

財團法人中華穀類食品工業技術研究所 函

地址：249 新北市八里區中山路三段 223 號
承辦人：段有慧
電話：02-2610-1010#601
傳真：02-2610-3351
電子信箱：yuhui.tuan@cgprdi.org.tw

72153

台南市麻豆區南勢里 168 號

受文者：台灣首府大學餐旅管理系 219

發文日期：中華民國 105 年 5 月 5 日

發文字號：中穀所字第 1050000644 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：2016 健康大麥烘焙創意大賽報名簡章

主旨：敬請 貴單位轉知、推薦或派員參加本所與美國穀物協會合辦之「2016 健康大麥烘焙創意大賽」，如說明，請 查照。

說明：

一、比賽相關時程如下：

(一)報名日期：即日起至 105 年 6 月 17 日(五)止。

(二)初審公佈：105 年 7 月 1 日(五)。

(三)決賽日期：105 年 7 月 30 日(六)。

二、隨函檢附報名簡章及活動海報各乙份，請轉知 貴單位所屬會員、廠商或推薦 貴校師生踴躍報名參加。

三、敬請 惠予張貼活動海報並公告於 貴單位網站。

正本：各縣市高中職、科專院校等餐飲相關科系、臺灣省及各縣市糕餅商業同業公會、勞動部相關單位、烘焙業者、各地農會等

副本：美國穀物協會、本所傳統組、本所企招組

所長施坤河



2016 健康大麥烘焙創意大賽 報名簡章

一、宗旨：

大麥產品近年來在美國穀物協會的大力推廣及健康養生觀念的興起下，已越來越受到消費者的青睞及食品製造商的重視。中醫普遍對大麥的說法是：味甘性涼，能止渴除煩，利尿通淋，固中益氣。食用大麥對人體的好處也受到西醫的重視，美國食品藥物管理局(FDA)於2006年5月核准大麥的健康認證，確認每天從大麥攝取3公克以上的β-葡聚糖可以降低心臟血管疾病的風險。若是每天食用含有0.75公克β-葡聚糖之大麥食物，一天四次，就可有效降低膽固醇，減少心臟病罹患率，維持標準血糖，降低糖尿病罹患率，且能幫助控制理想血壓。美國穀物協會特別推薦含高β-葡聚糖(7-8%)的大麥品種，其養生效能更勝燕麥。

本所自2007年以來即與美國穀物協會合作推廣大麥，希能結合台灣地區的烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費大眾，以「健康、養生、美味、創意」之精神，激發出大眾對大麥的創意想像，製作出健康美味之大麥食品，分享予業者及廣大的消費者。

「2016 健康大麥烘焙創意大賽」希能鼓勵專業人士對大麥創新產品持續研發，並將產品的創意行銷出去，使大麥產品更普及與多元。

二、主辦單位： **U.S. GRAINS**
COUNCIL 美國穀物協會



中華穀類食品工業技術研究所

贊助單位：美國小麥協會
東陽穀物股份有限公司
南僑化工股份有限公司
泰益麵粉廠股份有限公司



福壽實業股份有限公司

聯華實業股份有限公司

協辦單位：台灣省糕餅商業同業公會聯合會
台灣區大麥製品工業同業公會
台北市糕餅商業同業公會
新北市糕餅商業同業公會

三、活動日期：

報名日期：即日起至 6 月 17 日(五)截止

初審公佈：105 年 7 月 1 日(五)本所網頁公告

決賽日期：105 年 7 月 30 日(六)健康大麥烘焙創意大賽

四、決賽地點：中華穀類食品工業技術研究所

24937 新北市八里區中山路 3 段 223 號 (TEL: 02-26101010)

