

普訊

GLOBALinks 86
NEWSLETTER NOV. 2019 ISSUE.



瓜地馬拉總統當選人訪神通



聯華大轉型 繼往開泰來

聯華實業景虎士總經理榮退情依依
鍾瀚億勇奪大馬 FHM 世界廚藝賽銅牌





天然·有機 生鮮超市
Jian 健康食彩
 Fresh mart · Fresh living

UH 聯華實業集團



經典聖誕麵包100g



經典聖誕麵包500g

Merry Christmas
MAS

LOISON PASTOCENS DAL 1938

幸福感動·甜蜜傳遞



巧克力聖誕麵包100g



糖漬栗子
 聖誕麵包100g

Loison為義大利知名前三大之甜點品牌，來自威尼斯西方 VENETO 地區，1938年成立至今堅持只烘焙最好的商品，採用最頂級、天然的材料製成，且不添加防腐劑。一對天作之合是 Loison 傑出產品的背後推手，丈夫 Dario 是第三代的糕點師傅，妻子 Sonia 則是才華洋溢的設計師，創意驚人。結合了兩人的才華，創造出兼具美味與美觀的經典義大利蛋糕與糖果。品牌旗下招牌 Loison 的義大利甜麵包 (Panettone) 與黃金麵包 (Pandoro)，以不可妥協的堅持來製作。

堅持嚴選素材

Loison 原料都來自信賴的市場和認證過的產地：如頂級義大利小麥麵粉、維內朵區新鮮的蛋奶、比翠隆的高山奶油、Torcolate 和 Prosecco 等香料酒、西西里的柳橙蜜餞、Diamante 的柑橘蜜餞、土耳其的優質葡萄乾以及南美的巧克力等。

傳統製作工法·慢工出細活

使用義大利經典烘焙程序製作，真材實料，生產過程需要16個步驟，甚至超過72小時！

製作的要訣在於麵粉和水混合之後每日自然產生的新鮮酵母菌，且經過2週自然發酵並熟成醱釀。這特別的自然發酵過程使聖誕麵包發展出紮實的結構，抑制可能的病原菌的產生。這就是為什麼傳統的聖誕麵包製作方法不需要任何的人工防腐劑，賞味期限可長達3個月至半年之久，並讓聖誕麵包吃起來的口感介於麵包和蛋糕之間，濕潤綿密香氣馥郁又蓬鬆柔軟。

食用建議

1. 適合直接享用，或是稍微烤過、微波，溫熱吃更鬆軟綿密
2. 傳統義大利吃法會搭薩巴雍醬 Zabaione，或是可搭配卡士達醬
3. 可簡單搭配冰淇淋，或是可搭配果醬享用

保存方式

未開封請存放於陰涼乾燥處（不可放冰箱，可保存約半年之久）
 開封後建議密封冷凍保存（可保存約一週以上）

分享建議

80-100g 約 1-2 人份
 500g 約 4-5 人份



黃金麵包80g



神采飛揚

- 6 瓜地馬拉總統當選人賈麥岱 參訪神通
- 8 神通協助建置 雅加達捷運走入新紀元
- 10 中技社表揚神通陳錫裕榮獲技術貢獻獎
- 11 神通與中華科大推無人機產學合作計畫
- 12 新吳區圖書館 活動精彩慶八周年
- 16 機場採用 Getac 平板搭配油料補給系統
- 18 Getac 為百度車聯網安全團隊定制電腦
- 19 Getac S410 獲 Good Design Award 設計獎
- 20 AIoT Taiwan 2019 神雲展百倍效能伺服器
- 21 神雲與中電港合作 推雲計算解決方案
- 22 守護行車安全 Mio 與英國保險公司合作

