

壹、計畫內容：

金門大學地處離島為典型島嶼在地化的大學，在紛亂時期，曾經有數個品牌執台灣之牛耳，也奠定金門食品產業基礎；然而面對金門食品產業發展所面臨的問題，與過去大不相同，今日正是關鍵的分水嶺。緣此藉由深耕計畫經費以「大學教研能量走出校園」解決「離島食品產業困境」，並吸引學子瞭解食品領域有助於進入職場及善盡為離島食品產業奮鬥之責任。

本校為配合國家產業發展政策以及區域特色產業發展，特以酒類及在地農產品加工為本校發展特色，整合本校已成立食品科學系、觀光管理學系、企業管理學系及資訊管理學系教學資源，食品科學系亦以本縣中小企業診斷為主軸，並成立「金門農特產發展諮詢服務平台」為金門地區酒業及農業產業相關企業提供加工、經營、管理及網路行銷輔導等服務。

本計畫將以本校既有資源為發展基礎，結合學校與產學能量，推動產業整合現有教學、研究與其他相關資源，輔導地方特色產品建構在地食品產業之產業價值鏈。因此，本計畫擬定三個子計畫，分別為子計畫一：酒類產品及副產物開發、子計畫二：地方特色農產品研發加工，及子計畫三：地方特色農產品市場開發與微型創業。

本計畫擬以金門特產業為主軸，整合理工學院相關實驗設施，導入食品檢驗分析、農漁水牧產品等實驗課程內容，以深化學生對食品產業之專業知能，繼之以「產學合作」模式，結合金門酒廠實業股份有限公司，金門縣農會以及相關農產品產銷班，為金門農業共同開發新產品，促進傳統產業轉型與升級，讓本校（院）成為金門地區特色產業之研發平台。

金門雖以觀光立縣，然而觀光資源僅具區域型之知名度，產值亦不及金酒公司之營業額，另一方面，小三通商機與觀光產業受到政治風向與經濟循環衝擊極大，金門淺碟型經濟無法承受劇烈之變動，唯有強化在地永續型產業，方可維持地區社會、經濟之順利運行，因此本計畫推動之主要構想在連結國立金門大學理工學院、金酒公司、金門縣政府、金門特產業之緊密關係，以本院優秀教師群之研究潛能，配合食品領域專業人員，協助金門產業建置酒類及農產品研究中心，建構學生產業實習綱要與課程及產業研究中心，落實在地深耕計畫理念，推動酒鄉產業地方特色。酒類及農產品研究中心提供學生學習產業研發及檢驗分析能力，散播金門產業專業種子。本計畫另一項特色在於閒置空間轉化為產業與研發基地，結合理工學院專業最後一哩課程，將建置符合深耕計畫理念實驗室。

策略及執行方案

計畫一：酒類產品及副產物開發

金門高粱酒遠近馳名，但製酒過程生產的副產品「酒糟」每日逾 200 公噸，大多僅用於動物飼料，還未開發出具高價值的產品。本校食品科學系利用酒糟萃出物製成製作各類別具風味的食品及利用酒糟製作成可除臭的活性碳；亦可在釀酒過程中篩選出酯化菌等，以俾利用在食品加工再利用。讓這個原本是製酒後的廢棄物，搖身一變成為更具附加價值的產品；同時本計畫將以高粱酒為酒基製作出各種不同的衍生酒品。

計畫二：地方特色農產品研發加工

鑒於金門可耕種面積無法與台灣本島相比，本子計畫則擬利用島內所生產蒜頭、火龍果、芋頭、菇類、貢糖及麵線等等開發出富含機能性成份的保健食品，及促進金門農作物多元化開發利用，希望藉此計畫改善這些特色農產品的通路，增加農民的收益，並促進消費者的健康。

金門在地人才及專業資源較為缺乏，導致原料管控、生產、製程、與產品開發等軟硬體技術資源方面較為不足，許多在台灣屬於純熟的技術，對於金門企業仍是新技術。本深耕計畫藉由金門在地特色食品產業升級諮詢診斷、金門在地特色食品產業精進與專案服務、建立在地食品研發課程三大項工作內容，從訪視診斷及與廠商，了解分析產業問題及困難，進一步針對業者廣泛性技術需求或法規之說明辦理講習，另外針對個別業者之需求，研擬產業升級技術發展專案服務或產業升級技術發展輔導案，提升產業製程技術之能量，多方面之同時解決離島產業發展問題，促進離島產業發展。

貳、 績效指標

分項計畫 或推動策略	質化指標		量化指標							
	項目	檢核方式	項目	衡量基準 (計算公式)	106年 現況值	107年 目標值	108年 目標值	109年 目標值	110年 目標值	111年 目標值
2-1-A 金門食品產業 深耕計畫	金門在地特色 食品產業升級 諮詢診斷	以地方特色原料或 元素作為開發重 點，針對業者問題， 導入相關技術資源 與輔導。	金門食品產業 諮詢診斷	次	0	1	1	2	3	5
	地方特色食品 研發加工	帶領學生實際瞭解 產業問題，培育產業 人才與連結教學與 實務。	產業升級技術 發展專案服務	次	0	1	1	1	1	1
			技術交流發展 輔導研討會、 成果展示或展 售會	次	0	1	1	1	1	1