈」，其中軟秈米與稻的用途類似，皆為直接煮食；硬秈則因為其膠體硬度偏高，較不適合直接煮食，多半需經過加工，製作為米粉絲、碗粿、蘿蔔糕等產品來食用。

二、硬秈稻米的產業鏈

硬秈稻米的用途與一般稻不相同，且其稻米大多需要進行加工，因此整體產業相較於一般稻較為複雜。從硬秈稻種的育苗，到田間的栽培管理，收割後的碾製、精白、選別，以至運送白米至加工廠進行米粉絲、碗粿、蘿蔔糕的製作，後供消費者食用。產業鏈囊括了育苗業者、農民、碾米業者、加工業者，也象徵著從

稻種↓秧苗↓稻株↓稻穀↓白米↓加工產品的生產流程，因此為提高產品安全性，以及加工過程之適製性，並確保生產者與加工業者間的順暢材料供需，必須強化硬秈生產至加工系統化產業鏈。

(一)育苗業首先，進行硬秈稻的育苗，硬秈稻的育苗過程與稻差異並不大，皆為種子↓浸種↓消毒↓播種↓堆積↓催芽↓出箱↓綠化↓秧苗，在育苗處理部分可維持相同作業。然而，大多育苗業者主要育苗品種屬於稻，為避免稻種與秧苗彼此混雜，許多業者並不願意同時進行稻與硬秈的育苗，此問題可藉由錯開育苗時間來解決，因為秈稻對高溫及低溫的敏感度與稻不同，秈稻對低溫敏感而較耐高溫，因此二者田間適作期會有差異，一般來說，一期作秈稻的種植期較稻晚，以躲避初期低溫，而二期作則會避免過遲插秧，以降低後期寒冷的風險，栽培期的差異即代表秧苗供應期的差異，若降低稻與秈稻重疊的育苗時期，提高育苗稻種的純潔度(圖1)，將可提高育苗業者意願。



▲ 圖1 苗業者準備純淨的硬秈稻米種子



▲ 圖2 強壯健康的硬秈秧苗



▲ 圖3 合理化施肥之下，稻株營養恰到好處，葉色翠綠但不濃綠



▲ 圖4 應用蛾類害蟲性費洛蒙監測技術，在田間裝置捕蟲盒

(二)農民接著是整體產業鏈歷時長的階段—田間栽培生產。田間栽培過程，除了選擇豐產優質且抗病蟲害的優良品種，與使用健康強壯的硬秈秧苗(圖2)，並選定適合硬秈的栽培時期(適當氣候環境)，再加上栽培管理，以及因應生物性或非生物性的逆境(即病蟲害或氣候災害)所進行的防治策略，每一個細節都會影響稻株的健壯與否，後影響穀粒產量及品質優劣。在栽培管理上，導入合理化施肥操作及蛾類害蟲性費洛蒙監測等技術。在合理化施肥方面，第一期

期作與第二期作每公頃氮肥總施用量分別為120公斤及130公斤，分為基肥、一次追肥、二次追肥、穗肥4次施用，分別施用總量的15%、25%、35%、25%，並在栽培過程中依據稻株葉色深淺，施肥量隨時可酌量增減(圖3)；在蛾類害蟲性費洛蒙監測方面，於插秧後1個月時，每0.1公頃設置1組二化螟蟲性費洛蒙誘蟲盒(圖4)，每30至45日更換一次，當單週捕獲螟蛾達30隻以上時，即依植物保護手冊推薦藥劑、施用量及施用方式進行蟲害防治，掌握適

防治時期並提高防治效率。後，一期作插秧後約125至130日、二期作插秧後約105至110日，若此時稻穗除基部2至3穀粒還是青綠色之外，其餘穀粒皆為黃熟時為採收適期，過早收割則青米率過高而損害品質，過遲收割則穀粒水分過低則影響內容成份且易於碾米過程碎裂。

(三)碾米業稻穀收割之後，送往碾米工廠進行調製，先以烘乾機進行乾燥，並經過選別機去

除細石、枝葉等雜質之後，進入礱穀機將稻殼脫去產出糙米，並將糙米繼續送入精米機進行精白，得到精白米。其中，乾燥過程不可過快，以避免乾燥程度不均導致部分米粒胴裂。另外，由於秈稻與稻的米粒形狀不同，秈稻偏細長而稻偏短圓，因此秈稻在碾米過程中更易斷裂，所以碾製秈稻時的機械須經過特別設計，且碾米的速度也應較一般稻慢，以確保米粒的完整性。

(四) 加工業完成碾米產出精白米之後，硬秈稻



▲ 圖5 具履歷及安全無虞之白米原料供加工業者使用



▲ 圖6 經過複雜的加工，正在風乾的米粉絲

米必須進一步加工為加工米產品（如米粉絲及碗粿）。以米粉絲為例，使用前述安全生產的硬秈白米（圖5），洗淨並經過數小時的浸泡後，將白米磨成米漿，再進行脫水、攪拌，並壓成粿團，以水蒸的方式將粿團蒸至半熟後在模具中擠壓成米粉絲，接著繼續水蒸至全熟，後切成適當長度，整理整齊靜置風乾完成（圖6），包裝後即為米粉絲成品。

三、產業鏈各階段的互賴

過去的硬秈加工產品的生產鏈，往往各自為政，農民種植的硬秈稻米需找尋碾米廠收購，碾米廠碾製的硬秈米亦需要下游加工業者願意購買；另一方面，加工業者亦渴求穩定、安全的硬秈材料來源，農民若有意願種植，也需要育苗業者生產硬秈秧苗。因此，串連整體的硬秈產業鏈，乃重要的一步，育苗業者負責硬秈秧苗的生產，農民以安全生產方式生產高產

量的優質硬秈米，並配合碾米業者的專業硬秈碾製，穩定供給末端加工業者硬秈米材料，終生產出安全、優質的國產在地米食產品。為促進硬秈產業的優質生產，本場稻作研究室研發之優質硬秈稻米生產技術，包括高純度品質之米原料繁殖技術、合理化肥培管理、田間病蟲害防治技術等，已技術轉移予稻米產銷契作集團產區之相關業者，以提高硬秈產業鏈之生產量。

四、結語

近來國人漸趨偏好消費國產農產品，以降低食物里程，食用新鮮、低碳的食物；同時，食品安全的目標，更是近年來人們關注的重要議題。結合硬秈稻米的生產鏈與加工業，使每階段業者之間的硬秈稻米的流通順暢，業者們除了擁有來自上游生產者的穩定材料供應，亦確保加工產品有通路銷售至下游業者，以促進米食產品安全性，滿足消費者需求，並穩定產業鏈業者之運作，提高業者收益，達到生產業者與消費者之雙贏的結果。

硬秈稻米品種儲存期的加工品質變化

台中區農業改良場 文・圖/王柏蓉

一、前言

臺灣主要用來加工製作粿類(如碗粿)及米粉絲等傳統米食之硬秈稻又稱「加工硬秈」。民國104年稻作總收穫面積為251,861公頃，稻穀總產量約106萬公噸，其中硬秈占90.9%、秈稻占4.5%梗糯2.0%及秈糯2.6%。而秈稻產量中，又以軟秈(3.7%)較硬秈(0.8%)生產多出近5倍，可見臺灣的稻米消費仍以米飯為主。加工硬秈製作之傳統米食在國內歷史悠久，臺灣各地皆有其特色產品，如台南碗粿、新竹米粉等負盛名。業界普遍認為加工硬秈米原料必須經過長時間(一年以上)的儲藏，其加工特性才穩定適用。此種稻穀的化學組成在儲藏過程中產生改變，造成物化性質變化的現象通稱為「陳化」。不論是碗粿、米粉絲或蘿蔔糕加工業者，一般是以白米為原料，因此，透過磨漿再加熱塑型，製作成多元加工產品，惟米原料的品種、配方均由供貨憑經驗調配不同陳化樣態的混合米原料，在量產過程難以規格化。透過不同稻米品種、不同儲存期試作加工米食，以探討陳化對於稻米化學組成及糊化黏度的影響，有助於增進我國米食加工業者有效使用國

產米原料，提升其產品之質與量。

二、陳化過程化學組成之變化

(一)蛋白質

米粒陳化機制與脂質與蛋白質有關。脂質在陳化過程產生游離的脂肪酸會和直鏈澱粉、羧基化合物及氫過氧化物形成複合物，加速蛋白質的氧化及濃縮，還有揮發性羧基化合物的累積。蛋白質的氧化作用使氫硫基之間產生雙硫鍵，強化了澱粉晶體的鍵結，抑止了澱粉顆粒的膨潤作用，使煮熟的米飯質地更硬、更乾燥。

(二)酚酸與酵素

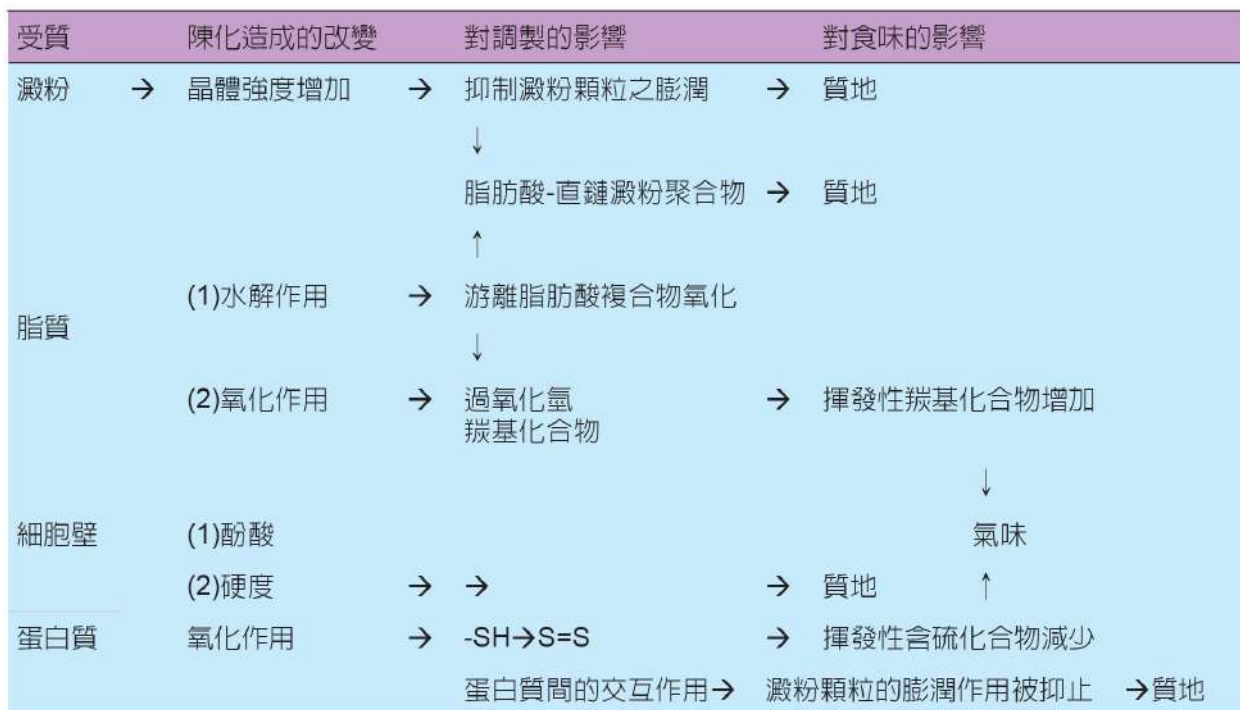
米粒細胞壁強度在陳化過程中增加，乃由於半纖維素中阿魏酸酯類的氧化作用，產生許多新鍵結所造成。游離酚酸類影響細胞壁完整性，同時發揮他們的抗氧化能力，在陳化過程影響游離脂肪酸形成，進而影響游離脂肪酸—直鏈澱粉聚合物產生。

米飯的抗拉強度(tensile strength)、硬

度及輾壓抗性(grinding resistance)等特性，一般會隨陳化時間增加，但收穫後的儲存條件對這些特性亦有顯著影響力。無論是以稻穀、糙米還是白米形式儲存，陳化會增加米粒的吸水性及吸水後體積擴張程度。然而也有研究指出，陳化所導致的吸水性增加，在儲存一年後反而會有下降趨勢。綜合以上觀點的米粒陳化過程模式如圖1。

三、儲存期對硬秈稻米品種系加工品質的影響

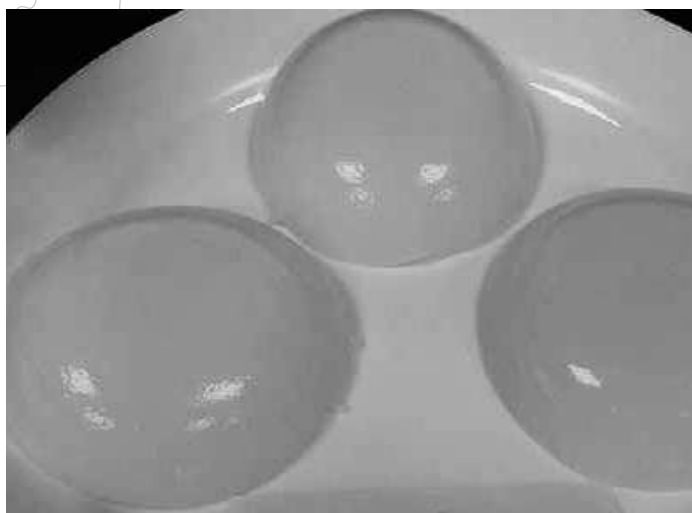
稻米的陳化作用廣泛存在於穀粒、糙米、白米、白米澱粉粒，以及煮熟米飯中，是一連串複雜的過程，起始於水稻收穫後，隨著儲存時間、儲存溫度及溼度等因子的增加而更顯著，而這些因子彼此的交互作用亦會對陳化作用產生重要的影響。陳米所煮成的飯質地較新鮮米硬且黏性較差，而陳化作用對米飯質地所造成的