- 23 德國 IFA 展 Mio 行車記錄器 獲青睞

食在安心

- 34 新高山台灣小麥粉 喜迎冬推新食譜
- 36 國際烘焙食品新趨勢先探

健康淘寶

- 42 優元氣每日堅果 打造健康新選擇
- 46 身體拉警報？選對好食材亞健康不上身

育秀盃報導

- 54 咱糧烘焙課 大手牽小手
- 56 大師烘焙 國糧飄香



側寫科技

- 58 艾迪訊解決方案 拉抬南港圖書館借閱量

企業講壇

- 60 興趣的本質是一樣的
- 61 體悟意義與價值，不斷積極追求叫熱情
- 62 數位轉型 神通引領企業打通關 上雲端

消費科技

- 70 從航空公司倒閉潮 看科技發展影響力

世說心語

- 73 掌控食品級氣體 建立管理機制刻不容緩

藝文天地

- 76 台北國際攝影節——愛·無盡
- 78 沈鈺華 留取花魂相守

生活部落格

- 82 生病的領悟 苦痛的反思

讀書會

- 90 愛，隨時都在



榮譽發行人
苗豐強
董事長
景虎士
發行人
苗華斌
編輯總監
喬振中
執行主編
董書芬
美術編輯
楊仲民
攝影
黃琬婷

企畫群
神通資科
劉慈明
神達投控
黃婷溶
神基科技
孫偉偉
神雲科技
張嘉玲
聯華投控
邱雅禎
聯成化科
吳玉琴
聯華氣體
吳玲兒
聯強國際
劉心瑜
育秀基金會
黃敬婷

發行所
育秀教育基金會

發刊地址：
114 台北市內湖區堤頂大道二段 187 號
聯絡電話：886-2-2657-6666 # 7860
網址：<http://www.msgr.com.tw>

神通資科
26576666
神達投控
3-3962888
神基科技
27857888
聯華投控
27861188

聯成化科
26517889
聯華氣體
27866000
聯強國際
25063320
聯訊創投
26579368



瓜地馬拉總統當選人賈麥岱 參訪神通 強調廣推「智慧解決合作計畫」開新局

文／神通資料

10月24日在外交部安排下，中美洲邦交國瓜地馬拉總統當選人賈麥岱（Alejandro Eduardo Giammattei）率內閣訪問團蒞臨神通資訊科技公司參訪，這是他們此行唯一造訪的私人企業。神通展示了迎賓機器人、3D Simulation Lab 及創意基地（Innovation Hub），來訪貴賓對神通在智慧城市發展及國際輸出的成果，均給予極高的評價。神通資料董事長蘇亮致歡迎詞時，特別恭賀瓜地馬拉總統當選人賈麥岱先生高票當選，並歡迎參訪團多多交流，並給予指導。

賈麥岱表示，臺灣與瓜地馬拉長期以來在基礎建設、公衛醫療、教育、中小企業創新輔導、農竹產業等領域，合作深入民間，成果豐碩。未來雙方將在既有的堅實基礎上，持續深化友好合作關係。

此外，他也特別強調，明年一月就職後，將加強雙方在「智慧解決合作計畫」的推廣，也期待能藉助神

通在智慧系統解決方案的經驗，如自動通關系統、無人機系統等實績，加速公共建設及民生設施的建置，以創新發展，迎接嶄新的歷史新局。

今年九月初丘金勝副總經理應邀參加外交部所舉辦的「中美洲智慧解決合作計畫及商機考察團」，由外交部國際合作及經濟事務司司長葉非比女士率隊，拜訪



1 2 3 4 瓜地馬拉總統當選人賈麥岱率內閣訪問團蒞臨神通資訊科技公司參訪，神通展示了迎賓機器人（圖一）、3D Simulation Lab 及創意基地（圖四）。5 外交部所舉辦的「中美洲智慧解決合作計畫及商機考察團」，全體團員與瓜國新任內閣部長合影。6 丘金勝副總經理（右五）在瓜地馬拉參訪期間，在大使館的安排下，還特別與多位新任內閣部長餐敘簡報，雙方對智慧城市推廣的議題充分交換意見，並初步獲得合作目標。

