

活動議程

時間	項目	主持人/講者
14:00-14:10	活動目的簡介	台灣農業科技資源運籌管理學會
14:10-15:10	國產蜂蜜風味與特性 蜂蜜品評	蜂蜜品評師 程冠榕
15:10-15:25	烘焙競賽實施辦法說明	台灣農業科技資源運籌管理學會
15:25-16:00	交流討論	台灣農業科技資源運籌管理學會

國產蜂蜜創意烘焙競賽

——國產蜂蜜的風味與特性——

講師：程冠榕

台灣農業科技資源籌管理學會

今日蜂蜜品評師

2

程冠榕

三代養蜂

蜜蜂故事館 品管

ISO22000、HACCP 管理人員

HALAL 管理人員

國產蜂蜜產銷履歷 團體驗證管理人員

2022 國產蜂蜜頭等獎

2022 通過初級蜂蜜品評師



今日品評流程

3

- 一、養蜂人採蜜
- 二、國產蜂蜜產銷履歷
- 三、如何品評與風味
- 四、食譜發想



養蜂人經歷

4

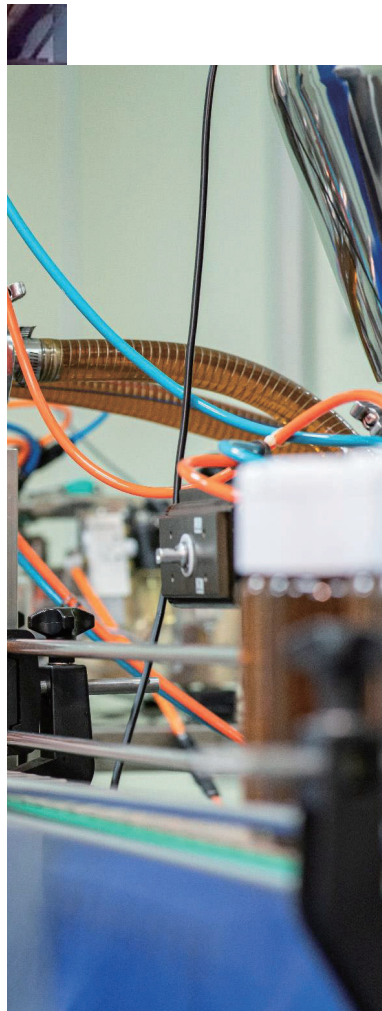
- 昆蟲學
- 植物學
- 地理學
- 氣候學
- 農民曆



採收



濃縮和分裝



蜂蜜臺灣良好農業規範 (TGAP)

7

- 農委會109年首度公告「蜂蜜臺灣良好農業規範」，將蜂蜜產品納入產銷履歷驗證制度，確保蜂蜜有第三方驗證機構嚴謹稽核審查把關，生產紀錄透明可追溯。
- 農業生產符合TGAP，才能申請產銷履歷驗證。
- 全國第一個能揭露蜂蜜產銷全程資訊的標章。



蜂蜜銷履歷對消費者的好處？

8

- 從蜂群照護、移箱訪花、採蜜濃縮、加工分裝、到流通銷售的每一階段，都可以向上游追溯或下游追蹤查詢。購買前只要掃描產銷履歷標章上的QR-Code，就可以查詢到該瓶蜂蜜的逐筆生產紀錄。
- 讓消費者知道來源，輕鬆辨別蜂蜜真假。



搜尋產銷履歷蜂蜜

9



蜂蜜 產銷履歷



全部 購物 圖片 影片 新聞 更多

工具

約有 510,000 項結果 (搜尋時間：0.25 秒)



農糧署

<https://www.afa.gov.tw> › cht

農糧署全球資訊網 > 民生消費資訊 > 國產蜂產品專區 > 產銷 ...

產銷履歷蜂蜜上市名單 · 產銷履歷蜂蜜上市名單 · 張貼至「Facebook」 · 張貼至「Twitter」 · 張貼至「Plurk」 · 張貼至「Line」 · 產銷履歷蜂蜜上市名單(112.11.3) · 上一頁 ...