▲ 圖1 米粒陳化模式示意圖

改變又以高溫儲藏效果較低溫顯著。高溫儲藏之米飯除了較同期低溫儲藏者更乾鬆外，其膠黏性(stickiness)及附著性(adhesion)亦較差。因此對於習慣蓬萊米飯軟黏口感的國人而言，米飯用食米的陳化現象是不為樂見的。但就米粉絲及碗粿等傳統加工米食而言，米原料煮煮後成品隨陳化時間增加的體積膨脹率、抗拉強度、硬度及輾壓抗性等特性，在壓絲、塑型、烹調後固化的加工過程中是影響成品外觀及口感的重要關鍵。

以儲藏2、4、6個月後輾白的台中秈197號、台中秈17號、南秈育1011043號及嘉農育1021093號為材料，大多數品種(系)材料在儲存2個月時皆可成型(圖2)，而不同品種(系)、不同儲存期材料之碗粿成品之硬度黏度等質地特性則各有不同(表1)。唯非高直鏈澱粉(≥25%)的軟膠體的嘉農育1021093號不論是儲藏2、4還是6個月，試作結果皆無法成型(表2、圖3)，可見製作粿類米食(碗粿、菜頭粿等)



▲ 圖2 以稻穀型式儲存二個月的米原料試作之碗粿成品
(左中右：台中秈197號、台中秈17號、南秈育1011043號)



▲ 圖3 嘉農育1021093號米原料試作之碗粿無法成型

必須使用加工硬秈方有機會取得預期口感。相較於碗粿，米粉絲的成型門檻則高許多。由於米粉絲的製作過程需經過「壓絲(將米粿糰加壓通過金屬細篩網)」，再以100℃蒸氣蒸熟後，才按摩、拆絲(將米粉絲一條一條揉開)、整型，以同為高直鏈澱粉的硬膠體之臺灣主要加工硬秈米品種—台中秈17號及高雄秈7號為材料(表3)，以稻穀形式室溫儲藏後，分別於第6個月、9個月、12個月及15個月碾白後進行試

作純米粉絲，結果如圖4，台中秈17號製作純米粉雖皆可成型，唯儲存6及9個月的米原料半糊化米粿團黏度稍高無法順利通過細篩孔，且製作之細米粉絲蒸熟後黏度稍高，以致拆絲不易，仍有部分米粉絲黏著在一起的狀況，較適合做篩孔較大之中米粉絲。儲存6及9個月高雄秈7號試作米粉絲樣態雖有隨儲存期增加而改善的趨勢，但米粉仍容易沾黏、結塊(圖5)，而無商品價值。顯示不同的稻米品種，其

品種(系)	儲放(月)	硬度(g)	回復性(J/m ³)	附著性(gw/cm)	膠黏性(g)	彈性(mm)
台中秈17號	2	169.2	0.33	290.1	-50.6	8.41
	4	176.4	0.24	366.9	-69.0	9.07
	6	174.6	0.27	384.5	-62.8	8.31
台中秈197號	2	176.0	0.24	425.9	-70.6	8.55
	4	136.4	0.22	381.5	-61.2	8.38
	6	177.4	0.30	294.9	-58.6	7.16
南秈育1011043號	2	167.2	0.33	463.7	-72.8	7.93
	4	161.2	0.24	272.2	-48.2	8.26
	6	154.8	0.29	227.9	-42.8	7.69

▲ 表1 104年1期作硬秈材料經不同儲放期製作碗粿之質地特性

▼ 表2 試作碗粿之原料米品種米質特性表現

材料名稱	糙米率 (%)	白米率 (%)	完整米率 (%)	長度 (1)	形狀 (2)	直鏈澱粉 含量(%)	粗蛋白質 含量(%)	凝膠展延性 (mm) ⁽³⁾
台中秈197號	80.6	72.2	59.3	L	I	35.4	5.95	40H
台中秈17號	81.1	73.3	51.8	M	I	34.6	5.76	38H
南秈育1011043號	80.9	72.3	33.0	M	I	33.9	5.02	39H
嘉農育1021093號	80.9	73.6	63.9	M	I	20.2	6.08	87S

註：(1)L表長粒米，6.61~7.5 mm；M表中粒米，5.51~6.609mm

(2)I表粒型屬中間型，長寬比2.1~3

(3)H表硬膠體，展延長度≤40 mm；S表軟膠體，展延長度>60 mm

▼ 表3 試作米粉絲原料米品種之理化特性

品種	儲存期(月)	直鏈性澱粉(%)	粗蛋白(%)	凝膠展延性 (mm) ⁽¹⁾
台中秈17號	6	35.7	7.1	28.0 H
	9	34.1	6.8	30.0 H
	12	34.8	6.5	35.0 H
	15	35.6	6.8	27.0 H
高雄秈7號	6	32.6	6.7	26.5 H
	9	32.2	6.8	30.0 H
	12	33.2	6.3	29.0 H
	15	33.0	6.5	27.0 H

註：(1) H表硬膠體，展延長度≤40 mm

陳化造成之物化特性改變的程度及效率亦有不同。

四、陳化作用對稻米糊化黏度特性的影響

由於米的主要成分是澱粉，米澱粉中之直鏈澱粉比例與結構與糊化黏度性質息息相關，直鏈澱粉會抑制澱粉顆粒膨潤程度，直鏈澱粉含量愈高，澱粉於熱水中的膨潤力、尖峰黏度、破裂黏度愈低但回升黏度(setback)增加，降低回凝的程度。在儲存過程中，細胞壁結構會因內切木聚糖酶(endoxylanase)的作用而使米澱粉黏度糊化特性發生改變。輾白後之精白米糊化黏度會隨儲存時間及溫度增加。快速糊化黏度測定儀(RVA)是屬於AAC認可之米質特性分析方法，其所測量糊液之各個黏度指標對陳化十分敏感。前人研究指出，糯性與非糯性白米樣本的膠體硬度及糊化黏度在室溫(29°C)儲存6個月後，膠體硬度及糊液黏度增加程度較冷藏(2°C)高，而不論室溫或低溫環境，經儲存半年的白米樣本其澱粉糊化黏度皆比新鮮白米高。而高溫陳化造成黏度增加之效果在儲存3個月後會和緩許多。以Donggala為樣品進行為期1年的試驗觀察中，短期(小於4個月)的儲存對尖峰黏度(peak viscosity)無影響，但會使終黏度





▲ 圖4 台中秈17號不同儲存期製作米粉絲樣態(左至右：6個月、9個月、12個月、15個月)



▲ 圖5 高雄秈7號不同儲存期製作米粉絲樣態(左至右：6個月、9個月、12個月、15個月)

(final viscosity) 增加。在儲放到7個月後，尖峰黏度則會下降，終黏度則會回復至與新鮮米相同。破裂黏度(breakdown)則是隨儲存期穩定下降。尖峰黏度的增加，顯示陳米的澱粉顆粒較新米更有膨潤抗力。破裂黏度的下降，則顯示米澱粉顆粒在烹煮後，其破裂的現象在陳

化過程顯著下降。有3年期的觀察顯示，稻穀與白米樣品尖峰黏度與回升黏度(setback)於儲放6個月的過程會隨陳化增加後，開始穩定下降。有多項試驗指出，一般而言，膠化溫度(gelatinization temperature)常作為食用米加工難易程度的指標之一。回升黏度值(setback

value)則可作為澱粉老化(retrogradation)指標亦可供作篩選加工用稻米品種系之參考。

五、結語

碗粿、米粉等臺灣傳統米食加工業界普遍認為，米原料必須經過一年以上的陳化作用才有穩定適用的加工特性。然而有別於使用米穀粉的其他同業，使用白米為原料的業者其材料來源端賴供貨商憑經驗調配不同樣態的混合米，在陳化程度、品種及配比等均無固定規格。藉由觀察儲存期對硬秈加工米原料理化性質糊化黏度等特性之影響，對我國米食加工業之白米原料調配及加工適性能有更進一步的掌握，有助於篩選適當儲存期之米品種原料，供相關業者利用，以增加米食消費，提升我國糧食自給率。



果乾加工產品介紹

高雄區農業改良場 林怡如、李穎宏、陳正敏

前言

臺灣具有地理條件的優勢，位於亞熱帶與熱帶地區，氣候溫和，加上雨量豐富，適合常綠果樹的生長，且高山多，又可以栽種落葉果樹，所以生產的果樹種類繁多，又因農民栽培技術精良，所以生產出具有高品質的果實，且產量高，因此，品質佳的果實，除適合鮮食外，更適合開發製成各類的加工產品。此外，生鮮水果貯放時間有限，若能發展成為各種的加工產品，除了能延長食用時間外，更能提高水果的附加價值，尤以乾燥加工較為簡單，其方式簡介如下。

食品乾燥

乾燥是一種自食品中除去微生物可利用的水分，進而降低食品水活性，使微生物無法生長，並抑制微生物及酵素的作用，以提高食品的保存性，達到食品保藏的加工方法。因此，新鮮的水果，如果採用乾燥加工方式，除可以減少果實重量，便於運輸及保存，也可以改善

果乾乾燥加工

製造果乾時，對品質影響最大者為原料的

產品的風味。



圖1 香蕉果乾

圖2 愛文芒果進行熱風乾燥



選別：當果實外觀有受損或腐壞時，則不適合進行加工，有好的原料，才能製成品質高的果乾；此外，果實成熟度容易影響產品的風味，過熟或成熟度低則不適合加工，例如鳳梨果實成熟度高時，糖度較高酸度越低，製成果乾品質較佳。香蕉原料的成熟度與固形物含量，對

香蕉果乾製造的成本影響最大；品種的選擇也很重要，需選擇適宜加工的品種，例如芒果果乾的製作，最好選擇風味較濃郁的品種，例如愛文等。

果乾乾燥方式有很多種，例如鳳梨、香蕉(圖1)及芒果果乾(圖2及3)等，可以利用熱風進行乾燥，熱風乾燥時需要注意溫度的調控；低溫低濕乾燥則適合於忌升溫的食品，乾燥後果乾的色澤較佳，但是乾燥所需要的時間較久，例如牛奶鳳梨果乾(圖4及5)；冷凍乾燥則果乾顏色較淡，成分破壞較少，但是儀器設備成本較高。此外，也可以利用燻煙方式，例如傳統方式燻製龍眼乾(圖6)，燻煙中含有多種的抑菌物質，可以增加產品的貯藏性，加上特殊燻煙的氣味，可以增加產品的風味，但是缺點是製程不易控制，而且有環保上的考量。

果乾加工產品如果乾燥不足時，很容



圖3 芒果果乾

易因為微生物的生長，造成果乾產品的腐敗。但是如果產品太過乾燥時，不但會使製成率下降，增加成本，也會造成果乾產品太硬，進而影響口感，造成品質的下降，因此果乾加工產

圖4 牛奶鳳梨果乾



品需要有適宜的乾燥度，才能生產高品質的果乾產品。此外，果乾產品的質地、風味與生鮮的原料差異大，加上乾燥的方法甚多，且儀器設備的不同，皆會影響果乾產品的品質，因此製作果乾需多方的考量，並評估成本的支出，才能增加收入。

結語

乾燥加工的方式，除了可以減少生鮮水果的重量外，水果製成果乾後體積減少，方便於攜帶及運輸，藉由果乾產品水活性的降低，可以延長產品保存的時間，並利用製程的調控，來改善果乾產品的風味，因此，果乾加工產品極具發展的潛力。許多果乾加工產品，已成為非常受歡迎的伴手禮，例如芒果果乾禮盒，為芒果產業帶來許多的商機，提高芒果的附加價值，增加芒果的多元利用，並且帶動產業及提升產能。



圖5 鳳梨進行冷風低溫乾燥



圖6 傳統方式燻製龍眼乾

食品法規相關公告

有鑑於近日的食安問題，政府相關部門也對多種食品相關法規做出修正與公告，亞洲食品整理出今(11)年衛生福利部食品藥物管理署公告與食品法規有關之新規，以便讀者與廠商參考。

Trick or Treat-萬聖糖果標示藏攻略？

「Trick or Treat- Trick or Treat- 不給糖就搗蛋！」充滿樂趣的西洋萬聖節即將來臨，小朋友穿著各式萬聖節裝扮玩「Trick or Treat」，等著被要糖的鄰居家長或師長們，快來跟著食藥署，學習萬聖節挑選糖果的行前準備吧！

市售完整包裝的糖果，應依食品安全衛生管理法第22條規定，用中文及通用符號標示產品的品名、所含內容物名稱、淨重、容量或數量、所添加的食品添加物(例如色素等)名稱、製造廠商或國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址、原產地(國)、有效日期、營養標示等內容，以及經衛生福利部公告的事項，像是要標示食品過敏原等。

此外，市售包裝糖果常含有芒果、花生、牛奶、羊奶、堅果類、芝麻等食品過敏原，民眾應特別留意外包裝標示的「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」等相關警語。

最後，食藥署提醒，市售糖果多為顆粒狀，兒童整顆食用時，如果在未留意的情況下活動，可能造成含在口中的糖果直接吞下，增加噎到或噎到的風險，因此，家長除了挑選糖果時留意包裝及過敏原標示外，也儘量減少糖分攝取並隨時留意兒童的食用安全，避免發生危險。

避免採食不明野菇引發食品中毒

台灣屬於亞熱帶氣候，溼熱多雨的環境適合許多種類的蕈菇生長，尤其是雨後山間、農地、草地、竹林經常會長出朵朵小傘狀的蕈菇，若摘下煮食可能讓自身暴露於食品中毒的風險。近年食品藥物管理署(下稱食藥署)受理

了4例各縣市政府衛生局送驗因民眾自行採食野菇而引發食品中毒之案例，經分子生物檢驗技術進行DNA物種鑑別，確認有3例為綠褶菇(*Chlorophyllum molybdites*)，1例為擬灰花紋鵝膏(*Amanita fuligineoides*)。

