

2023 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	中文題目	得獎名單
第一名	日式巧克力 BONBON 之開發	林志銘、柯喬昕、游隆宏、郭炯村
第二名	結合多語言觀光行銷之澎湖特色美食推廣	趙文璧、楊錦騰
第三名	利用不同水果醋開發乳酪抹醬與乳清氣泡飲	顏郁欣、涂郁汶、馮嘉安、黃昱書、陳佩婷、林謙好、郭炯村
佳作	臺南七股養殖產業再造：將無毒蝦轉型為寵物食品之產業升級方案	張芯瑜、鄭傑夫、蔡振蒼、邱清祥
佳作	滾捲與捏塑技法於藝術麵包之應用	陳智鴻、曾國書

應用論文組

名次	中文題目	得獎名單
第一名	含鴻喜菇內餡豆腐之製備及理化特性研究	莊禮銓、呂忠晏、郭炯村、李煜玲
第二名	臺灣消費者品飲冷泡黑烏龍茶之感官知覺變化研究	柯詠苹、趙憶蒙、劉伯康
第三名	高齡者食用藥膳軟質餐前後血液生化指標與衰弱狀況之比較	葉淑惠、徐軍蘭、王正方
佳作	香蘭葉應用於臺灣傳統點心之可行性分析	詹雅文、邱駢孳、盧郁珊
佳作	結合魚產品加工副產物與水果果渣循環永續概念開發高齡友善甜點	紀璟歡、王瑀潔

口頭發表 C 組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	網站互動性與口碑效應對社群忠誠度之研究	王育慧、郭德賓

第二名	高雄 S 連鎖咖啡店顧客滿意度之研究	陳惟元、郭德賓
第三名	旅遊評論平台遊戲化：自我決定理論、滿意度與持續使用意願之探討	賴郁璇、方進義
佳作	日本旅客來臺購買食品伴手禮行為之研究	秦紫宸、張德儀
佳作	結合科技接受模式與計畫行為理論探討 Foodpanda 消費者行為意圖與實際行為	王儒堅、朱永蕙、劉嘉麒

口頭發表 D 組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	歐盟國家積極高齡化之比較分析	曾秀梅
第二名	美感經驗：另類農業與飲食網絡之身體實踐	吳昱霈、蘇恒安
第三名	Kano 模型應用於開瓶器設計與顧客滿意度之研究	楊皓丞、吳美宜
佳作	臺灣越南料理食譜之初探	游于欣、蘇恒安
佳作	提升國際旅客體驗：以胡志明市機車旅遊 Tripadvisor 評論分析為例	阮氏梅、陳麗如

橘色創新類特別獎

橘色創新類特別獎	電解鹼性水製備高湯與豆漿之蛋白質釋放量及感官評估	葉建志、耿志岳、盧芸嫻、李維哲、林慧麗、曾裕琇
----------	--------------------------	-------------------------