搜尋產銷履歷蜂蜜

10



農業部農糧署
AGRICULTURE AND FOOD AGENCY,
MINISTRY OF AGRICULTURE



民生消費資訊

學校午餐
三章一Q
專區

農產品常
見網路食
安疑慮及
解答

首頁 > 民生消費資訊 > 國產蜂產品專區 > 產銷履歷蜂蜜上市名單

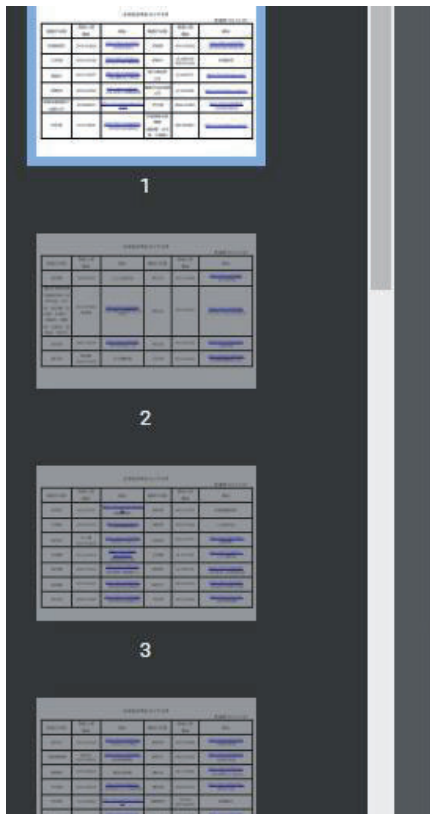
產銷履歷蜂蜜上市名單



產銷履歷蜂蜜上市名單(112.11.3)

搜尋產銷履歷蜂蜜

11



產銷履歷蜂產品上市名單

農糧署 112.11.03

驗證戶名稱	聯絡人員 電話	網站	驗證戶名稱	聯絡人員 電話	網站
筠捷蜂業行	0933-414666	https://bit.ly/3eh1XYS (FB 搜尋:蛋食)	李倫德	0933-528344	https://bit.ly/3eUf7W (FB 搜尋:好蜜在蜂巢記憶)
江念倫	0952-267348	https://bit.ly/342Xtwv (FB 搜尋:精家養蜂場)	田偉志	06-6990130 0982-813918	田蜜蜂情
陳威年	0912-318257	https://bit.ly/3sHCRGz (FB 搜尋:迷人蜂采)	蜂之鄉有限 公司	03-8220777	https://www.bee-pro.com/
曾貴發	0932-647939	https://bit.ly/3fjeFXl (FB 搜尋:水梨薑事業)	蜂巢式生技有限 公司	07-6525680	https://www.honeys.com.tw/
蜜蜂故事館股份 有限公司	05-5828255	https://www.honeymuseum.com/	李志朋	0936-191852	https://bit.ly/3CSbQ9l (FB 搜尋:蜂管家)
林永勝	05-2719608	https://bit.ly/3wM7eh9 (FB 搜尋:東發養蜂場)	宏基蜜蜂生態 農場 (賴朝賢、邱世 雄、王義誠)	049-2980851	https://www.hgbees.com.tw/

產銷履歷蜂產品上市名單

農糧署 112.11.03

驗證戶名稱	聯絡人員 電話	網站	驗證戶名稱	聯絡人員 電話	網站
...	04-8220777	0931-612466	https://bit.ly/3CSXlIQ

蜂箱是蜂蜜的製造工廠

12

- 蜂蜜的成分-已知約含有600種以上的化合物。
- 醣類、蛋白質、礦物質、胺基酸、澱粉酶、揮發性物質、類黃酮、維生素等等。



蜂蜜風味的多樣性

13

影響蜂蜜品質、色澤、香氣與風味的因素

- 栽培品種的多樣性
- 土壤與氣候差異
- 採收花期的差異
- 採收過程的差異



台灣所處的緯度與海島型氣候，等複雜條件影響下，相同品種風味較為張揚突出。

蜂蜜中的芳香物質

14

- 現已發現，蜂蜜中的芳香物質是由幾十種到上百種分子組成的複合物，主要是苯乙酸。
- 含有17種酚類、8種醛類、7種醇類和9種烴類物質，不同的蜂蜜所含的芳香物質，品種和數量不同，形成蜂蜜味道的多樣性。