由於有毒蕈菇可能與部分可食性蕈菇的外觀極為相似，時常導致民眾混淆而發生誤食而引發中毒症狀，如有毒的綠褶菇與擬灰花紋鵝膏可能被當成可食用的菇類。綠褶菇全株有毒，生長季節多為春夏秋季，廣泛分布在台灣平原地區，民眾自行採摘誤食機率高，臨床症狀常見有噁心、嘔吐、腹痛、血便及脫水等腸胃炎症狀。擬灰花紋鵝膏則含有強烈的毒性成分環肽毒素，可能對人體肝臟、腎臟和中樞神經系統造成嚴重損害。

食藥署提醒民眾看到路邊生長出來之野生菇類，應遵守「不採不食」的原則，也不要餽贈親友，以避免因誤食而危害身體健康。若民眾因誤食不明野菇出現生理不適的中毒症狀時，應儘速就醫並保留食餘檢體，以利正確診斷與治療。

正確使用鎮靜安眠藥 您知道嗎？

鎮靜安眠藥並非解決失眠問題的萬靈丹，誤用或濫用皆可能導致成癮。為確保民眾用藥安全，衛生福利部食品藥物管理署(以下簡稱食藥署)建議民眾注意避免「五不」事項及遵守「四要」原則。「五不」為「一、不自行購買鎮靜安眠藥」、「二、不擅自增量或停藥」、「三、不併用酒精性飲料」、「四、不開車或操作機具」、「五、不轉售或轉讓」；以及「四要」為「一、用藥要遵照醫師處方」、「二、用藥要配白開水」、「三、用藥後要馬上就寢」、「四、要配合調整睡眠作息」，提醒民眾瞭解正確使用鎮靜安眠藥之重要性，避免不當使用管制藥品情形與濫用危害發生。

食藥署基於預防勝於治療理念，與臺灣健康促進學校協會合作，於全國北、中、南、東成立「正確使用鎮靜安眠藥暨藥物濫用防治衛教中心(下稱衛教中心)」辦理衛教活動，並延伸至醫療院所、社區及校園等場域。為讓民眾能深刻體驗正確使用鎮靜安眠藥相關內容，衛教活動採互動遊戲方式推廣，增加活動趣味性 & 可近性。截至113年10月底共辦理300場次、

19,155人次獲益。本年度新製作教具(如「助眠好習慣」等)已放置各衛教中心，食藥署歡迎各機關、團體有興趣或有需求者可聯繫各衛教中心安排相關衛教活動。

食藥署提醒您，有使用鎮靜安眠藥問題應諮詢醫師或藥師；平時宜培養正常生活作息，少用3C產品、適當運動，才能有良好睡眠品質，健康快樂度過每一天。如欲瞭解更多相關資訊，請至食藥署「反毒資源專區」網站(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=10070&r=1991516742>)查詢。

115年起將全面管制巧克力重金屬之鎘限量

衛生福利部(以下簡稱衛福部)發布修正食品中污染物質及毒素衛生標準，針對巧克力及可可粉提出重金屬鎘之限量規定，自115年1月1日起，凡於市面流通販售之巧克力及可可粉，均應符合鎘之限量標準；違者將依違反食品安全衛生管理法第17條規定，依同法第48條

限期改正，產品應依第52條沒入銷毀，否則將處新台幣三萬元以上三百萬元以下罰鍰。

本次標準所管制之巧克力，係指以可可膏、可可脂或可可粉等可可製品為原料，經調配後，不含內餡之固體型態產品；「可可粉」，係指可可膏經壓榨分離去除可可脂後取得之粉末，或可可豆仁經烘焙後碾碎之碎粉。其他含有巧克力之複合性產品(如：堅果巧克力、巧克力麵包、巧克力餅乾、巧克力蛋糕、巧克力抹醬等)，或添加其他食品原料(例如奶粉、糖)之沖調可可粉飲品，皆應依源頭管理之原則，確認所使用之巧克力及可可粉原料符合有關標準後，才能作為加工用途。

由於可可豆累積重金屬鎘之風險較其他重金屬高，故我國與Codex及其他先進國家相同，皆優先針對鎘提出管制標準；我國仍將持續蒐集國內外相關研究及監測資料，視需求滾動評估增修訂相關標準。

本案於預告評論期間接獲各界意見，因綜合考量巧克力原料進口後之流通供應鏈、調整品管要求及已合法流通產品之產銷期程，以及權衡維護食品安全之公眾利益急迫性，故酌

予調整緩衝期，本標準實施日期將自115年1月1日起實施，屆時凡於市面流通販售之產品，皆應符合新訂標準，非以產品之製造日期認定，提醒各相關產業界仍應及早因應。

食品消費紅綠燈，民眾採買要留意

聖誕佳節，緊接著跨年假期，食品藥物管理署(下稱食藥署)提醒，除了蒐集必買必吃的美食資訊外，也可查詢「食品消費紅綠燈」，了解國外回收的產品資訊。

食藥署說明，為把關輸入食品的安全，每日會從美、加、紐、澳、日、韓等13個國家(地區)，共計14個網站中蒐集各國食品回收警訊，以及接收歐盟食品和飼料快速預警(RASFF)警訊，主動調查釐清相關產品是否有輸至我國，並發布「消費紅綠燈」資訊(網址：<http://consumer.fda.gov.tw/Light/List.aspx?nodeID=30&rand=1180274102>)，提供消費者參考。

自109年1月1日起至113年11月30日止，食藥署已監控6,070則國際食品回收警訊，包括綠燈6,021則、黃燈57則以及紅燈2則，提供國人在選購外國食品之參考，不同燈號分別表示下列意義：

- 1 綠燈：產品未進入我國市場，或危害人體健康的可能性極微。
- 2 黃燈：產品有輸入並進入我國市場流通，對人體無立即性危害或有危害疑慮，須進一步調查並改善。
- 3 紅燈：該產品已在國內市場流通，且對人體有立即或重大危害。

最後，食藥署提醒，於國外採購回國的食品，除有限量規定外，攜帶回國的食品也僅能供個人自行食用，不得在國內販售，違規者，可依食品安全衛生管理法第47條14款處新臺幣3,300萬元罰鍰。

1 錠狀、膠囊狀食品供個人自用，每種至多12瓶(盒、罐、包、袋)，合計不超過36瓶(盒、罐、包、袋，以原包裝為限)。

2 一般食品供個人自用時，價值需在1,000美元以下，且總重量在6公斤以內。

預告修正農藥殘留容許量標準 加強食品殘留農藥管理

衛生福利部於本(13)日預告修正「農藥殘留容許量標準」，修正內容為增修訂阿納寧等32種農藥於100項農作物之殘留容許量、刪除二・四地等2種農藥6項殘留容許量，以及增列「普硫松」為公告禁用農藥。前述增修訂殘留容許量，包含進口容許量7種農藥20項農作物之殘留容許量；國內登記案10種農藥62項農作物之殘留容許量；配合檢驗方法修正16種農藥18項農作物之殘留容許量。本草案預告評論期60日，以蒐集各界意見。

我國對於農藥之核准登記及修訂殘留容許量，分別由農業部及衛生福利部依權責辦理。農藥殘留容許量之增修訂依據來源為二，一為配合國內前端農業部核准國內農藥使用需求及範圍等規定；二為因應國際貿易需求，由出口國政府或農藥業者向衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)提出。針對進口農產品，因其農作物生長環境、病蟲害防治及用藥方法與國內情形不同，為國民飲食需求，係由食藥署參酌先進國家作法，受理增修訂進口農產品殘留農藥容許量之案件。另，農藥殘留容許量

之修正，經審核農藥之毒性資料、農作物殘留量消退試驗資料、核准登記使用方法等科學性資料，參酌國際間標準，評估國人對各類農作物取食總量之累積風險，並會商農業部，經專家委員審核通過，期在保護國內消費者飲食安全之前提下，讓農藥之使用及管理更加合理化。

食藥署持續監測市售農產品之農藥殘留，如發現有違反農藥殘留容許量標準之規定者，依違反食品安全衛生管理法第15條第1項第5款規定，依同法第44條第1項第2款處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰，並由地方政府衛生局聯合農業機關追查供應來源及殘留原因，依法處辦，讓民眾食的安心。

成藥、指示藥分不清？藥師來解答！

當您不小心出現輕微傷口時，使用家中常備的藥膏可以緩解疼痛。但您了解手上的藥膏是什麼類型嗎？如果家裡沒有合適的藥膏，

該怎麼辦呢？食品藥物管理署(以下簡稱食藥署)向您說明，我國的藥品分級制度及取得藥品的正確方式，助您安全用藥、健康無憂。

藥品依據風險和安全性分為三級，目的是確保民眾用藥的安全性：

一、處方藥：這類藥品風險較高，需由醫生依據病情開立處方箋，再由藥事人員調劑提供，例如口服抗生素、降血壓藥、糖尿病用藥等。民眾應依照醫囑及藥袋標示服藥，勿自行停藥或調整劑量。

二、指示藥：此類藥品無須醫師處方且會標示「醫師藥師藥劑生指示藥品」，民眾可至藥局或聘有藥事人員的藥粧店購買，常見的有解熱鎮痛藥和感冒藥等。民眾應依藥品說明書、醫師或藥事人員指示使用，且若症狀持續三天以上未改善，應儘速就醫。

三、成藥：這類藥品的藥理作用較溫和，安全性高，民眾可自行購買。使用前務必閱讀藥品說明書。成藥可分為「甲類成藥」和「乙類成藥」，其中甲類成藥僅限藥局或藥師駐店的藥粧店販售，常見的為胃腸藥、浣腸劑；乙類成藥另可在百貨、雜貨店、餐旅服務商店及網路

購買，常見的為清涼劑、外用軟油膏類等。

民眾若想知道自己服用的是哪一種類別的藥品，可從藥品的外盒或藥品說明書（仿單）確認，亦可到食藥署的「西藥、醫療器材許可證相關查詢」，查詢藥品許可證。

網路購藥須謹慎

隨著網路購物普及，購買藥品時務必提高警覺。目前，我國僅允許乙類成藥於網路上販售，且外包装有明顯「乙類成藥」標示。其餘藥品如壯陽藥、減肥藥或國外藥品，若於網路上販售皆屬違法。這類產品未經品質、安全及療效把關，消費者可能買到假藥，甚至因服用後出現嚴重不良反應，無法申請藥害救濟，既花錢又危害健康。此外，該等非法產品可能以買家名義輸入，消費者還可能不小心觸犯藥事法輸入禁藥的相關規定。

食藥署提醒民眾，如有用藥需求，應

至醫療院所或藥局諮詢專業藥事人員，透過正規管道取得藥品，避免購買來路不明的網路藥品。正確用藥，才能安心守護健康！

年菜復熱要當心，新年團圓享安心！

健康過好年，從飲食安全開始！食品藥物管理署提醒民眾，新春佳節歡聚大啖年菜時，要注意復熱過程存在的風險，並且遵循「五要二不」原則，做好食材選購、烹調與保存工作。同時也要注意諾羅病毒等食源性疾病的預防，讓家人吃得安心又健康，迎接充滿幸福與平安的蛇年！

認識細菌生長危險溫度帶，年菜復熱小提醒

細菌生長危險溫度帶（7~60℃）：細菌在這個溫度範圍內會迅速繁殖，菜餚若長時間處於此區間，容易孳生細菌及毒素，大幅增加食品中毒風險。

1 復熱溫度：復熱年菜時，確保加熱溫度達70℃以上，可殺滅大部分微生物。

2 復熱次數：避免多次復熱，使菜餚反覆處於危險溫度帶。

3 適量準備：酌量準備每一餐，用心為家人準備料理的同時，減少食材浪費，也降低食品中毒風險。

五要二不，預防食品中毒守門原則

1 要洗手：烹調或進食前務必用肥皂徹底洗手，食材也應以流動潔淨水源清洗，降低微生物傳播風險。

2 要新鮮：選購新鮮食材，特別是海鮮、肉類等容易被細菌污染的食材，確認來源安全。

3 要生熟分開：生熟食材及刀具砧板應分開存放與處理，避免交叉污染。

4 要徹底加熱：烹煮食物時應加熱至中心溫度達70℃以上，牡蠣、蛤蜊等貝類開蓋後需持續加熱3~5分鐘再食用，杜絕生食風險。

5 要注意保存溫度：烹調後的菜餚，如果沒有立刻食用，應儘快冷藏，放涼後才能冰的觀念落伍囉！

6 不飲用山泉水：不要飲用未經處理的水源，防止細菌或病毒感染。

7 不採食不明動植物：尤其是不明菇類，避免因誤食而中毒。

注意秋冬季節為諾羅病毒高峰期

農曆新年適逢我國冬季，秋冬時節為諾羅病毒的盛行季節，該病毒不僅會透過食物傳染，也會因為人傳人而快速擴散。若食用受污染的食物或未徹底加熱的海鮮，如牡蠣或蛤蜊，可能會引發嚴重的腸胃道症狀。因此，烹煮海鮮時務必延長加熱時間，避免逞一時口腹之慾而忽略諾羅病毒感染風險。

食品藥物管理署官方網站

(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816&r=163211921>) 備有詳細的食品中毒知識介紹與豐富的食品中毒防治宣導品，歡迎民眾多加下載利用。

五要二不記得牢 歡慶喜迎蛇年到

歲末年終、迎春時節，家家戶戶都少不了美味佳餚來一同歡慶新年，食品藥物管理署（以下稱食藥署）提醒大家，不論是在外宴飲或在家圍爐，都要落實預防食品中毒的五要「洗

鮮分熱存，要落實」，二不「山泉與動植，不採食」原則，吃得安心又放心，一起度過美好的新年假期。

調理食品時，要「洗」淨雙手、有傷口

要包紮；注意食材新「鮮」度、不過量採買；製備餐點時生熟食要「分」開處理，並要徹底加「熱」到中心溫度70°C以上；另外，不管是在家未食用完的菜餚，或打包外帶的餐點，都要儘速冷藏保「存」在7°C以下，如果是易腐敗的，建議存放於5°C以下，並記得充分復熱後再享用！