五、參加對象：凡年滿 15 歲以上具有中華民國國籍者皆可報名。

六、參賽方式：每隊 2 人，餘依報名簡章規定辦理。

七、比賽產品：

1. 大麥健康麵包(需使用模型烤焙)、2. 大麥調理包餡麵包(不使用模型烤焙)、3. 大麥裝飾蛋糕、4. 大麥餅乾

比賽產品規格		
產 品 說 明	贊助單位提供大麥原料：大麥仁、大麥粉、大麥片	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 1. 大麥健康麵包 (需使用模型烤焙) (1)成品總重 550±10 公克×4 條 (2)大麥原料佔 20%以上 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> 2. 大麥調理包餡麵包 (不使用模型烤焙) (1)成品總重 150±5 公克×15 個 (2)需包入或捲入 60 公克/個以上餡料 (3)餡料以大麥仁及堅果類為主，需佔餡料 60%以上 </td> </tr> </table>	1. 大麥健康麵包 (需使用模型烤焙) (1)成品總重 550±10 公克×4 條 (2)大麥原料佔 20%以上
1. 大麥健康麵包 (需使用模型烤焙) (1)成品總重 550±10 公克×4 條 (2)大麥原料佔 20%以上	2. 大麥調理包餡麵包 (不使用模型烤焙) (1)成品總重 150±5 公克×15 個 (2)需包入或捲入 60 公克/個以上餡料 (3)餡料以大麥仁及堅果類為主，需佔餡料 60%以上	



<p>3. 大麥裝飾蛋糕 (1)麵糊重 1200 公克(40×60cm 一平盤) (2)大麥原料需含 35%以上 (3)5×10cm 之三層裝飾蛋糕 12 塊</p>	<p>4. 大麥餅乾 (1)餅乾成品重 15-20 公克×30 片 (2)麵糰含大麥原料 35%以上 (3)形狀自訂 (4)每片餅乾上裝飾品重量不得超過 5 公克</p>
--	--

注意事項：

- 須依烘焙百分比(%)書寫配方表及標註：
配方麵粉量+大麥原料(仁、粉、片)量=100%。
- 比賽使用之大麥原料由本所於收到報名表後，負責寄送給參賽者。其餘材料、器具、裝飾、模具等，參賽選手需自訂或自備。
- 決賽產品須擺飾在 60×60 公分板子(主辦單位提供)上陳列，並自行設計作品主題介紹立牌，包括產品名稱、展示板布置等。

八、報名方式：

- 報名時間：即日起至 6 月 17 日(五)截止。
- 報名方式：一律先填寫報名表(1)，以電子郵件或傳真報名。其餘資料應在截止日前郵寄至主辦單位。
- 主辦單位收到報名表後，將通知贊助廠商提供比賽指定之大麥原料給參賽選手，以利選手在截止日前完成產品及報名程序。
- 初賽截止日前須交齊以下文件：附件表單 1-6。
- 初賽交件截止日：105 年 6 月 17 日(五)(以郵戳為憑)
郵寄地址：24937 新北市八里區中山路 3 段 223 號
中華穀類食品工業技術研究所
收件人：2016 健康大麥烘焙創意大賽收
- 穀研所聯絡人：段有慧組長，電話：02-26101010 #601
傳真：02-26103351；Mail：yuhui.tuan@cgprdi.org.tw

九、競賽獎項：

- 初審公告入圍隊伍八組參與決賽，決賽獎項如下：
- 第一名：獎金 20,000 元與獎狀及獎牌
 - 第二名：獎金 15,000 元與獎狀及獎牌
 - 第三名：獎金 10,000 元與獎狀及獎牌
 - 佳作：五隊，分別頒贈獎金 3,000 元與獎狀



十、初賽評審方式：

- 1.初審結果公佈日期：**105年7月1日(五)**。
- 2.公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本所網頁公布。
- 3.初審評分標準：
 - (1)由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。



評分項目	百分比	評分內容
基本資格要求	10	符合主題
主題介紹	20	產品製作理念
配方表	20	配方合理性及完整性
照片整體外觀	50	符合比賽規格說明
合計	100	

(2)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出 8 隊進入決賽。

十一、決賽公告：

105 年 7 月 8 日(五)前於本所網頁公布決賽入圍隊伍編號及決賽比賽手冊。

十二、決賽評審方式：

1. 決賽日期：105 年 7 月 30 日(六)

