

「下營區黑豆產業高值化發展計畫」教育訓練系列

第一堂課：黑豆的保健秘密

下營區是臺南市最重要的黑豆產區，臺南下營區黑豆經過十多年的推廣及加工生產行銷，與白鵝及蠶絲共同號稱下營「三寶」，黑豆產業在下營區的重要性無可替代。臺南市政府經濟發展局為積極的推廣下營地區黑豆產業一二三級的整合，一方面發展以黑豆為主題的高值化商品，另一方面希望透過一連串密集的訓練課程，培育並凝聚在地推廣黑豆產業的人才。本次課程將透過中研院黑豆專家楊棋明博士的專業眼光，詳細介紹黑豆對人體保健的重要功能，並介紹保健養生的重要觀念。歡迎熱愛在地文化、產業經營、重視健康的您一起來認識黑豆！

活動流程 |

時 間	講 題	講 師
13:30-14:30	1.中醫眼中的黑豆 2.黑豆黃豆與毛豆 3.黑豆的營養成份	中央研究院生物多樣性研究中心楊棋明 博士
14:30-15:05	1.現代生物醫學眼中的黑豆 2.葉綠素的抗氧化/抗黃麴毒素/抗發炎	
15:05-15:15	中場休息	
15:15-16:25	展望與結論/Q&A	中央研究院生物多樣性研究中心楊棋明 博士
16:25-16:30	賦 歸	

時間 | 2014.3.28(五) 13:30-16:30

地點 | 台南市下營區中山路一段 170 號 2 樓(下營區公所二樓會議室)。

(交通方式詳見附件頁)

對象 | 下營區黑豆產業推動委員會、餐廳業者、當地農友、對黑豆產業感興趣者

參加方式 | 本活動全程免費。請用填寫申請表用「傳真」或「E-mail」方式報名。

聯絡方式 | 傳真 06-5113506 / E-mail : rita.zf.chang@gmail.com

報名截止 | 2014.3.25(二)，活動採登記報名，名額有限，請多包涵。

主辦單位 / 經濟部中小企業處、臺南市政府經濟發展局

執行單位 / 財團法人台南市創新技術服務基金會

協辦單位 / 下營區黑豆產業推動委員會、下營區公所、下營區農會

相關活動訊息請上：

網站 www.itst.org.tw/event.php 或洽財團法人台南市創新技術服務基金會/張小姐
06-5112549 / 06-5113505 / 0921784056

活動地點