國產少量特色蜜

15

- 柑橘類蜂蜜
- 瓜類蜂蜜
(哈密瓜、洋香瓜)
- 綠肥作物蜂蜜
(油菜、田青、芝麻等)
- 鳳梨蜜
- 酪梨蜜
- 紅棗蜜
- 蕎麥蜜
- 栗子蜜
- 水筆仔蜜
- 無患子蜜
- 銀合歡蜜
- 埔姜蜜
- 鴨腳木蜜
- 厚皮香蜜
- 雜草類蜂蜜
(咸豐草、小花蔓澤蘭)
- 香草類蜂蜜
(迷迭香、薰衣草)

如何品評-品評員篩選

16

- 身體健康正常者
- 年齡在20-50歲之間、性別不拘
- 興趣及動機
- 避免嗜酒、菸槍者
- 避免身上有其他氣味
- 避免濃妝
- 常持己見、偏見及不合作者應剔除

如何品評-環境

17

- 光線均勻
- 溫濕度宜人-21~25℃，相對溼度60%
- 隔音良好-現場無閒雜人等、車聲、手機聲
- 空間不宜過大(回音)
- 避免蚊蟲干擾
- 用餐時間距離品評前後一小時以上
- 品評前不得劇烈運動和食用刺激性食物

如何品評-工具

18

足夠的**白色**工作檯面

- 樣品(亂碼)
- 紀錄紙、筆
- 面紙
- 試吃棒
- 飲用水
- 紙杯(試吃棒、棄置杯、喝水杯、吐水杯及備用)



如何品評？觀其色

19

□ 蜂蜜狀態與色澤

濃稠液態、結晶、半結晶、雜質、
氣泡、透明度。

□ 蜂蜜色澤

琥珀色、金黃色、淡黃色、
紅褐色、深咖色等。



如何品評？聞其香

20

□ 香氣會影響入口後的感受。

□ 以鼻子吸氣味，評鑑香氣的濃、淡、清、濁和該蜂蜜之**重點氣味**，同時評鑑有無雜味、悶味、臭味等其他不良的味道。

如何品評？品其味

21

- 將蜂蜜入口後，不要馬上吞進去，讓口水稍微稀釋一下蜂蜜後再吞。
- 若要品評多個樣品則可不吞，口水稀釋後直接吐掉，感受蜂蜜的味道。
- 觀察入口後前、中、後味道的變化。
- 入口後可用鼻子將氣吐出，再次感受蜂蜜的香氣。
- 最後用自己的形容詞，將味道形容出來。

建立自己的形容詞

22

形容詞可包括：

- 直覺性的『濃、中、淡』
- 類似什麼味道？（不侷限於食品，例：皮革味）
- 情緒上的感受（例：我覺得吃下去有種熱情奔放的感覺）
- 腦海裡浮出的畫面（媽媽的味道）

自製蜂味輪

23

金黃色
琥珀色
淺黃色
紅褐色
油亮狀
澄清狀
結晶狀
氣泡狀
混濁狀
黏稠狀
光澤狀

香氣濃郁
香氣平淡
香氣雜異
香氣人工
香氣刺鼻
香氣帶酸

花香味 發酵味
草本味 堅果味
木頭味 化學味
熟果味 鮮果味
腐爛味 香料味
焦糖味 酸敗味
花香味 煙燻味
柑橘味
碳焙味

甜幾度
酸幾度
苦幾度
澀幾度

蜂味品評

24

代號	蜂蜜種類	風味描述

蜂味發想

25

□ 蜂蜜與水果



柑橘類、柚子類、莓果類等等等，或蜂蜜漬果乾

□ 蜂蜜與堅果

花生、芝麻、腰果等

□ 蜂蜜與鹹食

豬腳、泡菜、醬汁類



蜂味發想

26

□ 本草綱目、神農本草經

蜂蜜肉桂、蜂蜜菊花茶、蜂蜜白蘿蔔等

□ 蜂蜜與辛香料、香草植物、花類




□ 蜂蜜與調酒



Bee' s knees、Hot Toddy等

□ 蜜蜂與蜂蜜歷史、趣聞



A close-up photograph of a bee on a yellow flower. The bee is positioned on the right side of the flower, facing left. The flower has several large, bright yellow petals. The background is a soft, out-of-focus green. A circular black overlay with white text is centered over the upper part of the flower.