春節假期出外郊遊踏青時，也要記得不

飲用「山泉」水，並且不食用不明的「動植物」，才能開心出門、安心飲食、平安回家。

食藥署已製作預防食品中毒相關宣

導品，放置於食藥署網站的「防治食品中毒專區」(<http://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=1816>)，歡迎大家自由下載利用。

飲酒需謹慎，小心藥品交互作用

農曆春節連假將至，家人熱鬧聚餐歡

慶佳節，興奮之餘，常會使用酒精飲品。衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）叮嚀，有些藥品與酒精併用會產生交互作用，可能影響藥效或增加副作用發生風險，切勿以酒代替開水吃藥，以保障自身用藥安全。

會與酒精產生交互作用的藥品類別，包

含止痛藥（ibuprofen、indomethacin等）、鎮靜安眠藥（alprazolam、diazepam、lorazepam、zolpidem等）、抗生素（metronidazole、cotrimoxazole、cefamandole等）、降血糖藥（glimepiride、glipizide、glyburide等）、心血管用藥（lercanidipine、doxazosin等）等，這些藥品就算不是跟酒精同時使用，也可能因酒精在體內代謝過程長達數小時，因此產生交互作用。建議有在使用這些藥品的民眾，在用藥前詳閱藥品仿單或說明書，確認是否有藥與酒交互作用之風險，如果對於藥品使用有任何疑問，可以諮詢醫師或藥師。

食藥署提醒，正在使用前述類別藥品的民眾，應儘量避免飲酒，也不要因為擔心藥

與酒交互作用風險而自行停藥或減藥，謹記按醫囑用藥，以免影響病情，用藥後注意身體反應，若有身體不適情形，應攜帶用藥紀錄單，立即回診就醫。大家一起健康迎新春、過好年。

元宵湯圓購買攻略，呷安心顧健康

為慶祝元宵節，民眾多半會購買元宵或湯圓與家人共度佳節。元宵及湯圓的製程及成分各有不同，元宵多由餡料蘸附糯米粉與糖等原料製成，經過滾圓、蒸煮等工藝；而湯圓則是由糯米粉與餡料結合，多數由機械製成。這些產品的製程與成分會影響其口感與保存方式，建議民眾可選擇適合的產品食用。

食藥署提醒，民眾選購及食用時可注意下列事項，以確保食品的安全衛生。

1 選店家
選擇有食品業者登錄字號的食品業者，且留意現場製作環境乾淨整潔。

2 看標示（主動問）

主動詢問店家或仔細閱讀外包裝標示的成分及過敏原資訊，並確認保存期限及保存條件。

3 妥保存

冷藏或冷凍保存，勿儲放在 7°C – 60°C 的溫度範圍，避免食品變質。

4 要煮熟

烹煮食品中心溫度超過 70°C ，湯圓、元宵煮熟浮起後再煮15分鐘，確保內外完全熟透。

此外，湯圓與元宵多半有高糖與高油，建議適量攝取並搭配均衡飲食，過個兼具美味及健康的元宵節。

特定疾病配方食品怎麼挑？專家來教你

「特定疾病配方食品」是當病人因生理功能失調，導致無法進食、消化、吸收或代謝一般食品或食品中特定營養成分，或醫學上認定有其他特殊營養需求，且易透過日常飲食調整所獲取時，可作為病人單一營養來源或部分營養補充的配方食品，例如糖尿病、癌症及

腎臟病人等適用的配方食品。

提供給特定族群食用的特定疾病配方食品，經由專家組成的審議小組審查通過後，發給許可文件，分為可作為單一營養來源的「營養均衡完整配方食品」、「營養調整完整配方食品」及不可作為單一營養來源的「營養調整補充配方食品」、「特殊單素配方食品」四大類，衛生福利部（食品藥物管理署承辦，下稱食藥署）截至目前核准之特定疾病配方食品有373件。

取得許可的特定疾病配方食品外包裝上，除應符合一般包裝食品規定標示事項外，同時要標示「適用對象」、「開封前後保存方法」、「使用方法及用量」、「本品屬特定疾病配方食品，不適合一般人食用，須經過醫師或營養師指導使用」、「多食對改善此類疾病並無幫助」及「本品非供靜脈注射用」或等同意義詞句，此外，自114年1月1日起，必須在外包裝正面處，顯著標明「特定疾病配方食品」字樣。

食藥署提醒，特定疾病配方食品不是藥品，對於疾病並不會有治療效果，也不適合一

般人食用，須經過醫師或營養師專業評估下使用；購買時，應選擇經查驗登記許可的特定疾病配方食品，食用前詳閱產品標示說明，並正確使用產品，才能得到最佳的營養支持。民眾若想查詢核准的特定疾病配方食品，可至食藥署網站 (<https://www.fda.gov.tw>) / 食品藥物消費者專區 / 整合查詢服務 / 食品 / 核可資料項下查詢。

因應近期美國擬調高藥品關稅，食藥署及健保署已啟動相關因應機制

因應近期美國擬調高藥品關稅，可能衝擊我國藥品進口與供應穩定，衛生福利部食品藥物管理署（下稱食藥署）與中央健康保險署（下稱健保署）已啟動相關因應機制，從強化預警、藥價彈性調整到提升供應鏈韌性等多方面著手，全力確保臨床用藥無虞，保障民眾醫療權益。

一、建立藥品短缺處理機制，強化我國藥品供

應韌性

食藥署已建立藥品短缺處理機制、制定必要藥品清單等，當發現藥品有短缺之虞，即啟動調查與評估，必要時請替代藥品廠商增產、公開徵求專案進口或製造等。針對美國生產藥品，食藥署目前已完成盤點，並函請相關許可證持有商確實掌握國外供應情形及提升國內藥品庫存。此外，對於罕藥、抗腫瘤藥、生物製劑等重要藥品，食藥署亦加強主動追蹤，確保民眾用藥無虞。

為降低藥品對單一來源原料藥的依賴，

食藥署持續鼓勵藥廠增加原料藥來源並強化原料儲備，並透過專案輔導與加速審查機制，協助業者加快取得藥品許可證。

二、確保藥價合理，鼓勵在地製造與替代使用

在價格政策方面，短期已針對可能受影響之藥品進行清單盤點，如因全球供應鏈生態改變致生產成本遽增，廠商可依全民健康保險藥物給付項目及支付標準第34條、第35條規定向健保署提出價格調整建議，以維持合理價格與市場穩定。長期則將持續推動學名藥與生物相似性藥品之使用，並支持新藥於國內在地製造，以提升我國製藥產業之韌性與自給能力，

確保藥品穩定供應。

國際情勢瞬間變，食藥署及健保署將持續強化藥品供應鏈韌性，以確保藥品穩定供應，保障國人健康權益。

食藥署說明進口冷凍豬腳檢出微量萊克多巴胺

食藥署對食品所採取之管理措施，均在以維護食安優先的前提下，配合國家整體政策方向，透過科學分析原則，基於國人膳食風險評估及特殊飲食習慣，並參考國際標準而訂定，透過中央地方合作，持續依據食品安全衛生管理法相關規定，落實邊境查驗與市場稽查。

萊克多巴胺殘留容許量於牛肌肉，自101年9月11日實施；豬肌肉、脂（含皮）、肝、腎及其他可食部位，自110年1月1日實施。101年9月11日至114年4月30日邊境報驗牛肉及牛雜碎共計24萬6000批，檢出萊克多巴胺計

2,493批，其中，檢出萊克多巴胺超標不合格為6批，不合格批均退運銷毀；110年1月1日至114年4月30日邊境報驗豬肉及豬雜碎共計2萬5,466批，檢出萊克多巴胺計1批，其中，檢出萊克多巴胺超標不合格為0批。牛豬肉產品均一體適用食品安全衛生管理法，所有合格放行案件，都在科學分析下可接受風險。

110年至114年4月間，於後市場對進口及國產之牛肉產品共抽驗6,141件檢驗乙型受體素（含萊克多巴胺），僅於110年有1件「美國冷藏牛腱」檢出0.02 ppm萊克多巴胺不合格，已依法處辦，其餘皆合格；於後市場對進口及國產之豬肉產品共抽驗1萬8,501件檢驗乙型受體素（含萊克多巴胺），結果皆合格。

「豬肉儀表板」是食藥署一直秉持檢驗結果的透明揭露，讓民眾安心。所有放行產品，都在科學分析下可接受風險。目前如此，未來也持續依「食安優先、科學分析、國際標準及市場稽查」辦理。

吃粽沾醬不踩雷！你最粽意哪一味？安心最對味

隨著端午節腳步接近，家家戶戶紛紛準備各式粽子應景，而各種風味沾醬更是讓傳統美食加分的靈魂配角！從鹹香的辣椒醬、甜辣醬、海山醬，到創意搭配的煉乳、果糖等甜味醬料，這些醬料不僅風味各異，其背後的製造流程也大不相同。

辣椒醬、甜辣醬與海山醬皆屬鹹味醬料，辣椒醬係以辣椒研磨後添加調味料，經烹煮與充填製成；甜辣醬與海山醬則以辣椒醬為基底，另加入番茄醬或味噌等其他調味副原料調配而成。這類醬料在製程中經加熱處理，並透過降低水活性或調整酸鹼值等來延長保存期限。

煉乳、果糖及砂糖屬於常見的甜味調味醬，煉乳是將原料乳經濃縮製成；果糖則由玉米澱粉經糖化與濃縮製成；砂糖則來自甘蔗，經壓榨、澄清、結晶與分蜜等程序製成，這些產品含有較高糖分，是抑制微生物孳生的關鍵。

品嚐粽香美味同時，需留意醬料含有較高的糖或鈉，請適量食用，並注意選購與保存方式，以避免食安風險影響佳節興致。食品藥物管理署提醒您，選購、保存及食用粽子沾醬要特別留意以下事項：

一、聰明選購：選擇有食品業者登錄字號及信譽良好的業者，並留意店家環境衛生及儲存條件是否適當。檢查產品包裝完整及標示是否清楚。

二、避免污染：使用時應以乾淨且乾燥器具挖取醬料，且使用完畢後應確實密封貯存，避免微生物污染。

三、適量食用：多數調味醬具有較高鈉含量或糖分，應避免過量攝取。

四、妥善保存：確認產品標示，注意有效日期是以未開封狀態而定，開封後，可放置於冰箱或陰涼處，並儘早食用完畢。

公告修正「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，名稱並修正為「食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」

為使消費者更加瞭解乳製品資訊，避免混淆，衛福部於114年6月3日公告修正「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」，名稱並修正為「食用動物乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」。本次修正重點如下：

- 1 修正用詞及品名標示規定：參酌國際規範用詞，修正「鮮乳」用詞為「食用動物乳」，品名應標示為「牛乳」、「羊乳」等名稱，另考量現行中央農業主管機關核發之鮮乳標章或相關驗證標章名稱，為避免消費者混淆，明定僅取得「鮮乳標章」，或農產品生產及驗證管理法之「驗證標章」者，始得標示為「鮮乳」。
- 2 增修液態乳產品字體大小應依體積調整之標示規定。
- 3 成分調整清楚標示：針對食用動物乳、保久乳及乳粉產品倘屬乳脂肪、乳糖調整者，應於品名或外包装明顯處標示「乳脂肪經調整」、「乳糖經調整」或其他足以表徵成分經調整之同意義字樣，符合中華民國國家標準(CNS)或本公告附表一者，得逕以「全脂」、「低脂」、「無乳糖」標示之。
- 4 擴大規範對象：納入嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品為規範對象。

本規定除上述涉及鮮乳品名標示，自115年7月1日生效外，其餘修正規定自116年7月1日正式生效，以產品製造日期為準。詳細訊息可至衛生福利部食品藥物管理署網站(www.tda.gov.tw)之「本署公告」網頁查詢。

發布修正食品良好衛生規範準則

為持續精進業者實施衛生管理及配合實務需求，衛生福利部(下稱衛福部)於本(今)日發布修正「食品良好衛生規範準則」。本次修正重點羅列如下：

- 一、修正製程及品質管制、檢驗與量測管制、文件與紀錄保存等規定，適用對象由製造業擴大為所有食品業者。
- 二、增訂改變原設定倉儲、運輸條件者，應有合理原因及依據、抽測運輸車廂體內環境溫度。
- 三、增訂以具冷凍及冷藏功能之運輸設備廂體運送訂有保存溫度者，抽測車廂體或容器內環境溫度，裝載冷凍食品者環境溫度不得高於攝

氏負十二度。

- 四、修正食品從業人員管理，刪除結核病檢查；教育訓練可由業者自行或委託專業機構辦理；定明新進食品從業人員應經至少三小時教育訓練及從業期間每年至少三小時教育訓練；於作業場所工作應戴口罩。
- 五、增訂外送平台業提供食品外送服務，其外送員及外送食品過程，應遵循之衛生管理規定。
- 六、強化食品添加物販售管理，增訂販售食品添加物應專區、專人及專冊管理。
- 七、增訂製備菜餚其貯存及供應應有時間及溫度管理；調理即食食品，從業人員手部不得同時或接觸接觸金錢或其他有污染之虞物品之規定。
- 八、低酸性及酸化罐頭食品製造業修正為熱殺菌密封容器包裝低酸性食品及酸化食品製造業。
- 九、新增管理業別，食品器具、食品容器或包裝製造業，由塑膠材質業者擴大管理至各類材質業者；新增食品用洗潔劑製造業專章。

食品良好衛生規範準則為所有食品業者實施衛生管理重要準則，奠定食品安全之基礎。詳細訊息可至衛福部食品藥物管理署網站

(<http://www.fda.gov.tw/>)之「本署公告」網頁查詢。

衛福部食品藥物管理署與地方政府衛生局持續查核業者實施情形，如發現有違反食品安全衛生管理法第8條第1項規定，依違反食品安全衛生管理法第8條第1項規定，依同法第44條第1項第1款，經命其限期改正，屆期不改正，處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰。

