

2025 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	應用反應曲面法優化添加藻油、卵磷脂與膠原蛋白水解物之全麥土司配方研究	黃姝芹、葉文棠、陳建龍
第二名	以櫛瓜與香菇為基底開發節氣主題鹹味輕食餅之開發	陳彥婷、郭炯村、李煜玲、趙士慶
第三名	《承天宮海陸遶境》虛擬實境下的傳統信仰再現	鄭雅馨、黃婷蘭、華彩杏、顏翊卉、丁芳儀、謝玉琪
佳作	Beyond the Plate: The Interdisciplinary Potential of Penghu's Starchy Seafood for Global Communication (跨越餐盤：澎湖澱粉類海鮮跨域應用於國際溝通之潛力)	趙文壁、楊錦騰
佳作	食藝融合：酥油皮點心的造型開發與創新應用	蒲峻翔、唐靖懷、游隆宏、郭炯村
佳作	客家野蓮格外品複合式伴手禮開發及療癒食農體驗活動設計	林志銘、蕭晶瑩、曾裕琇
佳作	惜物創新－美濃野蓮與客家飲食文化之食物設計	徐紅珊、簡珮如、謝智博、曾裕琇
佳作	越南風情之巧克力 BONBON 開發	劉俊廷、朱清豪、郭炯村、陳惠英、游隆宏
佳作	澎湖特色藻類蛋捲開發與應用	陳佩怡、謝瑀潔、許志弘

應用論文組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	台灣消費者對醬油滷汁感官特性的認知與感知分析	藍士傑、趙憶蒙、劉伯康
第二名	反應曲面法於冷凍麵團品質優化之應用：探討海藻糖、膠原蛋白水解物與鹼性水之影響	黃姝媛、陳建龍、葉文棠
第三名	酒粕乾燥粉育種為魯邦液種製作酒粕吐司麵包之探討	李美樺、李昕融、黃于慈、孫嘉妮、李煜玲、郭炯村

佳作	添加不同蛋白質對麵包發酵特性與品質的影響	洪坪嶢、徐永鑫、陳建龍
佳作	台灣餐飲科系學生之永續價值觀與就業選擇關聯性研究	柳希諺、劉采琳
佳作	Fine Dining 餐廳感質設計之初探研究	鍾碧姮、王賜興、洪以萱
佳作	台灣大專校院學生對邦克列酸食品中毒及餐飲衛生安全認知之探討	許汗語、陳貽慈、江明倫
佳作	飲食融合－香港煲湯與台灣火鍋的相遇	蔡淑姬
佳作	點餐也能進入心流？獎勵邊界在菜單設計中的腦科學實證	張淑禎、楊昇祐

口頭發表組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	「擬」真美味：有機食品擬人化策略對美味感知、產品態度與購買意願之影響	周軒逸、郭于葶、張欽富
第二名	黑水虻處理沼渣廢棄物之可行性評估	蘇美惠、簡翊丞、王梓圳、鄒睿廷、呂軒羽、黃柏軒、陳思妤
第三名	為何 OTA 賣不動團體旅遊？年輕人心中在想什麼	劉德彥、鄧浩宇、王國欽
佳作	應用 IPA 分析探討旅館住客對台灣旅館永續發展之重視度及滿意度	尹文麗、羅琪
佳作	以解說人員視角探討博物館導覽模式下的人員導覽與智慧科技互動關係	黃玟臻、劉喜臨
佳作	點餐機的真实效益：餐飲業科技導入的需求端觀點	王國欽、張智綱、洪昇葆
佳作	多重跨域的行動玩家：偏鄉漁村的石斑魚達人誌	高淑萍、蘇恒安
綠色永續特別獎	參與式行動研究導入下的蔬食旅遊設計：原住民文化再生與地方創生之實踐探究	林信宏、何詠綸、林玉娟、吳泰佑、劉欣達、陳雅萱、潘林鈺菱、王思凱