謝謝今日的
~聆聽與參與~

推廣產銷履歷蜂蜜多元應用

蜂蜜不僅是一種天然糖分，富含多種維生素與礦物質，具有抗氧化、抗菌、抗發炎的作用，且蜜蜂作為自然界最重要的授粉動物之一，對於生態健康與穩定至關重要。

農業部農糧署為促進國人運用產銷履歷蜂蜜，辦理「蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽」，鼓勵推出具特色之多元創意蜂蜜烘焙品，提升國產蜂蜜產品在市場上的吸引力和競爭力，進而擴大消費者認知度。

113年度 蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽 辦理說明

主辦單位：農業部農糧署
執行單位：台灣農業科技資源運籌管理學會

氣候環境影響蜂蜜產量

氣候

台灣每種花採蜜期通常僅約1個月，且蜂農顧好蜜蜂，氣候條件全到位才有蜜可收，例如盛花期多吹較乾燥的北風，後續又遇下雨，蜂蜜產量也會不理想。

環境

氣候間接導致龍眼樹的種植難度提高，導致轉作其他作物，供蜜蜂採集的蜜源逐步縮減。

氣候提高病蟲害防治困難，蜜蜂可能因蜜源不夠擴大採蜜範圍，誤入施藥中的果園，增加中毒跟死亡率。



圖片出處：<https://reurl.cc/1QLIQ9>

產銷履歷保證國產&食品安全

基本資料

農產品經營者： 蜜蜂故事股份有限公司
組織代碼： 143081
組織地址： 雲林縣古坑鄉滿子路88號
連絡電話： 05-5829853
驗證制度名稱： 農產品產銷履歷驗證制度

產銷履歷蜂蜜掃描產銷履歷QR CODE即可獲得生產者資訊 (生產者、蜂箱位置、數量)、檢驗結果

驗證通過品項

驗證機構：中興大學

品項	驗證有效日	農民	生產總面積(平方公尺)	產銷作業基準
蜂蜜	2026/04/22	陳英俊, 陳昆煌, 程冠璋, 陳啟文, 陳柏旭, 蕭明仲	1008	蜂產類-蜂蜜良好規範(TGAP)(PDF檔 10.10.19公告修訂)

採樣名稱	採樣編號	採樣日期	檢驗項目	檢驗日期	檢驗報告編號	檢驗結果
蜂蜜	109P1652B P10	2023/05/12	農藥殘留檢測-蜂蜜(380項)	2023/05/19	230516PP009-01	合格
蜂蜜	E230500023	2023/05/05	菌素素類, 四環素類, 水分, 蔗糖, 糖漿, 水不溶物, 澱粉, 酶活性, HMF(經甲基羧基), 酸度	2023/05/17	AVC23500066	合格
蜂蜜	E230500022	2023/05/05	菌素素類, 四環素類, 水分, 蔗糖, 糖漿, 水不溶物, 澱粉, 酶活性, HMF(經甲基羧基), 酸度	2023/05/17	AVC23500065	合格