入境攜帶食藥醫粧限自用，返國轉賣恐觸法！

暑假是出國旅遊的高峰期，許多民眾喜愛在國外血拼購物，回國後有時會將用不到的產品轉售。食品藥物管理署（下稱食藥署）提醒，無論是以郵寄或親自攜帶方式，將食品、藥品、醫療器材及化粧品帶回國內，皆僅限個人自用，不得販售，以免違法受罰。

此外，提醒民眾，須注意以下限量與輸入規定：

一、個人自用食品：符合下列情形時，可免向食藥署申請輸入查驗：

（一）錠狀、膠囊狀食品：每種至多12瓶（盒、罐、包、袋），合計不超過36瓶（盒、罐、包、袋）。

（二）一般食品：價值需在1,000美元以下，且總重量在6公斤以內。

二、個人自用藥品：攜帶入境應符合下列規定。

（一）非處方藥品：每種至多12瓶（盒、罐、條、支），合計不超過36瓶（盒、罐、條、支）。

（二）處方藥者：未攜帶醫師處方箋（或證明文件），以2個月用量為限；有攜帶醫師處方箋（或證明文件）者，不得超過處方箋等文件開立之合理用量，且至多為6個月用量。

（三）管制藥品：須攜帶醫師處方箋（或證明文件），不得超過處方箋等文件開立之合理用量，且至多為6個月用量，並應避免購買攜帶含我國管制藥品成分藥品回國。

（四）寄送一般藥品回國，應向食藥署申請核准，且管制藥品不得郵寄或快遞。

三、個人自用醫療器材：攜帶或郵寄方式輸入，且未超過下列數量，得以便捷通關方式，

並以半年一次為限：

（一）牙繃：合計不超過60個（片）。

（二）液體OK繃：合計不超過4條（罐、瓶、支）。

（三）醫用棉棒：合計不超過200支。

（四）衛生套：合計不超過60個。

（五）衛生棉條：合計不超過120個。

（六）日拋隱形眼鏡：單一度數60片，每人以單一品牌及二種不同度數為限。

（七）矯正鏡片：合計不超過1副。

（八）醫用口罩：合計不超過250個（片）。

四、個人自用化粧品：應留意海關「入境旅客攜帶行李物品報驗稅放辦法」等規定。此外，若購買以玻璃安瓿（ampoule）為容器之個人自用化粧品，需向食藥署申請核准後方可輸入。

最後，食藥署再次提醒，從國外攜帶食品、藥品、醫療器材及化粧品返國，僅限個人自用，不得販售，若違反規定，將依食品安全衛生管理法、藥事法、醫療器材管理法等相關法規處罰，請勿心存僥倖，以免得不償失。

公告「健康食品管理法所稱保健功效之項目」及「健康食品之膝關節保健功效評估方法」

衛生福利部（下稱衛福部）於114年7月3

日公告訂定「健康食品管理法所稱保健功效之項目」及「健康食品之膝關節保健功效評估方法」，食品依該評估方法執行保健功效評估試驗，經科學結果驗證產品具保健功效，得向中央衛生主管機關申請健康食品查驗登記。

衛福部目前公告的「健康食品管理法所稱保健功效之項目」，包括「骨質保健、調節血脂、胃腸功能改善、免疫調節、牙齒保健、護肝、調節血糖、延緩衰老、抗疲勞、輔助調節血鐵、輔助調節血壓、不易形成體脂肪、輔助調整過敏體質及膝關節保健」共14項保健功效項目及其評估方法，其中膝關節保健功效項目及其評估方法是本次公告新增項目，以人體食用研究，就健康食品對膝關節保健功效之評估，規範評估試驗要件、檢測方法及保健功效敘述。

衛福部食品藥物管理署強調，健康食品本質仍屬食品，並沒有等同藥品的效果，亦無治療疾病的作用，若身體有任何不良狀況仍應

循正常醫療管道診治，切勿自行食用誇大功效或宣稱療效的產品，以免花錢又傷身。

守護兒童用藥安全 使用抗生素四不一要

當孩子出現感冒發燒症狀時，許多家長（照顧者）因擔心病情惡化，有時會主動要求醫師開立抗生素。食品藥物管理署（下稱食藥署）呼籲民眾守護兒童用藥安全，使用抗生素四不一要：

不主動要求抗生素：感冒多為病毒感染，不一定需要抗生素；在臨床上，兒童出現咳嗽、流鼻涕、喉嚨痛等症狀，通常是由病毒所引起，並非細菌感染，此時使用抗生素，不但對改善孩子病症無幫助，反而可能發生皮疹、腸胃不適等不良反應的風險，甚至影響腸道菌叢平衡。

不隨便自己買抗生素吃：使用藥品前應諮詢醫師及藥師等醫療專業人員：抗生素的使

用須經由醫療專業人員，依病人狀況合併考量感染的控制、抗藥性、藥品不良反應或交互作用的發生，進行審慎的評估。

不吃他人的抗生素：因每個人的體質、病況、生理狀況等都不盡相同：提醒無論使用任何藥品，都須經過醫師或藥師等醫療專業人員評估個別狀況後使用；此外，若因吃別人的藥品而發生嚴重藥品不良反應，因藥品非正當合法使用，將無法申請藥害救濟。

不隨便停藥：請完成療程切勿自行停藥，以避免造成抗藥性：無論是誤用抗生素、劑量不夠或是療程太短，殺不完的細菌將發展出抵禦藥品攻擊的能力，也就是所謂的「抗藥性」將面臨無藥可用的窘境。

要遵守醫囑使用抗生素：應確認使用原因、使用劑量、頻次與療程天數：目前開立給兒童的抗生素藥水常見成分如安莫西林（Amoxicillin）、頭孢菌素類（如：Cephalexin）、阿奇黴素（Azithromycin）、克拉黴素（Clarithromycin）與磺胺噁唑（Sulfamethoxazole）等，常用於治療呼吸道、泌尿道或皮膚等感染症。

使用期間應留意孩子服藥後是否出現皮疹、腹瀉或其他異常反應，抗生素常見相關副作用包括可能會導致皮疹、腹瀉、噁心嘔吐等。因兒童的器官尚未發育成熟，對於藥品的反應與成人不盡相同，無論使用何種藥品，更應由醫療人員審慎評估，避免潛在長期風險。使用抗生素後如有異狀，應立即就醫。

最後，食藥署提醒，守護兒童用藥安全，從「四不一要」正確使用抗生素做起，掌握上述原則，共同預防嚴重藥害的發生，讓兒童用藥更安全，成長更安心。

處方管藥規範嚴，嚴格把關護周全

「管制藥品」係指成癮性麻醉藥品、影響精神藥品及其他認為有加強管理必要之藥品，與毒品為一體兩面之關係，依管制藥品管理條例規定，管制藥品限供醫藥及科學上之需用。為防止合法醫藥及科學需用之管制藥品遭流用為毒品，食品藥物管理署（下稱食藥署）

建構「分級管理」、「證照制度」及「流向管理」等三大策略，強化各環節之管理機制。

我國依據管制藥品之習慣性、依賴性、濫用性及社會危害性，將管制藥品分為第一級至第四級管理，級數越低表示其依賴性及濫用性越高。其中第一級及第二級管制藥品，其製造、輸出、輸入及販賣僅限由食藥署之製藥工廠為之，並另訂定運輸、每年購買數量上限及禁止借貸、轉讓等相關規範，以強化高風險管制藥品之管控。

此外，凡從事管制藥品相關業務者，包含製造、輸出、輸入、運輸、販賣、調劑或使用，均須事前取得中央衛生主管機關核發之證照或核准文件。機構業者每日亦須於簿冊詳實登載管制藥品之收支、銷燬、減損及結存情形，並定期向主管機關辦理申報。食藥署透過管制藥品上游供應端與下游購用端之申報資料進行雙向勾稽查核，並配合地方衛生局進行實地稽核，層層把關，確保管制藥品從源頭、流通至使用或調劑前各階段均可追溯其流向，以有效防止管制藥品遭流用為毒品。倘發現流向異常，將即時移送檢調機關依法偵辦，以完善管制藥品之管理。

妥善管理管制藥品，除政府、業者及醫療端需共同落實管理責任外，更有賴全民共同參與。食藥署提醒，管制藥品皆屬醫師處方用藥，不得私下流通、交易或贈送，民眾如有醫療需求，應尋求醫師診治，由醫師評估及處方後取得合法藥品，並依醫師指示服用藥品，方能兼顧個人健康與社會安全，共同營造合理與安全的用藥環境。

發布修正食品及相關產品輸入查驗辦法

為增進查驗效率及完善邊境查驗措施，衛生福利部（下稱衛福部）發布修正「食品及相關產品輸入查驗辦法」。本次修正內容除強化查驗作業規範外，更引入簡政便民措施，加速報驗義務人輸入產品之通關流程，本次修正重點如下：

- 一、修正產品輸入查驗之申請作業規定及增訂補正規定。
- 二、修正輸入產品採逐批查核之範圍。
- 三、修正績優廠商優惠措施之條件。

四、修正查驗作業，明定查驗作業衍生費用由報驗義務人負擔。

五、修正得具結先行放行之條件、應繳納保證金之條件及方式，以及增訂具結先行放行保證金循環使用之規定。

六、修正查驗符合及不符合規定之處理作業。

七、配合電子化作業，增訂電子送達之法源依據。

八、修正本辦法之施行日期。分2階段實施：

(一) 第19條至第21條，自114年9月1日生效，主要規範「具結先行放行」作業。

(二) 其餘條文，自115年1月1日生效。

本次修法除強化查驗作業外，增訂「簡政便民」三大措施：

一、增訂文件補正期限：協助報驗義務人明確掌握補件期限，提升查驗時效。

二、具結先行放行繳納之保證金可循環使用：簡化保證金重複繳納及退還之作業。

三、以電子送達查驗相關通知：通知數位化，提升通關效率。

衛福部提醒報驗義務人留意相關規定生效時間，並及早配合作業調整，以確保產品通關順利。詳細訊息可至衛福部食品藥物管理

署網站(<http://www.fda.gov.tw>)之「本署公告」網頁查詢。

食藥署提醒，輸入個人自用醫療器材仍須注意應符合規定

近期媒體報導，民眾網購醫療器材而遭地檢署裁罰，食藥署提醒，只要是醫療器材，就須符合醫療器材管理法的規定，不要隨意從網路購買來源不明的醫療器材，以免誤觸法規。

依「通訊交易通路販售醫療器材之品項及應遵行事項」公告規定，只有部分醫療器材可於網路販售，且販售者必須是販賣業醫療器材商或藥局，產品必須於國內領有醫療器材許可證，販售者必須於網頁刊載醫療器材品名、許可證字號等資訊予消費者，請消費者務必確認購買網頁有這些資訊。

以醫用棉花棒為例，依據特定醫療器材

專案核准製造及輸入辦法第6條第4項規定，專供個人自用之醫用棉花棒且數量合計不超過200支，得以便捷通關方式輸入，無須向食藥署申請專案核准，惟以每半年一次為限。倘欲進口專供個人自用之醫用棉花棒數量超過200支，則應依同辦法第6條及第17條規定，檢齊資料及繳納規費提出專案申請，且申請數量以6個月用量為限。

食藥署針對網路販售醫療器材，已加強網路巡查，倘發現販售醫療器材涉違規情事，均依法查明處辦。如有意圖販賣、供應而未經核准擅自製造或輸入醫療器材，依醫療器材管理法第62條規定，處3年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣100萬元以下罰金。另有未經核准而製造、輸入醫療器材，依醫療器材管理法第68條規定，處新臺幣6萬元以上200萬元以下罰鍰，提醒民眾切勿以身試法。

嬰兒配方食品皆嚴格規範 守護嬰兒健康

近期網傳「嬰幼兒奶粉一半以上是糖，因為很甜可能導致過動」，此說法並非事實。政府針對嬰兒配方食品皆依食品安全相關法規進行管理，成分含量受到嚴格規範，守護嬰兒健康。

目前經衛福部查驗登記之嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品共128項，每個產品皆符合嬰兒成長發育所需之營養需求，其每100毫升之糖含量與母乳可提供乳糖含量6.7-7.8克，並無明顯差異，相關資訊可於「食品藥物消費者專區」(<http://consumer.fda.gov.tw/首頁>)>整合查詢服務/食品核可資料查詢查詢。

衛福部食藥署支持以母乳哺育為優先，不論母乳或嬰兒配方食品，只要是符合媽媽和寶寶的狀況，都是好的選擇。當無法餵哺母乳時，建議諮詢醫師、營養師或醫護人員等專業人員意見，就嬰兒自身狀況來選擇合適的嬰兒配方食品及正確的食用方法，沒有根據的傳言，應該抱持小心謹慎的態度，不要隨便輕易相信，並避免再轉傳親朋好友。

有關該短影音播放內容，涉違反食品安全

全衛生管理法第6-1條散播有關食品安全之謠言或不實訊息，衛福部食藥署已於8月28日依消費者政策管道（Consumer Policy Channel, CPC）通報Meta公司進行下架處理。

日本食品回歸正常管理措施

政府在優先確保食安、維護國民健康的前提下，參考及接軌世界多國管理，依科學證據與國際標準，評估日本食品應回歸正常管理措施。

國際原子能總署(International Atomic

Energy Agency, IAEA)公開資訊顯示，日本政府

已採取妥適的監測及因應措施，並依監測結果滾動式更新其國內之食品管制，有效管控食品供應鏈之安全性。國際上原有53個國家(地區)對日本食品採取管制措施，已有49個國家(地區)完全解除管制措施，包括法屬玻里尼西亞在113年解除管制措施，目前僅剩中國(含香港、澳

門)、韓國、俄羅斯及臺灣，仍對部分或全部產品停止輸入或要求提供輻射或(及)產地證明。

我國已參考國際相對嚴格的標準做為我國的食品輻射容許量標準，另於111年2月21日及113年9月25日，陸續調整日本食品管制措施。111年2月21日至114年7月31日期間，就5縣(福島、茨城、櫛木、群馬、千葉)檢驗21,777批，且14年來在邊境檢驗26.3萬餘批次，檢測結果均符合我國標準及日本標準，不合格率為0。依據我國對日本食品之風險評估結果，額外輻射曝露所產生的風險亦為可忽略。

