

## 「114 年度水產品初級加工專班」活動紀要

潘宜庭、蔡慧君 / 水產試驗所水產加工組

本所於 2021 年 12 月創立水產加值打樣中心至今，已輔導漁友開發初級加工品近 4 年，第一線輔導的過程中，同仁深刻瞭解到漁友在投入初級加工時，常面臨諸多相似的問題與挑戰，包括初級加工設備的選擇、初級加工場的建置、食品標示的法規要求、商品自行攝影效果不佳及行銷推廣的資源不足等，為協助漁友跨越這些障礙，本所水產加值打樣中心特於今(114) 年 9 月 25、26 日辦理「114 年度水產品初級加工專班」，規劃一系列實用的主題，並邀請各界專業講師授課，期盼協助漁友解決實務問題，順利投入水產品初級加工產業。

本次專班課程由本所張錦宜所長致詞揭開序幕，張所長表示，自水產加值打樣中心成立

以來，積極輔導漁友投入加工打樣，創造了「平均 1 個工作日完成 2 件服務案件」的佳績，展現高需求與高效率的服務能量，在輔導過程中，亦與漁民建立了良好的互信關係，獲得廣泛肯定與正面口碑。水產加值打樣中心一直以來致力於協助漁友進行水產初級加工品的試作與開發，本次課程進一步聚焦於商品開發後的關鍵環節，期盼協助漁友在產品完成後能兼顧法規與行銷推廣，讓產品不僅能做出來，更能成功銷售、打造品牌價值。致詞的最後，張所長也特別親切地一一致意學員，希望藉由課程認識各地參與的漁青，促進更多交流與合作。

本次課程內容豐富多元，涵蓋從法規、行銷到初級水產品加工設備的介紹與場域建置等



114 年度水產品初級加工專班開幕大合照

完整面向。第一天課程首先邀請國立陽明交通大學潘志寬老師講授「食品標示法規」，內容深入淺出，現場針對食品實質轉型與標示實務問題進行熱烈討論。下午場次由燃燒吧攝影魂學院吳鑫老師主講「手機商品攝影」，講師以生動教學帶領學員實際操作拍攝，自行練習取景與構圖，拍出具特色的自家產品照，課程氣氛活潑熱絡。

第二天上午的課程邀請易利華科技林鑛華執行長講授「AI 行銷與 SBIR 計畫案輔導」，內容實用且貼近產業需求，現場學員踴躍提問，其中針對「自行架設官網販售產品」與「上架通路平台」兩種行銷模式的差異展開討論。林執行長說明兩者各有優缺點，並建議漁友可於初期先透過通路平台提升曝光度，後續再逐步建立自有官網，不僅能蒐集消費者資料與數據，也能更有效傳遞品牌價值與理念。下午由國立高雄科技大學黃志雄助理教授講授「水產初級加工設備介紹」，黃助理教授分享國內外養殖水產加工的機械化、智能化與自動化趨勢，介紹多項具代表性的水產加工設備，並提供相關諮詢管道，供有需求的漁友進一步參考與運用。

最後則由獲取農產品初級加工場登記證（水產類）的國基漁場黃國基執行長分享「加工場建置心得分享」，黃執行長表示，自行建置初級加工場的過程相當不易，並針對實務上容許申請所面臨的挑戰與困難逐一說明，讓學員更深入了解申請的重點與注意事項。現場學員關心初級加工場設立的流程與利弊，提問踴躍與討論使現場氣氛熱烈。接續則由本所水產加值打樣中心輔導廠商魚的家生物科技有限公司楊修璋執行長、鹽水翁合作漁場翁金木執行長及翠川生技有限公司許智越執行長，個別分享從養殖端投入加工領域的歷程與心路轉折，並說明打樣中心在產品開發與技術輔導上的協助與支持，讓學員對相關資源與輔導機制有更深入的了解，獲益良多。

課程最後由本所蔡慧君組長主持綜合座談，學員踴躍發問，針對初級加工場建置及實務操作等議題熱烈交流，現場氣氛活絡，學習成果豐碩。本次專班在熱情互動中圓滿落幕，感謝所有學員的熱情參與及投入，期盼未來能持續攜手共同推動水產初級加工產業的蓬勃發展。



國立陽明交通大學潘志寬講授食品標示法規



燃燒吧攝影魂學院吳鑫講授手機商品攝影





易利華科技林鑛華講授 AI 行銷與 SBIR 計畫案輔導



國立高雄科技大學黃志雄講授水產初級加工設備介紹



國基漁場黃國基分享加工場建置心得



魚的家生物科技有限公司楊修璋心得分享



鹽水翁合作漁場翁金木心得分享



翠川生技有限公司許智越心得分享



蔡慧君組長頒發結業證書予學員，課程圓滿落幕