



# 2026智慧感官與永續創新研討會暨臺灣國際感官科技學會會員大會

日期：2026年05月23日(六) 9:00-17:00

地點：中臺科技大學 國際會議廳

前言：在食品產業邁向永續與價值提升的發展下，感官科學已成為連結產品創新與消費者體驗的關鍵工具，本研討會聚焦永續食品創新、多感官交互作用與AI應用，從食品系統、聲音影響味覺到AI輔助品評與風味解析，全面探討感官科學的跨域發展並透過實務案例，說明AI Agent如何協助品牌進行感官知識數位化與應用，協助產業提升研發效率與市場競爭力。

09:00-09:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>會員報到&amp;領取理監事選票及投票 (最晚可投票至11:00)</li> <li>研討會報名者報到</li> </ul>
09:30-09:50	<ul style="list-style-type: none"> <li>會議開始-理事長致詞</li> <li>團體照</li> </ul>
09:50-11:00	<b>主題演講 1：永續食品創新與感官科學應用</b> 郭琬媛 博士 / 美國蒙大拿州立大學 永續食品系統研究所 副教授、國立台灣大學農業化學系 訪問學者 主持人：劉伯康 博士 (中臺科技大學食品科技系 副教授兼系主任)
11:00-12:10	<b>主題演講 2：感官品評交響曲 – 聲音與情緒對食物味覺的影響</b> 林倚萱 博士 / 財團法人食品工業發展研究所 研究員、奧克蘭理工大學 食品科學 博士 主持人：王鐘鳳 博士 (財團法人食品工業發展研究所 研究員兼感官品評及包裝單元主持人)
12:10-13:00	午餐 & 會員大會&當選理監事公告 (開票11:00-12:00)
13:20-14:30	<b>主題演講 3：AI輔助感官品評於產品開發及特性解析之應用</b> 王鐘鳳 博士 / 財團法人食品工業發展研究所 研究員兼感官品評及包裝單元主持人 主持人：林倚萱 博士 (財團法人食品工業發展研究所 研究員)
14:30-15:15	<b>主題演講 4：AI感官評鑑：從科學洞察到產業實踐</b> Part 1   台北精品咖啡商業發展協會 張文蔚 理事長 (感官標準 × 產業體系) 題目 - 感官專業的進化：從人類評鑑到人機協同標準 Part 2   洞視科技有限公司 塗明達 執行長 (AI技術 × 系統建構) 題目 - 風味的數據化：AI如何學習、理解與預測感官品質 Part 3   挖掘者咖啡股份有限公司 陳建名 董事長 (市場應用 × 商業轉化) 題目 - 當評鑑進入演算法時代：風味如何成為市場語言 主持人：莊掘琪 博士 (實踐大學 食品營養與保健生技學系 副教授兼系主任)
15:15-15:30	中場休息
15:30-16:40	<b>主題演講 5：AI Agent 走進品飲室：中小茶咖啡品牌的感官知識數位化實戰</b> 符立典 品得網絡數位股份有限公司負責人、品得時光 (Pick a Taste) 創辦人 主持人：劉伯康 博士 (中臺科技大學 食品科技系 副教授兼系主任)
16:40-17:00	綜合座談與交流
17:00-17:30	第二屆第一次理監事聯席會

本研討會設有洋扁豆 (Lentils) 零食品評體驗活動，並於現場招募品評員參與測試

※上述議程、演講主題，主辦單位得視實際情況彈性調整

邀請對象：對感官科技主題有興趣的產官學研人員及相關科系師生

主辦單位：中臺科技大學食品科技系、中臺科技大學永續發展及大學社會責任推動中心、社團法人臺灣國際感官科技學會

名額限制：90名 (本會會員優先獲得本次研討會與會權益，非會員者依報名順序進行排序)

報名費用：免費

報名方式：會員大會與研討會皆採線上報名 (<https://forms.gle/MaaBJJV9cMujFpGV9>)

2026年05月18日(一)截止報名，若額滿將隨時提前截止報名，報名後於名額內者會寄信通知報名成功，請確實填寫正確的信箱；報名成功者後續若不克出席可由他人取代，如要更換出席人員名稱請於2026年05月20日(三)前洽TASSTI 秘書處。

其他事項：本會會員如不克參加會員大會，請務必於05/15(五)前將【不克出席委託書】填寫完畢後Email至本學會；委託書請上至本學會官網「會員服務 / 文件專區」下載或掃描QR code至報名表內下載。



報名 QR code