綜上，衛生福利部預告廢止「停止輸入查驗之日本食品品項別及其生產製造地區」(即禁止進口之規定)草案，回歸源頭管理及邊境管制，即由日本政府就其限制流通之食品品項，由該國進行管制，並由我國主管機關於邊境依食品安全衛生管理法相關規定，持續依據風險管控機制，抽樣檢驗輻射，確保食品安全。前述草案將進行為期60天的預告期間，以蒐集各界意見。

食藥署舉辦2025年「國際食品輸銷經驗分享交流會」

食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）為協助我國食品業者掌握國際市場最新動態，提升外銷規劃能力與國際競爭力，於2025年9月9日舉辦「國際食品輸銷經驗分享交流座談會」，共吸引逾百位產官學界人員報名參與，展現食品業界對國際市場拓展的高度重視。

隨著國際食品貿易日益頻繁，各國對進口食品安全管理強度持續提高，業者唯有及時掌握法規趨勢，方能因應國際市場挑戰，順利拓展外銷。本次交流會邀請紐西蘭、菲律賓及國內學界專家分享食品輸銷相關規範與實務經驗，內容涵蓋紐西蘭進口食品安全要求、菲律賓產品註冊與操作許可規範、港澳地區食品添加物管理規範，以及歐盟食品安全規範、管理制度與實務交流經驗。透過多元觀點的交流，協助業者更深入理解輸銷國的制度與要求，進而強化後續外銷作業的管理基礎。

本次交流會展現食藥署積極推動食品外銷與國際接軌的努力，透過建立產官學交流平台，協助我國食品業者掌握國際食品法規趨勢

與輸銷要求。未來，食藥署將持續推動與食安相關的國際合作與資訊共享，並強化臺灣食品的安全與品質，進而提升其在全球市場的能見度與競爭力。

社區藥局好厝邊，用藥安全齊把關

您是否曾在生病時不確定藥品該怎麼服用？或是擔心家中長輩拿錯藥、重複用藥卻沒察覺？其實，在我們生活周遭，就有一群專業又親切的「用藥守門人」——藥師，默默守護著全民的用藥安全。

每年9月25日是「用藥安全日」，同時也是「世界藥師節」。為提升民眾正確用藥觀念，衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）特地於當日偕同社區藥局舉辦記者會，由藥師親自講解銀髮族、成年人及家庭照顧者等多元族群常見用藥問題，透過實際案例說明與用藥問題解析，協助民眾釐清用藥迷思、建立正確用藥觀念，進而提升全民用藥安全意

識，守護國人健康。

目前全臺已有逾9千家藥局深入基層，藥師長期協助民眾正確用藥、提供衛教諮詢，堪稱在地「好厝邊」。食藥署統計，去年度藥師執行藥事照護服務共10,363人次，其中藥師針對用藥配合度不佳的病人提供的「用藥配合諮詢服務」達5,248人次，針對個案用藥問題提供協助的「判斷性服務」達5,721人次。經藥師介入照護後，個案用藥配合度提升高達96%，成果顯著。

社區藥局不再只是領藥的場所，更是推動用藥安全的第一線據點。食藥署將持續推動友善、安全的用藥環境，讓民眾在社區就能獲得正確且有效的用藥指導，共同守護國人用藥安全。

食用水產品要當心，慎防誤食有毒河豚

台灣四面環海周遭海域水產種類豐富，若不慎誤食含有河豚毒素的水產品，例如有毒河豚或藍環章魚等，則會出現唇舌發麻、四肢麻痺及眩暈等中毒症狀。近年食品藥物管理署（下稱食藥署）受理3例衛生局送驗河豚中毒案，係因民眾自行烹食河豚而引發中毒。檢體經進行DNA物種鑑別與河豚毒素（tetrodotoxin, TTX）分析，確認皆為月尾兔頭魷（*Lagocephalus lunaris*），亦檢出河豚毒素。

河豚毒素為一種強烈的神經毒素，結構穩定無法經加熱破壞，食用後10~45分鐘後即有症狀，主要症狀為唇舌發麻、手麻、腳麻、頭痛、眩暈、嘔吐，嚴重時可能導致呼吸衰竭而威脅生命。另，藍環章魚體內也含有河豚毒素，食藥署於今（114）年亦曾受理衛生局送驗之生芥末章魚檢體，係因民眾食用時發現其外觀疑似有毒的藍環章魚，經檢驗並未檢出河豚毒素，並以DNA進行物種鑑別確認其為飯蛸（*Amphioctopus fangsiao*），又名短蛸、短爪章魚，屬於可食用的章魚，排除民眾疑慮。

食藥署提醒水產物種繁多且不易辨識，含有河豚毒素的水產品，如河豚或藍環章魚其毒性猛烈，民眾切勿自行捕捉食用，以免造成身體健康上無法挽回的傷害，若民眾因誤食出現不適症狀，應儘速就醫並保留食餘檢體，以利正確診斷與治療。

PE筒膜包裝機



PE筒膜包裝機適用於食品及食品配料、化工原料、飼料類、醃漬類等食品包裝。
可節省原料成本與更換薄膜時間。

友昌包裝機械有限公司

TEL: 886-4-7228321

FAX: 886-4-7228320

http://www.yu-chang.com.tw

E-mail: yc197@ms56.hinet.net

桌上型全自動送料印字機



桌上型全自動送料印字機，適用於各式軟式包裝材料之自動送料印字，具備上吸式自動進料裝置及90度印字位置轉向功能。

如振企業有限公司

TEL: 886-2-82850177

FAX: 886-2-82851967

http://www.rzm.com.tw

E-mail: easy@rzm.com.tw

專業包裝材料及代客包裝



台灣良品包裝企業有限公司專營包裝材料、代客包裝、包裝機械、封口機等。
服務第一、品質保證，歡迎來電洽詢。

台灣良品包裝企業有限公司

TEL: 886-7-3835887

FAX: 886-7-3835882

http://www.c-pak.com.tw

E-mail: Chung.tair@msa.hinet.net

泡殼成形自動包裝機



應用最新的科技設計，價格、耗材與運轉成本低廉，但成本效率卻最高。精準的錠劑／膠囊自動

下料系統及自動檢測系統，全天候運轉只需一人即可。可適用於錠劑、糖衣／膜衣錠、硬膠囊、軟膠囊的PTP包裝。

金耘有限公司

TEL: 886-2-89829968-9

FAX: 886-2-29878685

https://www.king-win.com.tw

E-mail: kingwin@king-win.com.tw

高油/高糖/高鹽/高溫/滿包充填/完全封口
黏稠液體自動計量包裝機

- 印刷電眼調整設定簡易快速不浪費包裝材，無印刷電眼時只需輸入包裝長度即可。
- 本機充填系統採用螺旋泵浦或衛生級泵浦。
- 傳動系統採用伺服馬達準確穩定性高。

金濃機械有限公司

TEL: 886-2-29923134

FAX: 886-2-29902946

http://www.acepump.com.tw

E-mail: info@acepump.com.tw

微電腦自動控制炒食機



微電腦自動控制炒食機

用途：二次加熱炒熟

適用於炒肉鬆、牛肉、肉絲、花生、麵粉、麵等。

俐龍實業有限公司

TEL: 886-4-26712706

FAX: 886-4-26887338

http://www.lilong.com.tw

E-mail: lilong.com@msa.hinet.net

收縮膜的專家，銷售遍及全球



營業項目：P.P. 熱收縮膜、
多層共擠環保熱收縮膜、
POF 多層共擠壓收縮膜、
POF 收縮袋、印刷收縮膜

季通實業股份有限公司

TEL: 886-2-24575358 FAX: 886-2-24575359
http://www.pof.com.tw E-mail: ctpak@ms17.hinet.net

YT-100 束帶機



此束帶機可廣泛應用於多種產品束帶包裝，超商、賣場、家庭及加工廠之食品及禮品包裝、上下盒裝商品...等。另可將數件產品束成一組做為促銷組合及禮盒盒蓋上下盒固定，另外束帶膠膜可印刷公司形象廣告及產品內容成份說明。

益芳企業集團

TEL: 886-7-6197599 FAX: 886-7-6197806
https://www.yifungroup.com E-mail: yf024@yf-ss.com.tw

組合式塑膠鏈型輸送帶



怡旭鋼創立於1994年，並自行研發組合式塑膠鏈型輸送帶，擁有多項專利，成為亞洲第一家成功生產的公司，並自創品牌--怡旭鋼/EASECON做為產品行銷商標。

承蒙各生產單位使用，並創下故障率與維修都小於0.5%的優良記錄，我們的產品不讓國外品牌專美於前，我們的目標是想使所有國人以最經濟便宜的成本享有最高的品質，能對國產輸送帶建立起品牌的信心，也能愛用國人自己生產，真正屬於國人自己的產品。

現在我們早已經過市場嚴格的考驗，怡旭鋼產品除了已在亞洲地區創下銷售佳績及優良的口碑，也早已外銷到歐、美、日、韓等工業先進國家。

怡旭鋼工業股份有限公司

TEL: 886-4-26202881 FAX: 886-4-26202880
http://www.easecon.com.tw E-mail: service@easecon.com.tw

積層軟性包裝材料專業製造



專業項目：
真空袋/高溫殺菌軟袋、自動包裝機用各種積層材料、真

空電鍍膠膜捲/袋、積層鋁箔捲/袋、直立袋、拉鍊袋、食品盛托封蓋膜、醫療器材包裝、依實際需求客製。

華博企業股份有限公司

TEL: 886-49-2255811 FAX: 886-49-2255812
http://www.wapo.com.tw E-mail: wapo@wapo.com.tw

色帶印字機



色帶印字機TA-2M適用於杯子封口機。

使用色帶，字跡清晰，體積小，
安裝容易，操作簡單。

最高速度可達60次/分鐘

俞昇企業有限公司

TEL: 886-2-29937070 FAX: 886-2-29917070
http://www.nlcoding.com E-mail: newleaf.chou@msa.hinet.net

單取袋全自動計量包裝機



適用於流動性良好之粉粒狀原料
(如:白米、飼料、貓砂、豆類、
麵粉等.....)。

包裝流程採用PLC自動控制系統，有效提升包裝效率級包裝品質。自動化包裝，有效節省人力成本，操作簡單易懂。

璿宸工業有限公司

TEL: 886-4-8230692 FAX: 886-4-8230677
https://www.jinchen.com.tw E-mail: chinchen230692@gmail.com

AX系列小字體印字機



AX系列小字體印字機可自動噴印：製造日期、有效期限、流水號、批號、換班號、條碼圖形、各國文字及隱形追蹤暗號。

唐亞股份有限公司

TEL: 886-4-23580808

FAX: 886-4-23581567

http://www.dominotw.com.tw

E-mail: taichung@dominotw.com.tw

全自動化開箱、裝箱、封箱設備、堆疊系統產線規劃、設計、製造



搭配各式開箱及封箱機等，完成包裝產線自動化、省力化的目的，每分鐘速度可達4-8箱，依照客戶產品包裝需求，針對不同產

品提供多項性的包裝選擇。搭配各品牌機械手臂在產線上做堆疊，進行重複性及重物搬運作業。

原宏國際企業有限公司

TEL: 886-2-82926518

FAX: 886-2-82925217

http://www.prowei.com.tw

E-mail: proweigh@ms31.hinet.net

平底、平底夾鍊袋



有別於一般的夾鏈站立袋，底部為四方平底，不管是在攤位上或是貨架上都能呈現更美的包裝外表。拉鍊開口設計在側邊的優點是在填裝內容物時，開口大填裝方便，平底袋廣泛使用在包裝咖啡豆與茶葉包裝上，都有絕佳的外觀呈現。

喜美包裝企業股份有限公司/光華鋁箔有限公司

TEL: 886-3-3215688

FAX: 886-3-3215689

http://www.allpack.com.tw

E-mail: allpack@ms61.hinet.net

MH-2000-10SMZK 多功能精密微調研磨機



多功能精密微調研磨機

0.01mm間隙調整，可磨薑蒜辣椒等醬料。賢沅公司秉持『傳承』、『創新』、『誠信』三大經營理念，亦即「傳承」累積數十年的技術經驗，不斷「創新」滿足市場需求的新產品，並堅持高品質、不偷工減料的「誠信」原則，為公司永續經營同時維持企業競爭力奠定良好基礎。

賢沅機械企業有限公司

TEL: 886-3-5237555

FAX: 886-3-5262861

http://www.shanyen.com

E-mail: shanyen@ms48.hinet.net

脫氧劑兼用金屬異物檢出機



- 可通過含有脫氧劑的商品與金屬異物檢出可同時檢查。
- 脫氧劑有無的檢查與金屬異物檢出是同時檢查。
- 不受袋子中脫氧劑的位置而影響檢查。
- 在有脫氧劑的狀態下，不受溫度而影響檢查內含脫氧劑的產品檢查，可檢測敏感度。

啟益科技股份有限公司

TEL: 886-2-26486812

FAX: 886-2-26486819

http://www.tidtech.com.tw

E-mail: tid.tech@msa.hinet.net

色帶熱轉印字機



1. 徹底實現以最完美的可靠度及效率，將自動計算型可變資料、高解析影像、標識、圖形及訊息，以高速、大量的方式，自動列印於軟性材質包裝袋及標籤

上。2. 以電腦尖端科技分析方法設計而成，及經實機證明為工業界最穩定、深得客戶信賴的可靠度，完全解決工業界長期因色帶間相關問題引起的停機困擾。3. 達到將操作成本降至最低的理想境界，使客戶投資發揮至極致的效應，減少停機時間。4. 大螢幕直接觸控式、人性化操作介面，操作人員輕鬆上手，毋需擔心學習困難，或經常發生操作出錯問題，避免人工錯誤的風險。5. 精實、彈性變化的設計，符合客戶各種階段不同及未來的產品線變化需求。

