

檔 號: RND0206
保存年限: 5

國立屏東科技大學 函

地址：91201屏東縣內埔鄉老埤村學府路1號
傳 真：08-7740415
聯 絡 人：柯立祥
電子郵件：lske@mail.npust.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

擬辦：

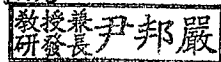


一、將來文上傳本校公文系統，

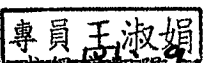
發文日期：中華民國101年9月26日

發文字號：屏科大園字第1014000345號

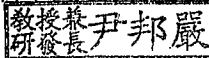
公告週知。



速別：普通件



文陳閱後存。



密等及解密條件或保密期限

附件：園產品採後處理技術開發研討會議程.doc、園產品採收後處理技術發展研討會報名表.doc、地圖.doc (園產品採後處理技術開發研討會議程.DOC、園產品採收後處理技術發展研討會報名表.DOC、地圖.DOC，共3個電子檔案)

主旨：本校農園系訂於101年10月12日(星期五)於本校圖書館4樓國際會議廳舉辦「園產品採後處理技術研討會」(議程、報名表及位置圖如附件)，敬請轉知 貴單位相關人員踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、研討會報名方式如附件，請於101年10月5日前以傳真或E-mail方式完成。
- 二、本課程業登錄公務人員終身學習網 (<https://lifelonglearn.cpa.gov.tw>) 請欲登錄終身學習時數，本研討會全程參加者取得公務人員終身學習認證8小時)。

正本：國立中山大學、國立中正大學、國立中興大學、國立成功大學、國立宜蘭大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立屏東商業技術學院、國立高雄大學、國立嘉義大學、國立彰化師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、國立臺北科技大學、國立臺北教育大學、國立臺東大學、國立臺南大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立高雄應用科技大學、國立屏東教育大學、國立澎湖科技大學、國立岡山高級農工職業學校、國立霧峰高級農工職業學校、國立臺東專科學校、國立北門高級農工職業學校、國立北港高級農工職業學校、國立民雄高級農工職業學校、國立西螺高級農工職業學校、國立佳冬高級農業職業學校、國立花蓮高級農業職業學校、國立虎尾高級農工職業學校、國立金門高級農工職業學校、國立苗栗高級農工職業學校、國立員林高級農工

101年9月26日暨收文總字第(010011868)號



研發發展處



裝

訂

線

職業學校、國立桃園高級農工職業學校、國立曾文高級農工職業學校、國立旗
山高級農工職業學校、國立臺中高級農業職業學校、國立龍潭高級農工職業學
校、潮州鎮農會、基隆市農會、臺北市農會、大雅區農會、彰化縣農會、旗山
區農會、大樹區農會、高樹鄉農會、內埔地區農會、高雄市農會、霧峰區農會
、大里區農會、太平區農會、萬丹鄉農會、林邊鄉農會、竹田鄉農會、枋寮地
區農會、南州地區農會、南投市農會、恆春鎮農會、行政院農業委員會農業試
驗所鳳山熱帶園藝試驗分所人事管理員、行政院農業委員會苗栗區農業改良場
、行政院農業委員會桃園區農業改良場、行政院農業委員會臺南區農業改良場
、行政院農業委員會高雄區農業改良場、行政院農業委員會花蓮區農業改良場
、行政院農業委員會臺東區農業改良場政風室、行政院農業委員會資訊中心、
行政院農業委員會農糧署南區分署高雄辦事處、行政院農業委員會動植物防疫
檢疫局植物防疫組、行政院農業委員會農糧署、台灣蘭花產銷發展協會、行政
院農業委員會科技處、行政院農業委員會農業試驗所嘉義農業試驗分所、行政
院農業委員會農業試驗所鳳山熱帶園藝試驗分所

副本：本校農園生產系

101/09/26
14:03:01

園產品採後處理技術研討會 10月12日

時間	議程	演講人	主持人
8:30-9:00	報到		
9:00-9:20	來賓致詞、合影留念		
9:20-9:40	茶點		
第一節 產業現況與水果採後處理技術			
9:40-10:05	園產品採後處理今後待解決的問題	農糧署果樹科 曾麗珍 科長	莊老達 組長
10:05-10:30	屏科大近年園產品採後處理相關研究	屏東科技大學 柯立祥 教授	
10:30-10:55	芒果貯運保鮮技術之改進	中興大學 謝慶昌 副教授	
10:55-11:20	防曬處理對柑橘果實品質與貯藏之影響	嘉義大學 李堂察 教授	
11:20-11:45	改善白肉種紅龍果採後苞片萎凋處理技術之研究	臺灣大學 吳俊達 助理教授	
	午餐		
第二節 水果採後處理技術 II			
13:10-13:35	荔枝採後果皮褐化與保鮮技術之研究	屏東科技大學 梁佑慎 博士	吳明昌 院長
13:35-14:00	東方梨採後生理及貯藏技術	宜蘭大學 郭純德 教授	
14:00-14:25	臺灣香蕉外銷集運及保鮮技術之研究	台灣香蕉研究所 林德勝 助理研究員	
14:25-14:45	茶點		
第三節 蔬菜與花卉採後處理技術			
14:45-15:10	綠竹筍的品質特性、採後生理及處理技術	臺灣大學 王自存 副教授	顏昌瑞 教授
15:10-15:35	菇類採後保鮮處理技術	中興大學 林慧玲 副教授	
15:35-16:00	臺灣外銷結球萵苣採後處理技術發展之探討	台南改良場 林棟樑 秘書	
16:00-16:25	蝴蝶蘭海運外銷歐美之溫度管控與包裝改善	農業試驗所 黃肇家 副研究員	
16:25-16:50	綜合討論		





