

## 國產茶油暨胡麻油加工製程苯駢芘風險管理技術交流會

### 一、辦理目的

為協助國產茶油及胡麻油業者掌握原料處理與加工製程中可能影響苯駢芘（BaP）風險的環節，本次交流會邀集食品安全、油脂加工、油料作物採後處理及食品工廠管理等領域專家，從原料驗收、乾燥與儲藏、炒焙或加熱、壓榨、設備與清潔管理、批次紀錄、自主檢驗及異常處理等面向進行技術交流，並結合產業實際操作經驗，釐清不同原料、設備及加工方式下應優先掌握的製程資訊，彙整可行管理重點與後續輔導需求，作為業者自主品質管理及後續產業輔導參考。

### 二、辦理單位

(一) 主辦單位：農業部農糧署

(二) 執行單位：台灣農業科技資源運籌管理學會

### 三、辦理資訊

(一) 辦理日期：10月8日（星期四）13時00分至16時30分

(二) 辦理地點：嘉義縣永在食品安全檢驗大樓會議廳（嘉義縣太保市安仁里11鄰太保二路113號）

(三) 參與對象：國內油茶及胡麻生產者、食用油加工及代工業者、品牌業者、農政與產業輔導單位，以及食品安全、檢驗與研究相關人員。

(四) 場地最大容納人數：200人。

### 四、議程

| 時間          | 議程內容                  | 主講／執行人員  |
|-------------|-----------------------|----------|
| 13:00-13:30 | 報到及視訊連線測試             | 運籌學會     |
| 13:30-13:40 | 致詞及辦理目的說明             | 農糧署/運籌學會 |
| 13:40-14:00 | 食用油脂中苯駢芘的形成、檢驗判讀與風險管理 | 陳炳輝教授    |
| 14:00-14:20 | 胡麻原料前處理、焙炒與榨油製程的品質管理  | 邀請中      |
| 14:20-14:40 | 炒焙與壓榨條件對油品品質之影響       | 李雅琳研究員   |

| 時間          | 議程內容                             | 主講／執行人員         |
|-------------|----------------------------------|-----------------|
| 14:40–15:00 | 油料加工流程與設備對品質影響                   | 李允中特約研究員        |
| 15:00–15:10 | 休息                               |                 |
| 15:10–16:00 | 產業技術座談：國產茶油與胡麻油原料及加工製程的風險管理及改善方向 | 前述專家、羅士凱科長與業者代表 |
| 16:00–16:20 | 綜合交流與提問                          | 現場及線上參與者        |
| 16:20–16:30 | 小結                               | 農糧署             |