瓜地馬拉與貝里斯等三國。丘副總感性的表示，第一次到邦交國家，享受機場禮遇通關，抵達大使館又看到青天白日滿地紅的國旗隨風飄揚，異國他鄉，感覺真好。

瓜國在中美洲相對上是較進步的國家，人口 1,647 萬人，面積大約是台灣 3 倍大。雖不是最富裕的一國，但從冒煙的活火山到熱帶雨林，從令人震撼的馬雅古文明遺跡到西班牙殖民地建築，加上民族氣氛濃厚而色彩繽紛的印第安小鎮，瓜地馬拉是一個多采多姿但常被忽略的馬雅文化聖地。

丘金勝副總經理在瓜地馬拉參訪期間，除了拜訪工業總會、首都瓜地馬拉市政府交通警察局、TIGO/CLARO 二家電信公司及 Antigua 市等外，在大使館的安排下，特別與多位新任內閣部長餐敘簡報，雙方對智慧城市推廣的議題充分交換意見，並初步獲得合作目標與規劃項目的共識，雙方都希望不久的將來，能很快有機會做進一步的深入合作，並咸認是一場成功的參訪

交流。
台瓜兩國建交已超過 80 年，此次賈麥岱總統能親自率團來訪，更強化彰顯雙方深厚的友誼及合作關係。賈麥岱總統長期深入瓜地馬拉民間，充分了解人民需求，相信在他的領導下，將促使貴我雙方關係的發展，提升到一個新的歷史新局，共創雙贏的局勢。G

More Information

瓜地馬拉總統當選人 —— 賈麥岱（Alejandro Giammattei）

今年 63 歲的賈麥岱經歷充滿故事，因罹患多發性硬化症需要拄著拐杖行走，他曾是外科醫生；2006 年任命為瓜國獄政長，該年他強悍攻下被牢犯控制長達一年的帕翁（Pavon）監獄，奪回控制權，曾在 2007、2011、2015 及 2019 年四次參選總統，屢敗屢戰，最後在今年 8 月 11 日以得票率 57.95% 當選瓜國下屆總統，將於明年元月 14 日宣誓就職。



神通協助 AFC 票證系統建置 雅加達首條捷運走入新紀元

文 / 神通資料

印尼全國首條捷運線——印尼雅加達捷運一號線，從 2013 年開始動工，歷經 6 年終於在 2019 年 3 月啟用，在通車典禮上，印尼總統佐科威表示，印尼將進入大眾運輸文化的新紀元，可見此條捷運對印尼的重要性。

雅加達捷運是由日本國際協力機構 (JICA) 所提供的貸款援助興建，參與建造的廠商來自日本、印尼及臺灣。神通資料也參與了印尼這項世紀工程，從日商承接自動票證系統 (Automatic Fare Collection, AFC) 的建置，展現神通在智慧交通領域的高度專業及豐富經驗，再度締造海外輸出的成功案例。

雅加達捷運一號線全長 15.7 公里，起點位於雅加達中部的印尼飯店圓環 (Bundaran HI)，向南延伸至勒巴克布魯斯 (Lebak Bulus)，沿線設有 13 個車站，包括 7 個高架車站及 6 個地下車站，車程 30 分鐘，相較開車一小時快了一倍，目前有 16 輛列車 (每輛 6 節車廂) 投入營運，預計每日可疏運 13 萬人次。

人口數早已破千萬的雅加達，約有 140 萬的通勤族每天飽受塞車之苦。雅加達道路的汽車密度是臺北市的 4 倍，隨著市民所得提高，擁車人數還以每年 10% 的成長率持續增加，導致交通堵塞問題更加嚴重。印尼作家塞諾·古米拉·阿吉達馬 (Seno Gumira Ajidarma) 打趣寫道：「在印尼首都不用待多久，你就會知道，印尼人平均花十年的生命在交通上」，事實上，2017 Uber 委託「波士頓諮詢公司」所作的評估報告也相差無幾，調查顯示生活在雅加達平均一年要花 22 天時間卡在擁塞的車陣中，有 74% 的雅加達通勤族因此在重要活動遲到。印尼總統也在 2018 年雅加達亞運開幕式上幽



