

2020 國際餐旅創新產學研發應用研討會-得獎名單

技術報告論文組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	薄荷棉花糖之開發研究	陳敏蕙、王國治、林慧麗、葉建志、葉文棠、曾裕琇
第二名	銀耳萃取凍取代油脂對高油麵包品質之評估	張浩容、葉建志、王國治、林慧麗、曾裕琇
第三名	循環經濟—百香果內果皮研發料理實務	趙偉廷、林斯晟、李宇倫、潘俊佑、古承翰
特別獎	你的彩色人參—胡蘿蔔能量果凍開發及六感療癒體驗活動設計	沈怡臻、王國治、林慧麗、葉建志、曾裕琇
佳作	鳳梨格外品—肉聲果特色發酵醬開發及其餐飲應用研究	葉建志、李映萱、張浩容、陳盈瑄、陳敏蕙、林慧麗、楊淑惠、洪千雅、曾裕琇
佳作	化腐為「奇」—大豆添加不同品種甘藷實務之研發	蔡雅淳、蔡欣庭、李宸宇、李明璋、石名貴、林淑媚
佳作	可調式孔徑剝葉器	趙榮輝、張彬益、張嘉翔
佳作	療癒紅酒氣泡飲之開發	毛建斌、葉淑瑩、林蕙怡、吳欣怡、鄧裕翰、羅琪

應用論文組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	紫色山藥米戚風蛋糕之開發與研究	范華津、洪于婷、陳惠英、郭炯村
第二名	社區高齡健康促進套餐之開發和喜好度調查	王正方、徐軍蘭
第三名	連鎖餐飲業之迴轉壽司體驗屬性探討	陳俊智、詹閔喬
特別獎	療癒甜點開發供需雙方吸引力要素選取與建構之研究	鍾宇真、孟令泓、江佳緣、吳淑玲
佳作	探討品牌性格對消費者滿意度之影響—以爭鮮、藏壽司、壽司郎為例	陳俊智、黃于庭
佳作	台灣客家美食推廣策略規劃之研究	林義斌
佳作	璞玉待琢的緬甸市場：烘焙食品市場分析與消費者行為洞察	張欽富
佳作	教師培訓全國技能競賽獲獎選手之教學策略研究—以餐飲服務職類為例	蘇育榛、陳淑娟

口頭發表組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	探索美食電視劇《孤獨美食家》中的日本飲食文化形象	張育慈
第二名	旅宿性格量表之發展	楊婷嫻、李俊霆
療癒獎	災後異地重建飲食療癒與文化建構探討	林信宏、黃宥勝
佳作	比率估計法在烘焙計算上的應用	賈容