

2024 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	以反應曲面法探討潔淨標章冰淇淋之開發	黃暉祺、葉文棠、陳建龍
第二名	精緻鹹點產品開發－粽子酥	江怡柔、沈建清、許芳瑜、游隆宏、趙士慶、郭炯村
第三名	全食物利用設計－以玉米為例	李怡君、董健鴻、黃順謨、林暉倫、林哲豪、趙憶蒙
佳作	創新米粉糕之開發	羅琪、吳書福、廖雯琪、張雪珠
佳作	澎湖養身料理－以海葡萄、鋸齒麒麟菜、海木耳為例	楊錦騰
佳作	蹦出磺港的光	鄭雅馨、許心瑜、彭焯鎧、陳梓芸、李珮綺、馬芸婕、陳宜卉
佳作	食在地綠永續－新社香菇客家餐食開發	呂哲維、賴仁傑、林洹鏐、賴易姍、張綺紋、顏緯翔
佳作	開發台灣味之巧克力 BONBON	許展嘉、林志銘、郭炯村、李煜玲、游隆宏
佳作	萬聖節之巧克力 BONBON 產品開發	呂忠晏、郭炯村、趙士慶、陳惠英、游隆宏
佳作	橘世代透過質地調整概念之課程學習銀髮健康料理之製作： 使用雲林縣荖桐鄉農特產融入菜餚成品與課後滿意度調查	林本修、徐德穎、陳美村
綠色永續特別獎	綠色療癒飲品食物設計開發－以客家艾草為例	徐懿芳、曾裕琇

應用論文組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	美白菇盒裝豆腐熱水萃取物之抗氧化性	洪雅真、洪瑞瑜、吳安琪、莊文怡、林惠雯、 黃品蓁、李煜玲
第二名	電解鹼性水應用於蛋白類及澱粉類餐飲產品之感官評估分析	葉建志、盧芸嫻、耿志岳、林慧麗、曾裕琇
第三名	利用酒粕育種為魯邦液種老麵製作酒粕麵包之探討	李美樺、李昕融、黃于慈、游隆宏、陳惠英、 郭炯村

佳作	天然蔬果發酵液製程改善及應用於豬排嫩化效果之研究－以新百齡排骨大王為例	林郁庭
佳作	消費者對於創意產品的購買意願	施雅惠、張勻冠
佳作	探討不同地瓜品種製作地瓜球之研究	邱鈺淇、張宇玨、林鎧涵、陳惠英、李煜玲、郭炯村
佳作	Fine Dining 餐廳食物設計魅力因子之初探研究	呂柏翰、鍾碧姮、王賜興
綠色永續特別獎	一點都不渣之咖啡渣甜點製作運用	洪綺吟、戴宇廷、柯建瑀

口頭發表組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	不同儲存及回溫條件對蛋黃酥品質之影響 (<i>Effects of Different Storage and Temperature Reheating Condition on the Quality of Egg Yolk Puff</i>)	Ratna Wijaya、Michael Shih
第二名	應用重要度績效分析法探討發展臺灣成為亞洲飛航郵輪中心之研究	汪庭妤、趙時樑、耿揚名
第三名	觀光型陸海空交通行動服務方案 (MaaS) 之研究－以澎湖縣為例	吳奇軒、蔡雅晴、王彥程、賴均韋、羅鈺雯、卓容亘、李佳容、戴崢、張耿峰
佳作	西方與臺灣永續教育之比較 (<i>The Comparison of Sustainability Education in the West and Taiwan</i>)	梁禔恩、曾裕琇、林淑瑛
佳作	應用魅力工學探討果醬畫魅力因子	徐得祐、吳美宜
佳作	複合麵粉在廣式月餅對儲存品質的影響	曾麗雅、石名貴、侯智耀
佳作	曙光下的海中櫻紅－東港櫻花蝦漁業的韌性之路	林冠宏、蘇恒安
佳作	應用羅吉特模式探討旅客訂購郵輪船票通路之偏好性研究	楊麗穎、趙時樑、呂錦隆、耿揚名
綠色永續特別獎	燕窩做為物的社會生命史研究	謝昀臻、蘇恒安