自己一默，以摩托車飆進會場，自嘲雅加達的塞車現象。當地政府對於捷運的開通寄予厚望，在一號線通車的同時，總統佐科威也宣布了捷運二期的開建，預計 2024 年通車，明年地鐵第三期也將儘快動工，期盼能替雅加達有效「戒堵」。

神通早在 1989 年就跨入自動收費系統 AFC 的領域，參與臺灣各項國家級的交通建設，包括臺北捷運、高鐵、臺鐵、公車、高速公路等自動收費系統的建置。神通資料副總經理陳錫裕表示，臺北捷運平均日運量超過 200 萬人次，跨年單日更曾創下 300 萬人次的驚人數字，加上臺北市的大眾運輸系統相當多元且密集，又發展出多元支付、多元票種、多元服務的設計，並將各項公共運具的服務連結，如 UBIKE、公車、臺鐵、高鐵等，讓票卡服務可以互通，這些服務都需要處理巨量資料及整合相異系統的能力，這是一項非常複雜的工程，需要縝密的設計、不斷的測試及修正。

由於神通團隊一直保持穩定的技術服務品質，2008 年通過臺北捷運局實績審查，獲得捷運自動收費系統專業分包商資格廠商，與國際廠商分庭抗禮。2011 年神通開始積極海外發展，協助印度地鐵、福州地鐵一號線、香港機場快線等地的 AFC 系統建置，2016 年更與日商合作開發泰國、越南等東南亞國家的交通票證系統。神通累積了 30 年經驗，不僅持續優化硬體如售票機、閘門、票務查詢等前端設備，軟體系統的設計也朝向多元整合及使用使用者體驗為優先的方向發展，堪稱軌道交通票證的專家。

神通團隊所負責建置的雅加達捷運 AFC 系統，包括中央電腦、13 站的車站電腦系統、售票機 TVM、票卡查詢機

EQM 及票務機 TOM 等。神通負責 AFC 海外業務的鍾政道處長表示，在與日商合作的

過程中，充份感受到日本人的嚴謹態度，按部就班落實每個計畫中的細節，高度的執行力令人驚嘆，在無形中也建立了團隊成員的自我要求及責任感，減少了因人設事的弊端。

神通的雅加達捷運 AFC 系統專案經理李彥霏表示，雖然面對日人英語不通，在沒有充足語言翻譯的情況下，神通團隊仍兢兢業業，耐心



確認每項需求與工序，雙方建立工作默契，靠的就是對專業的共通語言。

雅加達捷運自開通以來，捷運公司持續在 Facebook、Instagram 等社群媒體發佈訊息，分享乘客搭乘捷運的照片及影片，相關乘車宣導及行銷活動不斷，也反映出印尼政府及民間的殷殷期待。據雅加達捷運公司的統計，光是 3 月 12 日至 24 日免費試乘期間，乘客就遠超出預期的 50%。印尼交通部長蘇馬迪 (Budi Karya Sumadi) 表示，雅加達政府希望加強推動捷運等公共交通的宣傳，並在 2029 年前將公共交通的乘客比例提升至 60%。

近年來，東南亞城市快速發展，交通基礎建設需求都在大幅增長，而神通不僅在自動交通票證系統已具備國際競爭力，包括捷運系統的電力、通訊、行控、環控等都有傲人的建置實績，近年也積極發展邊緣運算，開發出 MIAION 智慧交通解決方案。神通資料副總經理陳錫裕表示，神通多年深耕智慧交通領域，已發展出軟硬整合的交通解決方案，未來將會以更優質的技術服務，協助東南亞等城市的交通建設，讓當地民眾也能享受到與臺灣一樣快速便利的交通服務品質。G

More Information

JICA

JICA (Japan International Cooperation Agency) 日本國際協力機構隸屬於日本外務省，是日本對外實施政府開發援助 (ODA) 的主要執行機構之一，其前身為 1974 年成立的日本國際協力事業團，主要負責日本與開發中國家的雙邊技術合作及人員培訓，2008 年大規模改制納入 ODA 借款及援贈機制，成為現今的 JICA。JICA 與許多開發中國家簽訂重大建設計畫，日本 JICA 貸款作為建設資金來源的條件，讓日商取得標案，以此互利模式，有效推動開發中國家的建設，同時刺激日本相關產業的出口。



