

檔 號：

保存年限：

中臺科技大學 函

機關地址：406053臺中市北屯區部子路666號

聯絡人：李霽宸

電子信箱：107614@ctust.edu.tw

聯絡電話：04-22391647分機3502

傳真電話：04-22396771

受文者：國立中興大學食品暨應用生物科技學系

發文日期：中華民國115年5月8日

發文字號：中臺校食字第1150005675號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2026智慧感官與永續創新研討會(附件1 1151200785_1_2026智慧感官與永續創新研討會.pdf)

主旨：本校喜迎創校60週年，由食品科技系辦理「2026智慧感官與永續創新研討會」暨臺灣國際感官科技學會會員大會，敬請鼓勵所屬踴躍報名參加並惠予公假，請查照。

說明：

- 一、為慶祝本校創校60週年，特辦理旨揭研討會。因應食品產業朝向永續發展與智慧應用趨勢，感官科學已成為產品創新與消費者體驗之重要關鍵。本研討會聚焦永續食品創新、多感官交互作用及AI應用等議題，並透過實務案例分享，探討AI Agent於感官知識數位化、品評分析及產品開發之應用，以提升產業研發效率與市場競爭力。
- 二、研討會日期及時間：115年5月23日(星期六)上午9時至下午5時。
- 三、研討會地點：中臺科技大學國際會議廳。
- 四、報名資訊：<https://reurl.cc/Gag5qd>。
- 五、聯絡人：劉伯康主任，手機：0939-471517。

正本：大仁科技大學、中信金學校財團法人中信科技大學、中國醫藥大學營養學系、中華醫事科技大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、弘光科技大學、正修學校財團法人正修科技大學、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、亞洲大

國立中興大學



裝

訂

線



裝



訂

線

學、財團法人東南科技大學、東海大學食品科學系、長庚學校財團法人長庚科技大學保健營養系、長榮大學保健營養學系、南開科技大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、國立中興大學食品安全研究所、國立中興大學食品暨應用生物科技學系、國立宜蘭大學食品科學系、國立金門大學、國立屏東科技大學食品科學系、國立屏東科技大學、國立高雄科技大學、國立高雄餐旅大學、國立嘉義大學、國立臺東大學、國立臺灣大學食品科技研究所、國立臺灣海洋大學食品安全與風險管理研究所、國立臺灣海洋大學食品科學系、國立澎湖科技大學、崑山科技大學、大華學校財團法人敏實科技大學、景文科技大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、僑光科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、實踐大學食品營養與保健生技學系、城市學校財團法人臺北城市科技大學、臺北醫學大學保健營養學系、臺北醫學大學食品安全學系、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、輔英科技大學、德育學校財團法人德育護理健康學院、樹德科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、靜宜大學食品營養學系

副本：

115/05/08
114/27/05



2026智慧感官與永續創新研討會暨臺灣國際感官科技學會會員大會

日期：2026年05月23日(六) 9:00-17:00

地點：中臺科技大學 國際會議廳

前言：在食品產業邁向永續與價值提升的發展下，感官科學已成為連結產品創新與消費者體驗的關鍵工具。本研討會聚焦永續食品創新、多感官交互作用與AI應用，從食品系統、聲音影響味覺到AI輔助品評與風味解析，全面探討感官科學的跨域發展並透過實務案例，說明AI Agent如何協助品牌進行感官知識數位化與應用，協助產業提升研發效率與市場競爭力。

09:00-09:30	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 會員報到 & 領取理監事選舉票及投票券 (票券可投票至11:00) ◆ 研討會報名者報到
09:30-09:50	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 會議開始-理學長致詞 ◆ 國禮誌
09:50-11:00	<p>主題演講 1：永續食品創新與感官科學應用</p> <p>郭政輝 博士 / 美國聖大拿州立大學永續食品系統研究所 副教授、國立台灣大學藥業化學系 訪問學者 主持人、黃伯寧 博士 (中臺科技大學食品科技系 副教授兼系主任)</p>
11:00-12:10	<p>主題演講 2：感官品評交響曲 – 聲音與情緒對食物味覺的影響</p> <p>林傳堂 博士 / 財團法人食品工業發展研究所 研究員、國光護理工學院 食品科學 博士 主持人、王麗鳳 博士 (財團法人食品工業發展研究所 研究員兼產品品評及包裝單元主持人)</p>
12:10-13:00	午餐 & 會員大會 & 當選理監事公告 (票券11:00-12:00)
13:20-14:30	<p>主題演講 3：AI輔助感官品評於產品開發及特性解析之應用</p> <p>王偉恩 博士 / 財團法人食品工業發展研究所 研究員兼產品品評及包裝單元主持人 主持人、林偉賢 博士 (財團法人食品工業發展研究所 研究員)</p>
14:30-15:15	<p>主題演講 4：AI感官評鑑：從科學洞鑿到產業實踐</p> <p>Part 1 品其精品咖啡產業發展協會 蔡文新 理事長 (感官標準 × 產業體系) 題旨：感官專業的精化：從人類評鑑到機器輔助標準</p> <p>Part 2 潤視科技有限公司 翁明遠 執行長 (AI技術 × 系統建構) 題旨：風味的數據化：AI如何學習、理解與預測感官品質</p> <p>Part 3 宏遠咖啡股份有限公司 陳建名 董事長 (市場應用 × 商業轉化) 題旨：當評鑑進入演算法時代：風味如何成為市場語言</p> <p>主持人：莊朝瑛 博士 (實踐大學 食品營養與保健生技學院 副教授兼系主任)</p>
15:15-15:30	中場休息
15:30-16:40	<p>主題演講 5：AI Agent 走進品飲室：中小茶咖啡品牌的感官知識數位化實踐</p> <p>程立典 品得網感數位股份有限公司負責人、品得時光 (Pick a Taste) 創辦人 主持人、鄭柏康 博士 (中臺科技大學 食品科技系 副教授兼系主任)</p>
16:40-17:00	綜合簡報與交流
17:00-17:30	第二屆第一次理監事聯席會

本研討會設有串聯豆 (Lentils) 零食品評體驗活動，並於現場招募品評參與者與測試

▲ 以上為參考，實際主辦、主辦單位將可與實際情況有所調整

邀請對象：對感官科技主題有興趣的產業學研人員及相關科系師生

主辦單位：中臺科技大學食品科技系、中臺科技大學永續發展及大學社會責任推動中心、

社團法人臺灣國際感官科技學會

名額限制：90名 (本會會員優先獲得本次研討會與會權益，非會員者依報名順序進行排序)

報名費用：免費

報名方式：會員大會與研討會簡報線上報名 (<https://forms.gle/MaaBJJV9cMujFpGV9>)

2026年05月18日(一)截止報名，若辦理展期時提前截止報名，報名後於名額內者會寄信通知報名成功，請確實填寫正確的信箱；報名成功者若後續若不克出席可由他人取代，如要更換出席人員名稱請於2026年05月20日(三)前洽TASSTI 秘書處。

其他事項：本會會員如不克參加會員大會，請務必於05/15(五)前將【不克出席委託書】填寫完畢後Email至本學會；委託書請上至本學會官網「會員服務/文件專區」下載或掃描QR code至報名表內下載。



報名 QR code