

2021 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	橘色風華－黃金蟲草銀養蛋糕之研發	王瞬晴、楊之斌、陳堯鈴
第二名	台灣在地紫米、葡萄量產型天然酵母應用於烘焙冷凍麵糰抗凍力評估及其特色商品開發研究	葉建志、林慧麗、王國治、張浩容、陳彥霖、余立文、曾裕琇
第三名	高雄 148 號米芽啤酒的糖化過程與其感官品評之研究	謝昇航、陳千浩
橘色創新獎	橘世代機能性點心之研發－魚與熊掌兼得	楊之斌、王瞬晴、陳堯鈴
佳作	富含膳食纖維的紫米爆米香之開發研究	傅瑋倩、葉文棠、陳建龍
佳作	銀髮族臺灣味特色料理開發－以鱸魚全利用料理為例	楊錦騰、張凱智
佳作	橄欖果醬開發與實作－台南新化礁坑社區錫蘭橄欖品種	邱清祥、鄭傑夫、戴悅恬、沈欣怡、吳安琪
佳作	橘起雙手，豆陣來呷	趙偉廷、藍予聆、張芷瑜、洪嫩莖、黃英如、顏佐峰

應用論文組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	以天然食材增稠開發符合 IDDSI 標準之質地調整食物	郭明修、趙憶蒙
第二名	去老化細胞常備抹醬產品之製備與應用	王正方、徐軍蘭
佳作	樂齡消費族群對濾掛咖啡包裝魅力感受之探討	沈盈瑜、吳美宜
佳作	廢棄果皮循環再利用－火龍果皮天然色粉開發與應用	余佩璟
佳作	高齡化家庭現有餐櫃之使用評估	沈佩珊、黃啟梧
佳作	新冠肺炎疫情下社區高齡長者對銀髮友善食品的體驗價值與購買意願	徐軍蘭、王正方

口頭發表組

名次	發表題目	得獎名單
第一名	療癒性飲食行為之研究－以中高齡族群為例	陳玉瑾、劉元安
第二名	草仔粿：從基粿到伴手禮的消費文化研究	孫婉慈
橘色創新獎	走讀台灣特色茶餐旅創新發展研究	高瑞陽、徐宥宏、林漢明
佳作	台灣橘色產業發展－國家政策與法律規範	鄭達仁
佳作	遊客對生態旅遊願付價格之研究－以台東富山漁業資源保育區為例	邱魏源、李明聰