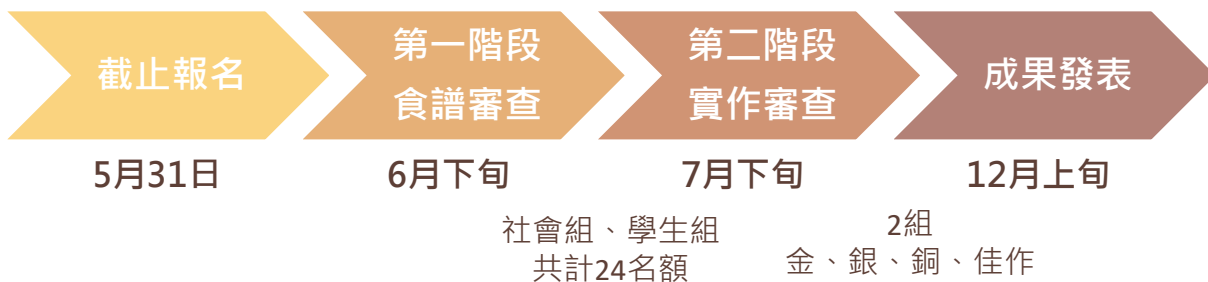


2. 蜂產類生產作業標準

蜂場選擇	<ol style="list-style-type: none"> 蜂場應選擇冬季寒風不會直接吹襲，夏季有遮陰之良好場域放蜂，蜂箱應以葉口背風向陽方向擺放，以利蜂群活動。 蜂場3公里內需有乾淨水源或提供蜂群乾淨飲水，蜂場周邊20公尺內應避免有人工光源，50公尺內不應有化工廠、畜牧場等潛在污染源。 注意周遭是否有虎頭蜂、蟻蜂等蜜蜂天敵，另外也要留意周遭是否有農藥飄散污染的可能。 蜂場需至戶籍或流動放蜂地點所在鄉鎮申報及登錄作業程序，申報在案。
蜂場衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> 蜂場內應無傾倒腐爛雜木，並適時割或掩埋，蜂場須定時清潔或消毒並等。 蜂場內放置蜂箱處為養蜂區，另可與倉庫區須有明顯區隔。 設備及用具須收拾妥善不可隨意露天消毒。 倉庫區應保持整齊清潔，定時清潔消毒。
蜂箱管理	<ol style="list-style-type: none"> 蜂箱材質應為木材、塑木或微晶木，寬39-42.5公分；巢框長48.4公分，箱、蜂箱外可上噴木漆，內部不可上漆。 蜂箱應編號，使用前清潔乾淨並消毒深乾淨並登冊擺放在蜂場倉庫區。
蜂群來源管理	新進蜂群應編號，並依照本操作流程執行。
遷移	<ol style="list-style-type: none"> 每年填寫一次年度遷移規劃表，規劃數。 事先勘查遷移地點是否符合蜂場選擇線，遷移後須將實際搬遷數量記錄於
蜂群檢查	<ol style="list-style-type: none"> 一週至少檢查一次並記錄在蜂群管理量、病蟲害等。 巢脾應剝除蜂脾，並檢查蜜、粉、印存在，亦可以產印樣態判斷。 噴煙器使用時要注意安全，使用後應
蜂蜜採收	<ol style="list-style-type: none"> 採收時將蜜脾從蜂箱提出，並抖掉、刷除蜜脾上之蜜，將蜜脾放入乾淨工作箱並蓋上乾淨濕布，搬運至搖蜜操作區進行搖蜜作業。 搖蜜操作區應獨立，在蜂場可設置紗帳或於室內操作，且搖蜜區所有器具不得與地面直接接觸。 採收蜂蜜前因巢脾可能殘有餵飼之糖蜜，應先取出並於儲蜜桶上清楚標示「頭期蜜」，並於蜂蜜採收記錄上詳實註記。 若有封蓋蜜脾先以割蜜刀割開，將蜜脾置入搖蜜機取蜜，採收後之空脾經過修脾後放回原蜂箱，採收之蜂蜜應立即以至少80網目之過濾蜜器過濾，過濾後之未脫水蜂蜜應立即貯存於食品安全等級之儲蜜桶，以利後續載運及脫水作業。 採收器具使用後應立即清洗，並擦乾或晾乾，以避免其他生物或微生物滋生。 每次蜂蜜採收應確實記錄。
採蜜衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> 工作人員應保持個人衛生，應穿戴清潔工作衣、手套及工作帽，避免毛髮掉入蜂蜜中，與蜂蜜有直接接觸之工作人員不得患有皮膚病，或有皮膚膿腫、創傷等症狀。 搖蜜操作區不可隨地吐痰、抽菸及飲食。
蜂蜜脫水	<ol style="list-style-type: none"> 蜂蜜脫水應於合法的初級農產品加工室操作，若蜂蜜脫水需要外進行，則委外之蜂蜜脫水場需為已通過蜂產銷履歷驗證之農產品經營者所有。 將未脫水蜂蜜抽取至脫水槽，抽取過程可再以80網目以上之濾網粗過濾一次，並檢測水分含量，之後以溫度低於55°C、真空度為70-75cmHg之條件脫水，至少每30分鐘檢查一次水分含量，使水分含量降低至19.5%以下，倒出時趁蜂蜜溫度高、黏度較低，再以150網目以上之濾網細過濾一次，脫水過程溫度及時間應確實記錄。