啟益科技股份有限公司

TEL: 886-2-26486812

FAX: 886-2-26486819

http://www.tidtech.com.tw

E-mail: tid.tech@msa.hinet.net

2 包攪拌機



食品機械專業的製造銷售，提供多種規格攪拌機、桿酥機、油炸機、貝果機，歡迎選購。

名揚精密有限公司

TEL: 886-4-25203969

FAX: 886-4-25202169

E-mail: min.young@msa.hinet.net

綠材質收縮包裝機材專家



獨家代理法國Bolloré' 食品及無毒環保軟性收縮膜。
依據客戶之需求我們可以製造／銷售／進口／出口多元化多種類之包裝材料及機器。

恩和股份有限公司

TEL: 886-2-27943558

FAX: 886-2-27918766

http://www.centralpack.com.tw E-mail: cppack@ms46.hinet.net

藥品食品包裝材料專業製造廠



營業項目：德國PTP鋁箔、德國PVC/PVDC膜、南亞藥用PVC膜、PVC栓劑膜、FORMPACK (Alu-Alu)、藥品食品鋁箔捲、鋁箔袋。醫療器材消毒袋、滅菌袋。保麗膜、袋 麥拉及麥拉鋁箔、真空包裝膜袋、視窗鋁箔袋、面膜袋等等。

調理包專用機



- 適合包裝有肉塊的醬料，例如宮保雞丁、咖哩雞、紅燒牛腩、海南雞丁。
- 糖、鹽、咖啡、茶葉、乾燥劑等自動計量填充顆粒包裝。
- 沐浴乳、醬油、液狀調味醬等無雜質之液狀物品。
- 珍珠粉圓、果醬、辣椒醬、番茄醬等濃稠有雜質之濃稠物品。

優美彩藝包裝股份有限公司

TEL: 886-3-4723939

FAX: 886-3-4723838

http://www.umgravure.com.tw E-mail: h8627622@ms24.hinet.net

丞徽有限公司

TEL: 886-2-8512-2026

FAX: 886-2-8512-2029

https://www.chenghui.com.tw E-mail: cheng.hui1686@msa.hinet.net

炊煮攪拌機



適用於餡類、醬料、奶製品、甜點、粉製品、米製品、食品類，亦適合製藥及化工業使用。
本機攪拌時可同步加熱。加水時可當煮鍋，加油時則當油炸鍋。攪拌軸傾斜攪拌，效果佳，鍋底不會燒焦。操作方便，靈活、可靠、功能強。

站立袋(附鴨嘴)自動充填鎖蓋機



適用於食品、化工、清潔劑等液態流體產品。
送袋→充填→入蓋→鎖蓋→排出。無袋不充填，可獨立各別操作進行，主機包覆白鐵，充填及鎖蓋的速度可調整，可大、小袋更換。

七堡企業有限公司

TEL: 886-2-22839985 • 22898676 • 28113141 FAX: 886-2-22853804
http://www.seven-castle.com E-mail: info@seven-castle.com

永懋精機工業有限公司

TEL: 886-3-3203456

FAX: 886-3-3204849

http://www.yungman.com.tw

多層式-2S振動篩選機



適用於粉體、液體、粒狀之藥品、食品、化工原料、橡膠、塑膠、礦砂類、油漆塗料、陶土窯業、樹脂類、粉末冶金、電子業、飼料、造紙廢水等。

特性：1. 束環方面採用強力快速扣環 2. 機械內外結構講究美觀、耐用、實用 3. 可快速

更換網層，保養容易 4. 任何粉體、液體、粒狀均可使用。

勤剛工業有限公司

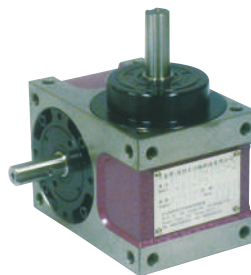
TEL: 886-2-26108282

FAX: 886-2-26107272

<http://www.chinkang.com>

E-mail: chinkang@ms12.hinet.net

高速精密間歇分割器



英特士成立，早期從事凸輪研發、設計與製造。之後自主研發自動換刀機構及刀塔行銷臺灣及大陸地區，受到各界的肯定與認可，並開始致力於分割器的研發

與生產，迄今為止公司已擁有最先進的生產設備，最專業的销售後團隊。

英特士凸輪科技有限公司

TEL: 886-2-26860870

FAX: 886-2-26860879

<http://www.vancam.com.tw>

E-mail: service@entrustdex.com

熱風旋轉爐



材質：機體外殼採用高級不鏽鋼，內殼採用耐高溫高級食品鍍鋁鋼板。

溫度控制：TC溫控；LED液晶數字型溫度顯示器。

時間控制：指撥式設定，定時響鈴，LED液晶數字顯示以運作時間。

保溫設計：100K耐高溫，高斷

熱係數之高密度進口高級岩綿，以達保溫、蓄熱。

適用範圍：麵包類、吐司、餅乾、肉類、乾燥食品。

勤發機電有限公司

TEL: 886-2-22823749

FAX: 886-2-22826024

<http://www.cfmfood.com.tw>

E-mail: info@cfmfood.com.tw

全自動包餡成型機(高速大型款)



HM-268係HM-168的升級版，擁有多國專利，台灣製造，專門用於生產烘焙餅類、餅乾點心類及肉類魚漿加工調理類等日常生活中大家所熟悉食品的包餡成型機。此機器係一款高速、機型輕巧、單機多功能、操作簡單、清潔方便

的食品包餡機。不論是產品大小、皮餡比例、產品長度皆能通過電腦控制面板來調整。使用者可以加裝配備包雙重餡產品，也可以加裝二次整形器使產品多樣化。百城不斷的精益求精，HM-268最新技術所研發出的四色產品，讓你的產品獨樹一格，亦是目前詢問度最高的機型。

百城機械企業有限公司

TEL: 886-6-2683899

FAX: 886-6-2681807

<http://www.hmfood.com>

E-mail: hmfood@hmfood.com

自動計量充填茶包 帶線兼標籤包裝機



- 專業獨立運作設計，操作過程中任何一組包裝產品發生異常，即能從顯示表中得知且不影響其他組運作，數位化控制系統、人性化操作設計，簡單易學。
- 重量目標可隨時更改，計算精準，節省包裝時間，提升工作效率。
- 本機使用電力極為節省，符合最高經濟效益。數十年設計製造經驗可依照客戶需求設計製造，從單連、雙連、四連至八連，且依各種包裝速度設計、量身訂做符合您的使用空間。
- 本機適用之包裝形式為三面封口。
- 可加裝印字日期裝設。

忠山機械廠有限公司

TEL: 886-5-2688619

FAX: 886-5-2688729

<http://www.chung-shan.com>

E-mail: info@chung-shan.com

YK-118-250系列微電腦真空冷凍乾燥機



某些乾燥產品，除了要求保持原有養分與成分外，當特別要求外觀色澤與形狀的不變，及活性菌體之再生率或高價值之濃縮萃取液需要乾燥時，以微電腦真空冷凍乾燥機的昇華

乾燥方式，其微電腦程式控制及附設之電腦記錄追蹤乃是乾燥產品，最具科學化與現代化的選擇，而本公司可依客戶需求設計不同產量的機型。

主典興業股份有限公司

TEL: 886-4-24063368

FAX: 886-4-24069077

<http://www.trueten.com.tw>

E-mail: trueten@ms14.hinet.net

丸類生產及肉品加工整廠設備規劃製造



江鐵機械有限公司成立於1968年，專營各式食品加工機械，主要銷售的產品為冷凍肉刨肉機、高速碎肉機、各式成型機最經濟之動力、產生最高效果、廣省能源，且拆卸及清洗方便容易之食品加工機械。

江鐵機械有限公司

TEL: 886-4-24874006

FAX: 886-4-24866367

<http://www.jiangtie.com.tw>

E-mail: sales@chiangiron.com

燃油/燃瓦斯蒸氣鍋爐



岱洋股份有限公司成立立案於1991年，正式獨家代理日本IH1石川島汎用鍋爐株式會社貫流式鍋爐。敝公司對於貫流式鍋爐銷售及售後服務，擁有27年以上的實務經驗，目前使用敝公司所銷售之鍋爐及週邊產品廠商約有700家以上，敝公司客戶分布於台灣、中國、美國、澳洲、泰國、德國、越南、菲律賓等14個國家地區。

岱洋股份有限公司

TEL: 886-4-22357420

FAX: 886-4-22928908

<http://www.dayyoang.com.tw>

E-mail: day.yoang@msa.hinet.net

FAB 臥式粉末攪拌機



1. 採用單軸雙螺旋葉片設計。
(依材料不同每桶材料混合均勻約3-5分鐘)
2. 創新傳動軸心設計，傳動軸不會滲粉。
3. 內桶採用全焊接處理，桶壁無接縫。

鈞龍機械工業有限公司

TEL: 886-4-25570738

FAX: 886-4-25578869

<http://www.junlong.com.tw>

E-mail: service@junlong.com.tw

瞬熱式手壓封口機



- 台灣業界第一間通過美國ETL認證。
- 重量輕巧。
- 易於操作。
- 體積小。
- 瞬熱式不需預熱，插電即可使用。
- 鋁合金外殼堅固耐用。
- 5秒內完美封合。

盛嘉封口機有限公司

TEL: 886-2-85214316

FAX: 886-2-85222043

<http://www.singarco.com.tw>

E-mail: singarco@ms49.hinet.net

迴轉分離脫水機



震美機械營業項目包括：脫水機、脫油機、豆漿機、蔬菜、果汁機、脫糶機、食品、化工業機械製造。

迴轉分離脫水機可開源節流、提高效率，電力馬達、大小分開使用，配合最先進油壓邏輯系列。尺寸：406mm~1600mm

震美機械工業有限公司

TEL: 886-4-23119269

FAX: 886-4-23117069

<http://www.zhenmei-machinery.com>

食品機械專業設計、製造



食品調理加工機械專門設計製造。紅蘿蔔、高麗菜、青蔥、牛蒡、竹筍、魚肉、蒟蒻、椰果肉切片、切絲、切角加工設備。熱風乾燥、冷凍乾燥、真空油炸整套設備規劃製造。速食麵、罐頭、果汁流程製造規劃。玉米粒、玉米筍、香菇、洋菇、竹筍、毛豆（豆類取仁）、整套設備製作。

木筆機械有限公司

TEL: 886-4-8333900

FAX: 886-4-8331900

<http://www.mupi.com.tw>

E-mail: mupi@ms63.hinet.net

連續式真空充氣封口機



- 真空→充氣→封口→印字一次完成
- 可單獨真空動作進行，也可真空、充氣可交互動作進行
- 充氮氣，由氣嘴直接袋內充氣，不浪費氮氣
- 封口壓花牢固美觀、確保封口不漏氣
- 人機介面操作，簡單方便
- 20組產品記憶模組

- 每分鐘最大產能：~16 (視產品大小及內容物)
- 適用：肉製品、農產品、茶葉、中藥行、五金、電子零件等

維德機械股份有限公司

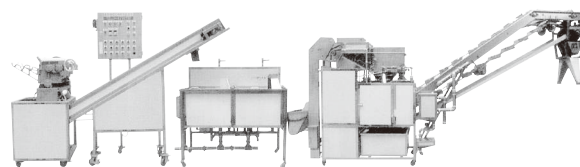
TEL: 886-5-2654765

FAX: 886-5-2658175

http://weidersealers.com

E-mail: info@weidersealers.com

全自動小包式煮麵機



壓麵、分條、煮熟、冷卻、分量、脫水、拌油，到自動化包裝一貫作業。

- 每網槽可煮150g (4台兩)~250g (0.5台斤)。
- 產量2400包/小時。

維晟自動化機械股份有限公司

TEL: 886-4-8725907

FAX: 886-4-8720966

http://www.vancam.com.tw

E-mail: vacam001@ms24.hinet.net

P型扣



P型扣的優點

- ◎擁有塑料的清涼感和安心感
- ◎5種顏色可供選擇，提高商品的價值
- ◎適用塑膠袋及網袋
- ◎產品包裝後可用過金屬檢出機
- ◎產品包裝後可達密封效果

偉利鋼有限公司

TEL: 886-2-22365029

FAX: 886-2-22365039

http://www.wellico.com

三次元高效震動篩粉漿過濾機



本產品適用於食品、化工、醫藥、磨料陶瓷、冶金工業的任何粉、粒、黏液類的快速分離、篩選過濾；可連續分離、分級，原料通過篩分作業後，可使產品規格一致。

冠宇機械廠有限公司

TEL: 886-4-4 8965198

FAX: 886-4-8963598

http://www.guan-yu.net

E-mail: info@guan-yu.net

蒸箱機械



適用範圍寬廣，凡舉蒸籠能蒸之食物，本產品皆可取代之。
例：包子、饅頭、壽桃、麻糬、鹽糰、叉燒包、甜糰、米糕、火腿、肉丸、魚卷、發糕、燒賣、碗粿、紅龜粿、粽子、黑糖糕、蘿蔔糕、芋頭、素食產品等。

居宏企業有限公司

TEL: 886-7-6967959

FAX: 886-7-6969110

http://www.geihuan.com.tw

E-mail: gei.huan@msa.hinet.net

細切乳化機



適用於各種肉漿、魚漿、火腿腸，斬拌混合調料。用於大豆蛋白附水、附油等結著劑高速乳化。用於肉品、蔬菜細切調料。可更換鈍刀，用於大豆、小麥等組織化纖維蛋白，由塊狀、片狀拆成細絲狀。

- 特性：1. 人機介面操作方式
2. 馬達安全斷電煞車裝置 3. 刀軸、轉鼎均為無段變速 4. 配備油壓入料及出料機構 5. 配備油壓掀蓋。

大普企業有限公司

TEL: 886-4-25310125

FAX: 886-4-25311583

http://www.tops-machine.com.tw

E-mail: sales@tops-machine.com.tw

糕點用水果果餡



上好佳果餡採用新鮮優質的台灣水果製成，香甜不膩的口感及豐厚的餡料，能帶給糕點更實在美味的滿足感，為烘焙成果超質加分。五種水果果餡，不論是烘焙暢銷款糕點，或是創新變化新款糕點，都是最好的美味配方。