2. 評審方式：

(1)由主辦單位邀集 5 位食品專家擔任評審，進行評分。

(2)評分標準

評分項目	百分比	評分內容
口味	30	使用適當調味料以展現整體的味道及口感
外觀	25	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧，產品擺設、符合經濟效益和市場需求
創意	25	產品原創性、份量大小以及日後推廣的可行性
衛生安全	10	製作過程之衛生及用料符合食品安全
重量	5	符合標準要求
數量	5	符合標準要求
合計	100	

十三、頒獎典禮

決賽當日成績計算完畢，隨即舉行頒獎典禮，並邀請貴賓、媒體參加。

十四、比賽報名表單：

初賽報名表單(1)-(6)如下，比賽簡章及表單可至以下網站查詢：
中華穀類食品工業技術研究所 <http://www.cgprdi.org.tw/>



表 1： 2016 健康大麥烘焙創意大賽 【初賽報名表】

編號：_____ (主辦單位填)

姓名(選手一)		性別		生日	年 月 日
電子信箱		聯絡電話		手機	
現在服務單位/學校			職務/科系		
姓名(選手二)		性別		生日	年 月 日
電子信箱		聯絡電話		手機	
現在服務單位/學校			職務/科系		
比賽材料郵局掛號收件地址—請確認有收件人	收件地址： 收件人： 聯絡手機：				
代表單位			推薦人/職務		
審查紀錄 (由主辦單位登錄用)				備註	
審核結果	<input type="checkbox"/> 報名資格	初審：		選手於決賽時應提供身份證件以資驗證。	
	<input type="checkbox"/> 產品資料	1. 主辦單位 2. 評審委員			

備註：請先填寫本表以 e-mail 或傳真報名並確認，以利即時寄送大麥材料，使選手得於 6/17 前完成報名作業。

聯絡人：段有慧組長，Mail：yuhui.tuan@cgprdi.org.tw；傳真：02-26103351，電話：02-26101010 #601。



表 2： 2016 健康大麥烘焙創意大賽
【選手自我介紹及作品主題介紹】

編號：_____ 選手姓名：_____

自我介紹	
姓名：	姓名：
作品主題(200 字以內)	

(表格可自行延伸)



表 3： 2016 健康大麥創意食品大賽【初賽四項產品合照】

編 號： _____ 選手姓名： _____

<p>四項產品合照</p> <p>黏 貼 處</p>		
----------------------------	--	--

第一項產品名稱： _____

第二項產品名稱： _____

第三項產品名稱： _____

第四項產品名稱： _____



表 4: 2016 健康大麥烘焙創意大賽 【初賽作品照片黏貼單】

編 號：_____ 產品名稱：_____

選手姓名：_____

1. 產品圖片黏貼處(4×6)－正面

2. 產品圖片黏貼處(4×6)－側面或剖面

請自行影印，每項產品填寫一張，應有四項產品。

表 5： 2016 健康大麥烘焙創意大賽 【初賽配方表】

編號：_____

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件

請自行影印，每項產品填寫一張，應有四項產品。



**表 6: 2016 健康大麥烘焙創意大賽
【個人資料提供同意書】**

您參加「2016 健康大麥烘焙創意大賽」所填寫之個人資料(包括：姓名、任職單位、職稱、電子郵件、聯絡方式……等)，將由財團法人中華穀類食品工業技術研究所(以下稱「穀研所」)進行蒐集、處理及利用。穀研所僅於處理相關參加、通知以及後續穀研所舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由穀研所永久保留，惟您得隨時通知穀研所刪除該等個人資料。穀研所將依個資法規定保護您的個人資料。您依個資法第 3 條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至中華穀類食品工業技術研究所企劃及招生組，穀研所將儘速處理您的請求。

我們已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束(請打勾)

此致 中華穀類食品工業技術研究所

立書人：_____ (請本人簽名或蓋章)

立書人：_____ (請本人簽名或蓋章)

中華民國_____年_____月_____日

中華穀類食品工業技術研究所個人資料保護申訴電話：02-2610-1010