產銷履歷蜂蜜皆需要符合「台灣良好農業規範」查驗標準，從蜂場選擇、餵飼、縮減擴增、清潔消毒，採收、倉儲、檢驗分裝等流程皆須符合規範。

徵選流程及競賽品項



- 可凸顯國產蜂蜜特色之下午茶烘焙品，包含常溫、冷藏、甜食、鹹食，以一道為限。
- 原料使用之國產蜂蜜需具「產銷履歷標章」之蜂蜜產品。

組別與參賽資格



社會組

設籍於中華民國之社會各界人士

- 滿18歲且無在學學籍者。



學生組

高中職與大專院校學生(依報名截止日5/31認定)

- 須具中華民國教育部認可學校正式學籍。
- 需檢附學生證正反面影本，且需有112學期下學期之註冊章或在籍證明。
- 不得以不提供學生證方式跨報社會組。

獎勵方式

獎項名額	名額	頒發項目
金牌獎	1名	每名參賽者獎狀乙紙、獎金3萬元 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)
銀牌獎	1名	每名參賽者獎狀乙紙、獎金2萬元 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)
銅牌獎	1名	每名參賽者獎狀乙紙、獎金1萬元 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)
佳作	3-5名	每名參賽者獎狀乙紙、 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)

第一階段食譜審查

編號	審查項目	配分	評分重點
1	具備國產蜂蜜特色	30分	<ul style="list-style-type: none"> • 需使用「產銷履歷」之蜂蜜，含量至少占總原料之10%（以重量計算）。 • 需能凸顯主材料「蜂蜜」之特色，具備蜂蜜運用於烘焙之獨特性與創新性。 • 相關配料以國產食材為原則。
2	外觀整體性	30分	<ul style="list-style-type: none"> • 外觀需能引起食慾與購買欲。 • 大小式樣符合下午茶主題。

第一階段食譜審查

編號	審查項目	配分	評分重點
3	風味與口感	30分	<ul style="list-style-type: none"> • 整體味道和諧，於品質、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。 • 口感層次豐富。 • 具適口性。
4	食譜寫作	10分	<ul style="list-style-type: none"> • 操作步驟敘述完整而正確，以清晰的文字及邏輯使他人了解作品之製作流程及所需元素。

第二階段實作審查

編號	審查項目	配分	評分重點
1	具備國產蜂蜜特色	30分	<ul style="list-style-type: none"> • 需使用「產銷履歷」之國產蜂蜜，含量至少占總原料之10%（以重量計算）。 • 需能凸顯主材料「蜂蜜」之特色，具備蜂蜜運用於烘焙之獨特性與創新性。 • 相關配料以國產食材為原則。
2	外觀整體性	30分	<ul style="list-style-type: none"> • 外觀需能引起食慾與購買欲。 • 大小式樣符合下午茶主題。 • 烘焙均勻度合宜。

第二階段實作審查

編號	審查項目	配分	評分重點
3	風味與口感	30分	<ul style="list-style-type: none"> • 整體味道和諧，於品質、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。 • 風味（嗅覺）能刺激食慾。 • 口感層次豐富。 • 具適口性。
4	準備工作與清潔	10分	<ul style="list-style-type: none"> • 正確的基本食材處理及衛生。 • 製作方式需能避免過多的食材廢料，符合環境永續之原則。 • 材料準備和工作使用妥善安排，比賽前後清潔及合適的工作方法，工作時間分配及準時完成賽事。

第二階段實作審查

- **競賽時間 180 分鐘**，須全程現場烘焙，得事先切割清洗食材，可攜帶所需食材及調味料、競賽過程中使用之烘焙器具，連同裝盛餐盤器皿皆由參賽者自備。大會設備清單將於會前公布
- 現場需依書審所提供之食譜製作，並於現場提供食譜 1 份供評審參考。如現場評審共識認定食譜與成品差異太大，則喪失資格。
- 除執行單位提供之產銷履歷蜂蜜食材外，參賽者可依需求自行準備「國產蜂產品證明標章」或「產銷履歷」蜂蜜產品，唯需提供可供證明之包裝。其次，其餘食材及調味料皆由參賽者自備。

申請書： 基本資料

一、基本資料

報名組別	<input type="checkbox"/> 社會組 <input type="checkbox"/> 學生組
服務單位/學校科別	
參賽者姓名	
出生年月日	
身分證字號	
地 址	
聯絡電話	
電子郵件	