五惠食品廠股份有限公司

TEL: 886-4-4792357#201, 202, 203
http://www.wuhui.com.tw

CHY-101 定時不滴水蒸廚



1. 蒸發器特殊結構，密封噴汽式，加熱超快，蒸汽特大，分佈均勻，完全汽化，不生水，自常溫加熱至100℃，約8分鐘。
2. 專利排水裝置，將含水性高之食品，從特製斜面排水凹槽排出，不沾滴食品。
3. 專利台車水滴收集盤，從蒸廚取出之蒸盤架，將水滴收集，不滴濺地面。
4. 本蒸廚裝有定時兩段式加熱，可自由選擇食品所蒸重的時間，保持食品良好的品質。
5. 本蒸廚設有玻璃窺視窗，能窺視食品變化，及自動給水系統與排油污水結構，使油污水不回鍋，保持蒸汽之品質。
6. 本蒸廚採SU304不銹鋼製造，衛生易清洗，壽命特長，亦可配合鍋爐使用。

振福源企業有限公司

TEL: 886-4-23158383 FAX: 886-4-23158345
http://www.chyfood.com.tw E-mail: chyfood@yahoo.com.tw

重榮機械工廠有限公司



魚漿製造整廠機械設備、魚丸製造整廠機械設備、肉丸製造整廠機械設備（牛肉丸、雞肉丸）、花枝丸製造整廠機械設備、蝦丸製造整廠機械設備、香腸製造整廠機械設備、春捲製造整廠機械設備、水餃製造整廠機械設備、絞肉機、絞肉濾雜兩用機、切削攪拌機、搗潰機、魚肉魚刺分離機、切菜機、刨肉機、混合機、肉羹／魚羹兩用機、自動包餡魚丸機、快速混漿機、魚漿條機（甜不辣機）、洗魚機、蔬菜整廠設備輸出、自動蔬果清洗機

重榮機械工廠有限公司

TEL: 886-2-29955856 FAX: 886-2-29955659
E-mail: czmach@gcn.net.tw

廣口瓶全自動灌裝封口機

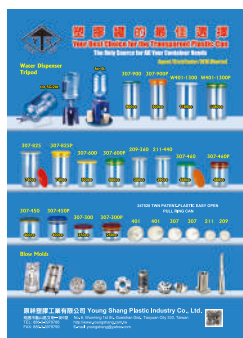


採用自動快速封口技術，具有全自動、半自動兩種操作功能，生產高效，是針對中小型食品工業對食品進行封瓶包裝、餐飲門市對外帶食品進行包裝，封口模具更換方便等多項考慮而設計。本機提供了全自動封口機所必備之功能，適用於多品種產品生產的需要。本機已獲多國專利。提供PP、PE、PET等廣口無杯唇的容器封口解決方案。

鎧瑋實業股份有限公司

TEL: 886-2-22607800 FAX: 886-2-22603692
https://www.kaiwill.com.tw E-mail: kai02@kaiwill.com.tw

原祥塑膠工業股份有限公司



原祥塑膠工業股份有限公司主要生產各種透明包裝容器PET（美國FDA認定）環保塑膠瓶罐，如：食品罐、廣口瓶、寶特瓶、密封罐、易開罐、蜂蜜瓶、醬菜瓶、糖果罐、休閒食品（如：開心果、花生糖）之塑膠桶、蓄尿瓶、水瓶／水罐—礦泉水、甘蔗汁、柳橙汁、椰子汁等之瓶罐及其他產品需透明瓶，如：裝bb彈等。原祥塑膠也銷售寶特瓶之瓶胚、瓶蓋、吹瓶機械、吹瓶模、塑膠模具開發和週邊等之及進出口買賣。

原祥塑膠工業股份有限公司

TEL: 886-3-3979788 FAX: 886-3-3979799
https://www.youngshang.com.tw E-mail: youngshang@yahoo.com

多功能平面貼標機



各類平面式貼標，是用尺寸廣泛，平面產品貼標例如：食品、化學、醫療、化妝品、電子類、五金、汽車零件、文具、電池、錄音（影）帶、CD、平片貼標紙箱、各類油品，及其他各種不同規格之平面包裝物。

冠均國際機械有限公司

TEL: 886-4-8283395 FAX: 886-4-8283393
http://www.ckf.tw E-mail: kuan.fu@msa.hinet.net

多功能充餡成型機



1. 一機多用途：更換模具，即可製造不同種類的食品。
2. 麵皮的厚度與餡量皆可調整。
3. 麵皮成分多樣化：麵皮含水量可從35%至55%，而酥油的含量也可高達30%，做出的產品柔軟有韌性，油炸後酥脆可口。
4. 獨特的冷卻系統，內建壓縮機，供冰水系統使用，長時間操作可保持麵糰的品質。
5. 食品級不鏽鋼材料製造，容易拆裝清洗。

6. 產量高，容易操作，節省人工且耐久，投資回收快。

安口食品機械股份有限公司

TEL: 886-2-26733798 FAX: 886-2-26733697
http://www.anko.com.tw E-mail: anko@anko.com.tw

八頭自動充填機



本機充填量正確，最高平均達到每小時120,000顆，效率最高。操作容易，保養簡單。本機之台面面板皆由不鏽鋼組裝而成，清潔、美觀、實用，符合cGMP之要求。電控系統符合UL、CE認證。

晉鎰機械有限公司

TEL: 886-2-22053988 FAX: 886-2-22059696
http://www.chinyi.com E-mail: chinyi@ms33.hinet.net

各式食品機械設備



東富食品機械有限公司位於台灣省台中市，創立於1985年。從事食品加工廠整廠設備、肉品加工設備規劃等，營業項目包括肉品加工整廠設備、各種水產魚、肉

類食品加工機械、素食加工設備、各種蔬菜切削加工設備、肉鬆、肉乾、牛肉乾、香腸、貢丸整廠設備規劃。

東富食品機械有限公司

TEL: 886-4-23582737 FAX: 886-4-23585166
http://www.tung-fu.com.tw E-mail: tungfu.machinery@gmail.com

貫流式蒸汽鍋爐



貫流式蒸汽鍋爐為志豪主打的產品之一，我們將其分為四大類，包括了柴油蒸汽鍋爐、重油蒸汽鍋爐、瓦斯蒸汽鍋爐及電熱蒸汽鍋爐。每種鍋爐的性能、接管口徑、尺寸皆依型號不同，若有特殊需求，我們可為您訂做您要的鍋爐規格。

志豪工業有限公司

TEL: 886-5-6223611 FAX: 886-5-6223077
https://www.zuhow.com.tw E-mail: zuhow@ms32.hinet.net

自動螺旋式攪拌機(重型)



此機種之設計主要是用於攪拌較乾(硬)之粉糰，油酥及含水份75%以下物品，機器有快慢兩種速度，攪拌桶可左右轉動產生揉、搓、捏、和、絞、扭等動作，能輕易將各種粉糰在短時間內攪拌完成。

馬力足，攪拌量大，最適合粉糰筋度高含水份較少之物品。安全性高，外型美觀，雙計時

器，自動控制操作簡單，不銹鋼攪拌桶、安全網與攪拌器，皆符合衛生標準適用於大工廠。

科仁企業有限公司

TEL: 886-4-25282114 FAX: 886-4-25282143
E-mail: keljen@keljen.com.tw

食品添加物



專業生產
水果、牛奶、飲料、茶香精
糖果、餅乾、夾心、麵包、蛋糕、酥油香精
糖類、核果、蔬菜雜糧、香藥草
香精
鹹味、肉類、酒類、中藥材、花香精

進口項目
辣椒粉、薑黃粉、洋蔥粉
天然色素、辣椒紅
天然香辛料油樹脂
食品原料

廣福林有限公司

TEL: 886-3-3638057-8 FAX: 886-3-3638059
http://www.kfl.com.tw E-mail: kflings@ms52.hinet.net

高速膜衣機



- ◎西藥、中藥、食品、生技、錠片膜衣上色。
- ◎丸劑、小丸粒、膜衣上色。
- ◎腸溶膜衣。
- ◎錠片外表包覆糖衣。

鴻道工業有限公司

TEL: 886-4-25253926 FAX: 886-4-25239533
http://www.hongdau.com.tw E-mail: hong.dau@msa.hinet.net

背面封口螺旋計量充填包裝機



針對黏稠流動性較差之粉粒（顆粒規格較一致）之計量與包裝。
易流動原料：糖、鹽、米、豆、化學品等。不易流動原料：咖啡粉、奶粉、調味粉、藥粉、豆粉、化學品等。

岳世家企業有限公司

TEL: 886-5-5517449 FAX: 886-5-5511742
http://www.goldjob.com.tw E-mail: sales@goldjob.com.tw

PET、PP、PS、OPS材質食品容器



今仁公司創始於1984年，秉持誠信、實在、用心、創新的經營理念，提供精緻多元且符合衛生食品的包裝容器。

各種食品容器的選擇讓您更能呈現食品的多樣化，產品包括：冰品包裝系列、PP飲料杯系列、果凍包裝系列、食品包裝系列，歡迎全球各地貿易採購商、進口商、代理商、批發商來函洽購。

今仁企業股份有限公司

TEL: 886-4-8526850 FAX: 886-4-8522855
http://www.moderncups.com.tw E-mail: cup@moderncups.com.tw

賀冠食品機械有限公司



賀冠食品機械有限公司在食品攪拌機的製造領域中，累積了三十多年深厚的專業技術與實力經驗歷史，以製造專業頂級桌上型攪拌機、立地式攪拌機及炊煮式攪拌機等設備為宗旨，商品擁有CE安全認證，同時也有許多的專利認證，並提供高品質、高效能的設備給客戶，不斷地配合市場的需求及快速變化，著重於研發多元化創新需求機種，以提升食品業製造水準。

賀冠食品機械有限公司

TEL: 886-4-25620013 FAX: 886-4-25626500
http://www.hoqurt.com.tw E-mail: hoqurt.hoqurt@msa.hinet.net

器具清洗最佳方案



佑聯食品機械有限公司提供您器具清洗的最佳方案，與最多樣的選擇，讓您達到節能、省時、環保、乾淨、衛生的目標。

佑聯食品機械有限公司

TEL: 886-2-22451198 FAX: 886-2-22451192
http://www.ulife-tw.com.tw E-mail: ulife@ulife-tw.com.tw

高溫液體/黏稠液體自動製袋-充填-封口包裝機



各類液體及醬料，如：水、蕃茄醬、牛肉湯、豆漿、醬油、滷汁等。各類黏稠液體及膏狀物，如：豆餡、味噌、美乃滋、果醬、起士、肉醬、液蛋、麻糬等。各類工業用產品，如：白膠、保冷劑等。可提升包裝產能，業務用大包裝，符合連鎖店之產品配送衛生需求，保護產品降低因其環境因素而受潮或氧化。

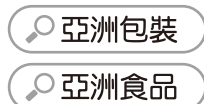
簡隆企業有限公司

TEL: 886-2-26932997 FAX: 886-2-26934778
http://www.zaylon.com.tw E-mail: zay.lon@msa.hinet.net



台灣的包裝機械、包裝材料擁有穩定的技術，多樣的經驗，可提供值得信賴的工業合作，若你想認識更多台灣廠商，歡迎造訪 <http://www.asiapackage.com.tw>

Taiwan possesses stable package machinery and package material technology, with diverse experience to provide reliable industrial cooperation. If you wish to get acquainted with more Taiwanese manufacturers, feel free to visit <http://www.asiapackage.com.tw>



Asia Media Food Package 亞洲包裝工業雜誌 / ASIA PACKAGE
ASIA FIRST MEDIA CO., LTD.

☎ 886-2-26192798 🖨 886-2-26192799 📧 asiapackage
🌐 www.asiapackage.com.tw ✉ package@asiapackage.com.tw



20-22 JAN 2026

FOIRE INTERNATIONALE DE CASABLANCA, MOROCCO

ORGANISED BY

كاؤن
KAOUN
INTERNATIONAL

IN ASSOCIATION WITH

GITEX
AFRICA
Morocco

ACCELERATING MOROCCO'S TRANSFORMATION IN ADVANCED MANUFACTURING & FUTURE MOBILITY

350+
EXHIBITORS

60+
C-LEVEL
EXECUTIVES

150+
INVESTORS

150+
SPEAKERS

250+
STARTUPS

20,000+
HIGH-LEVEL
CORPORATE
BUYERS

45+
COUNTRIES

45+
HOURS OF
CONTENT

UNLOCK GROWTH OPPORTUNITIES ACROSS KEY INDUSTRY SECTORS

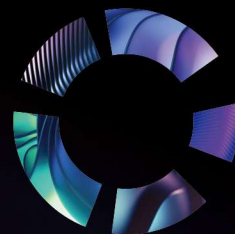
FEATURING



**AUTOMOTIVE | CONSTRUCTION | FOOD & BEVERAGE | AEROSPACE
& DEFENCE | PHARMA & BIOTECH | RENEWABLES | SUPPLY CHAIN
& FUTURE MOBILITY | AGRICULTURE | TEXTILES**

4-6
NOV
2025

DUBAI WORLD TRADE CENTRE



GULFOOD
MANUFACTURING

FUELING THE **FACTORIES** OF THE **FUTURE**

Gulfood Manufacturing stands as the leading global event for food and beverage manufacturers, supply chain leaders, and technological pioneers to access advanced innovations that recalibrate efficiency, amplify productivity, and secure long-term profitability.

INGREDIENTS ▶ PROCESSING ▶ PACKAGING
SUPPLY CHAIN ▶ AUTOMATION

REGISTER NOW

[GULFOODMANUFACTURING.COM](https://gulfoodmanufacturing.com)