『園產品採後處理技術研討會』

報名表

※ 報名方式

《傳真報名》敬請詳填報名表傳真至 08-7704186

《電子郵件報名》請瀏覽屏東科技大學網頁(www.npust.edu.tw)之校園
搶先報，點選『園產品採收後處理研討會』擷取報名表資料，填寫後 E-

Mail 至 lske@mail.npust.edu.tw 報名

※請於 10 月 5 日前傳真或電傳報名

※洽詢單位：園產品採後處理實驗室 TEL: (08)7740138 或 7703202#6321

請填入您的基本資料			
姓 名		午 餐	葷 <input type="checkbox"/> 素 <input type="checkbox"/>
服務單位		職 稱	
地 址			
聯絡電話		傳真號碼	
E-Mail			

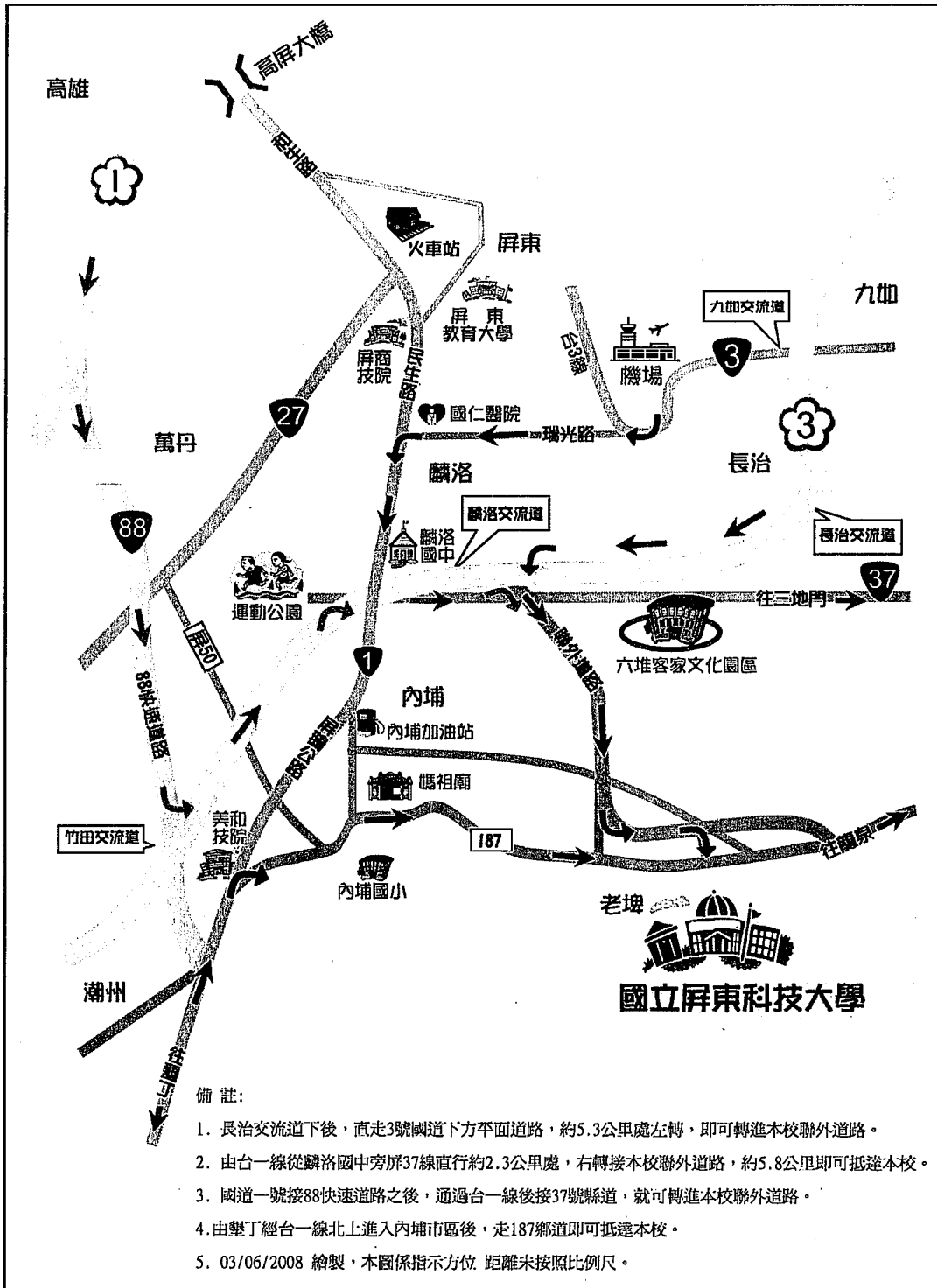
※ 為便於研討會之規劃與順利推動，懇請儘早報名

※ 請參與本研討會之公務人員，務於 101 年 10 月 05 日下班前至「公務人員終身學習入口網站」

(網址：lifelonglearn.cpa.gov.tw/index.php)線上報名，俾利登錄學習
時數 8 小時。

本校內設有宿舍，如預訂房，請洽 電話：(08)7703202 轉 6092 花妹小姐





國立屏東科技大學位置示意圖