學生證影本	需有 112 年度下學期註冊章，並請提供正、反面影本
身分證影本	請提供正、反面影本

申請書： 競賽烘焙作品

創作理念，例如：

1. 所選用國產蜂蜜的特色，其如何與作品相輔相成
2. 如何有創意地應用蜂蜜，例如配方、外觀、口感等

二、競賽烘焙作品

作品資訊	
作品名稱	
創作理念	請說明如何展現國產蜂蜜特色與創新性，約 300 字
國產蜂蜜類型	<input type="checkbox"/> 龍眼蜜 <input type="checkbox"/> 荔枝蜜 <input type="checkbox"/> 其他百花蜜_____ (※需檢附包裝照片)
成品形式	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 甜食 <input type="checkbox"/> 鹹食
建議搭配飲品	<input type="checkbox"/> 紅茶 <input type="checkbox"/> 綠茶 <input type="checkbox"/> 咖啡 <input type="checkbox"/> 果汁 <input type="checkbox"/> 可樂 <input type="checkbox"/> 氣泡水 <input type="checkbox"/> 豆漿 <input type="checkbox"/> 牛奶 <input type="checkbox"/> 其他_____

申請書： 食材表

食材表	食材	重量(g)	百分比(%)

申請書： 烘焙順序與 成品照片

烘焙順序	
作品照片(一)	請提供清晰的彩色照片

申請書： 主原料包裝 照片



主原料包裝照片 (正面包裝)	請提供清晰的彩色照片
主原料包裝照片 (標章)	請清楚拍攝「國產蜂產品證明標章」或「產銷履歷」標章

產銷履歷蜂蜜購買通路



農糧署>國產蜂產品專區
<https://reurl.cc/NQaZn5>

或於報名簡章網址下載

產銷履歷蜂蜜查詢



產銷履歷農產品資訊網
<https://reurl.cc/krxvnr>

申請書： 承諾書

承諾書

1. 本人同意遵守競賽規則，配合執行單位人員安排及接受執行單位和評審團之安排： (1) 本人參賽所提供之產品配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本競賽活動相關規定。 (2) 本人參賽所提供之作品為原創，並且無侵害他人著作權或其他權益。	
2. 本人同意本簡章所有規範及上述規則條款，如有違反，願自負一切民、刑事責任，並取消全部得獎資格之外，並撤回獎狀。	
3. 本人保證所提交之參賽資料均屬正確，並保證不侵害他人之相關智慧財產權。	
4. 本人已確實詳閱並同意本計畫實施辦法中「十、權利義務」內容。	
5. 本人(單位)同意於本個案完成後，將授權個人肖像、競賽成品資訊，包含作品名稱、創作理念及特色、食譜表、製作方式及作品成品照片等執行成果內容，提供農業部農糧署與執行單位作為示範推廣之用。	
此致 農業部農糧署	
申請者 姓名	簽章
中華民國 113 年 月 日	

權利義務

- 每位參賽者以申請1案為限。
- 報名之相關資料或其附件有隱匿、虛偽不實情事者，或有食品成份違法、衛生不良，或有抄襲、仿冒、剽竊他人商標專利之情事者，相關法律責任由參賽者自行負責。
- 獲獎者如有下列情形之一並經查證屬實者，除依相關法規處理，並取消得獎資格暨追回已頒發之獎狀，獎項不予遞補：經人檢舉涉及抄襲或違反著作權相關法令；經人檢舉涉及違反食品衛生相關等法規；經人檢舉或告發為非自行創作或冒用他人產品。
- 主辦單位與執行單位對於所有參賽作品，均有授予各種傳播媒體刊載之權利，並擁有所有報名參賽作品無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權力，參賽者則保有著作人格權。
- 得獎者需配合農業部農糧署及執行單位辦理成果推廣相關事宜。
- 得獎者於計畫結束後一年內，須配合農業部農糧署及執行單位參與相關成果發表與展示等活動。

申請檔案下載與聯絡方式

申請表下載

- 報名期限：**113年5月31日**



<https://reurl.cc/yYN9Ka>

聯絡方式

- 台灣農業科技資源運籌管理學會
- LINE@：[@586qfqva](https://www.line.me/@586qfqva)
- 聯絡人：梁小姐 02-25851775 #51



今天品評的蜂蜜



永大養蜂場咸豐草蜜



蜜香園森林蜜





蜜蜂故事館龍眼蜜



蜜蜂故事館荔枝蜜



永大養蜂場白千層蜜