



檔 號：

保存年限：

# 財團法人食品工業發展研究所 函

機關地址：300197新竹市食品路331號  
聯絡人：李美如  
電話：03-5223191 349  
電子郵件：lmj@firdi.org.tw

受文者：國立中興大學食品暨應用生物科技學系

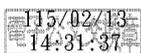
發文日期：中華民國115年2月13日  
發文字號：食研學字第1150000586號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：見說明(附件1 0000586\_2026暑期實習生招募資訊.pdf)

主旨：本所訂於115年2月23日至115年3月13日辦理115年度暑期實習申請，敬請協助轉知報名事項。

說明：

- 一、本所將提供大專院校優秀在學生暑期實習申請，實習相關資料如附件。
- 二、敬請貴校協助轉知有興趣之學生，於115年3月13日前至系統 (<https://www.surveycake.com/s/XAmk3>) 完成報名，以利後續整合及實習安排。
- 三、本所將依報名資料進行審核，錄取名單預計於115年4月初公布於本所產業學院網頁 (<https://mms.firdi.org.tw/intern2/web/index.html>)。
- 四、若有相關問題，請聯繫本案負責人李小姐，連絡電話：03-5223191-349。

正本：國立臺灣大學命科學院生化科技學系、國立臺灣大學農業化學系、國立臺灣大學植物病理與微生物學系、國立中興大學食品暨應用生物科技學系、國立中興大學生命科學系、國立臺灣海洋大學食品科學系、國立嘉義大學食品科學系

副本：

裝  
訂  
線



國立中興大學

第1頁，共2頁  
線上簽核文件列印 - 第2頁/共3頁



1150003392 115/02/13

## 2026 年財團法人食品工業發展研究所暑期(115/07/01-08/31)實習生招募資訊(共 11 名)

實習單位	實習內容	申請條件	實習人數
檢驗技術研發及服務中心	食品成分檢驗分析	1. 已修習分析化學相關課程 2. 對食品檢驗有興趣	1
產品及製程研發中心	食品 3D 列印與替代食材研發	1. 食品相關科系，現為大二或大三在學生	2
	肉製品與調理食品加工應用	1. 食品相關科系，現為大二或大三在學生	3
	質地調整蔬菜食材	1. 已修習食品加工、食品化學食品相關科系或營養學系，現為大二或大三在學生 2. 對產品開發、食品質地設計、食品感官品評有興趣	1
	烘焙食品賞味期限評估	1. 已修習食品化學 2. 食品科學系、食品營養系，現為大二或大三在學生 3. 對烘焙製作具基礎或有興趣者	1
	質地調整肉類食材	1. 已修習食品加工、食品化學、食品微生物 2. 現為大二或大三在學生	1
 生物資源保存及研究中心	食用微生物功能篩選	1. 具基礎實驗操作能力、無菌操作技術或生物資訊技能 2. 已修習微生物學、食品化學、食品微生物或微生物學實驗等課程 3. 生物學、食品科學、生物資訊等相關科系，現為大二或大三在學生 4. 對微生物篩選、產品開發有興趣	2

\*備註：實習地點為新竹(新竹市食品路 331 號)