

2022 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	珍珠芭樂幼果疏果品血糖調節茶包開發研究	耿志岳、葉建志、王國治、林慧麗
第二名	銀養黃金蟲草堅果四神粥之研發	陳堯鈴
第三名	即溶滷味塊之開發	王子維、李柏宏
特別獎	橘日良食－熟齡族群冷凍宅配調養湯品之研發	洪廷瑋
佳作	不同膠體添加對高纖植物素肉排組織之影響研究	盧芸嫻、李柏宏
佳作	花漾人生－心花朵朵開機能性中式麵點之研發	謝嘉紘、翁汶燕、韓忠成、王佳圓、陳堯鈴

應用論文組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	桃太郎番茄與其它品種番茄食材開發之差異化研究	盧郁珊、詹雅文、吳妤婕、徐姍如、許佳雯
第二名	應用雨來菇在貢丸產品之開發	黃鳳姿、劉馨嵐
第三名	西式畫盤對消費者喜好度與購買行為之影響	黃士維、張明旭
特別獎	料理會話資本探討地方創生實踐研究－以臺東地區為例	冷孟臻
佳作	以 RSM 設計法探討微生物醱酵紅藜與超音波震盪萃取紅藜之研究	潘建亮、鄭湘玲
佳作	應用 Kano 模型探討飯店附設酒吧的餐飲服務品質要素	王靖惟、吳美宜
佳作	療癒餐飲探討地方創生實踐研究－以臺東地區為例	張綦桓

口頭發表 C 組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	探討服務創新、體驗價值與顧客愉悅之關係	王仁宏、陳昱廷
第二名	連鎖餐廳顧客滿意度之研究－以輕井澤鍋物為例	張予婕、郭德賓
第三名	茶館顧客滿意之研究－以春水堂為例	劉博鈞、郭德賓

口頭發表 D 組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	<i>Exploring the Drivers and Barriers to Food Sustainability from Consumer and Business Perspectives: the case of a Food Surplus Mobile Application in Taiwan</i>	Wong Yuen May、Athena H. N. Mak
第二名	新博物館學視野下的故宮晶華國寶宴	李可萱、蘇恒安
第三名	拿捏分寸－擺盪在漢餅比賽中的傳統與創新	傅貝盈、蘇恒安
佳作	環保意識與綠色消費認知對行為意向之研究－運用計畫行為理論	朱永蕙、劉嘉麒、王儒堅
佳作	<i>A study on the Association between Sensory Perceptions and Multisensory Packaging Design of Oriental Beauty Tea</i>	Yu Chang、Ming-Hsu Chang