

與漁民對話攜手打樣 共建水產加工發展藍圖

本所於 2021 年 12 月在沿近海漁業生物研究中心創立「水產加值打樣中心」，今為推動漁民或漁民團體投入水產加工，於 2023 年 12 月 13 日假漁業署漁業廣播電臺會議中心辦理「水產加值打樣教育訓練暨多元易食研發推廣成果展」，廣集近 40 位來自水產業的專業人士和漁民一同參與。

本次活動由本所張錦宜所長致詞揭開序幕，偕同水產加工組蔡慧君組長共同主持。活動首先由打樣中心杜中菁專員介紹打樣中心服務內容及成果，自 2022 年 7 月對外服務迄今已提供 258 人次技術諮詢與 218 件打樣服務，估計協助產業創造 500 多萬產值。接著分由輔導業者：飛洋水產公司張家昇執行長、魚的家生物科技有限公司楊修璋執行長

及鹽水翁合作魚場翁金木執行長，現身說法分享打樣心得及商品化經驗，使有意投入水產加工的漁民作為標竿學習的對象。最後則由水產加工組陳威宇、林禹承及王庭玫等 3 位技術員分以簡報分享，加值利用大宗漁獲及其加工副產物以研發「多元易食」加工技術，希冀能技術落地以推廣產業。

活動尾聲由張錦宜所長主持「與漁民對話」，漁民團體皆派出代表自我介紹，互相認識並分享品牌推展心得，漁友們踴躍發言並提出水產加工相關疑問，由蔡慧君組長一一釋疑，並表示本所水產加工組在未來的科研將更貼近產業需求，張錦宜所長亦允諾水試所將強化與水產產業的鏈結，讓漁友從養殖到加工的問題都能獲得解決。本次活動圓滿結束，期透過交流對話，深化本所與漁民朋友的合作，共建水產加工的未來藍圖。(水產加工組潘宜庭、蔡慧君)



張所長致詞



開幕大合照



多元易食水產品展示品