神通陳錫裕榮獲技術貢獻獎 中技社慶祝60周年頒獎表揚

文 / 神通資科

▲ 神通資科陳錫裕副總（右）獲頒中技社技術貢獻獎。

財團法人中技社為慶祝成立 60 周年，特別於今年設立科學暨技術貢獻獎，神通資訊科技副總經理陳錫裕榮獲技術貢獻獎，表彰他在捷運木柵線系統整合技術領域的重大貢獻。

中技社慶晚宴 10 月 4 日於台北大直萬豪酒店舉行，並邀請前副總統蕭萬長、經濟部長沈榮津、中技社董監事及捐助人等貴賓參與盛會，為了慶賀 60 週年，中技社也特別於今年設立了科學暨技術貢獻獎，以及 AI 創意競賽，兩獎項皆於晚宴進行頒獎。陳錫裕副總經理表示，中技社多年來關注科技產業，引進科技新知，對人才培育不遺餘力，充份扮演前瞻智庫的角色，此次接受中技社所頒發的 60 週年技術貢獻獎，感到莫大榮幸，這份殊榮不只是代表個人，更是对神通團隊的肯定。

神通與台北捷運工程淵源頗深，早在 1989 年，便參與台灣第一個軌道交通自動收費系統 - 臺北捷運 C307 標自動收費系統的研發建置，範圍包括木柵線、淡水線、新店線總計 43 個車站。1993 年全台灣第一條捷運——木柵線，因工程延宕及機電系統問題，在運轉測試期間，歷經兩度火燒車及電聯車爆胎等重大事故，加上機電商馬特拉在營運二個月後無預警撤離，在未獲得技術轉移下，接連發生行控電腦大當機，一時之間輿論沸騰，上至交通部，下至捷運公司，大家都束手無策。當時的神通電腦總經理蘇亮先生，以過去執行大型專案的經驗判斷，事故可能肇因於系統整合未臻完善之故，台北捷運公司因此力邀神通協助善後。陳錫裕副總經理參與木柵線工程團隊的組建，面對台灣軌道的重大工程挑戰，與捷運公司同仁同心協力，將問題一一解決，證明了本土技術能力也足以維護國際廠商的系統，讓可能胎死腹中

的木柵線起死回生，為政府節省了鉅額的維護費用，擺脫了台北捷運工程所遭遇的最大困境，可以說此次重大危機的解除，造就了今日以高品質馳名國際的台北捷運。

陳錫裕副總經理服務神通近 30 年，見證神通一步一腳印，持續在交通、國土安防、RFID 等應用技術突破發展，並將成功經驗輸出海外，創造台灣在公共建設智慧化及國際化的時代。陳錫裕副總表示，台灣廠商要走向國際，應該要共同合作，發揮互補綜效，並藉助政府駐外單位的力量，瞭解當地市場輿情，找到優良可靠的當地合作夥伴，更是海外輸出成功的重要關鍵。他強調，神通也將不斷精進，將台灣技術及整合專業的招牌越磨越亮，並整合產業能量，持續拓展國際市場。G

More Information

財團法人中技社 (CTCI Foundation)

於 1959 年 10 月 12 日創設，以引進科技新知，培育科技人才，協助國內外經濟建設及增進我國生產事業之生產能力為宗旨。聯華神通集團苗豐強董事長先生，亦為中技社董事一員。中技社六十年來，先後組成觸媒研究中心，汙防、能源、環境等技術發展中心，協助政府擬定相關施政策略；推動各項建設開發，提供能源、環境技術諮詢與輔導；積極獎掖傑出優秀人才，設置講座、獎學金，贊助各項學術活動，帶動了國內科技研發風潮。2006 年投入智庫平台業務運作，以「科技創新、公益永續」為規劃藍圖，將數十年技術諮詢及輔導的能量，轉化成立專業智庫，邁向知識創新服務，促成科技推升與經濟繁榮之兼籌並顧。



推無人機產學合作計畫培育人才 神通資科與中華科大 簽訂MOU

文 / 神通資科

神通資科於 10 月 22 日與中華科技大學簽署產學合作意向書，雙方將共同推動航空無人機人才的培育，特別在無人機訓練及驗證的部分，推動產學合作、資源共享、技術輔助研發之交流事項，創造雙贏契機。



神通資科蘇亮董事長與中華科技大學郭承亮校長代表雙方簽署產學合作意向書簽約，出席見證簽約儀式還包括神通資科丘金勝副總經理、中華科技大學創辦人孫永慶總裁、中華科技大學孫建行董事長等貴賓。

中華科技大學創辦人也是前二戰戰鬥機飛行員、今年高齡 95 歲的孫永慶總裁致詞時表示，中華科技大學 20 多年在航空教育的深耕，培育航空人才，深獲航空公司及業界好評，藉由與神通資科的合作，期待進一步將現有國際航空的修護作業概念及流程，帶入相關的訓練、維修及檢測作業，讓台灣的專業無人機產業走入國際。

神通自 107 年開始協助海巡署建置無人飛行載具 UAV (Unmanned Aerial Vehicles, 一般稱為無人機)，在歷次的海巡勤務操演與日常的巡邏偵察中，已發揮實際成效，成功偵蒐非法捕魚、非法抽砂等情事，對於國防安全及海洋生態的守護功不可沒，深獲海巡署各級長官肯定與讚賞。

神通資科許貴軍處長指出，海巡署無人飛行載具不僅是無人機飛行載具，而是無人飛行系統的整合，包含了攝影機

雲台穩定度、遠距離圖 (數) 傳無線電系統、電池續航力、飛控系統穩定性、即時影像傳輸等整合運作，還需克服飛行環境的強風、大功率干擾問題，但最難克服的是如何讓毫無概念與飛行經驗的人員，在很短時間成為專業飛手來操作一架大型無人直昇機，並能克服心理因素執行任務，因此教育訓練在整個專案環節裡至關重要。

神通資科創立了一套教育流程，從模擬飛行、微型飛行器、小型四旋翼、訓練直昇機到實體大型直昇機，提供連貫的教學訓練，再到實際執勤場域訓練飛行，讓所有參與學員均能快速地在短短 3 週時間內就能上手獨立飛行；有鑒於此實際經驗，神通資科與中華科技大學產學合作計畫順勢誕生，未來將利用雙方的優勢資源，建立完整之無人機教學與認證考照中心。神通資科丘金勝副總表示，透過與中華科大的策略合作，可滿足訓用無縫接軌的需求，將可提升無人機產業技術水準，強化相關產業鏈的整合。G



三個一切 不忘初心 八年如一日 新吳區圖書館 活動精彩慶八周年

文 / 艾迪訊科技



無錫新吳區圖書館是新吳區政府的重要公共文化服務陣地，也是艾迪訊在大陸發展圖書館事業的開始，2011年正式開館至今，已為新吳區讀者服務八年時間，為慶祝新吳區圖書館開館八周年，日前舉行一系列慶祝活動，包括走進圖書館、圖書館尋寶、小星生日會等，大小朋友都一齊前來共襄盛舉。

工作人員一大早就佈置好場館，迎接館慶；活動由新吳區圖書館可愛的導覽員媛媛揭開序幕，帶領大小讀者們參觀，進行一場圖書館巡禮，除了介紹新吳區圖書館的設備、館藏及便利服務，也解說了一般讀者常遇到的問題，參與的讀者都非常認真聆聽並積極提問，經過了媛媛詳盡的介紹及解答，大家更增加了對新吳區圖書館的瞭解與喜愛。

讓大家最期待的項目就是圖書館尋寶啦！主持人還沒有說開始，大家躍躍欲試地準備出發了！圖書館偷偷布下真假關主，讀者們發揮聰明才智，找到真正的關主後，領取各種五花八門的任務，由於讀者的熱情參與，任務都順利完成，在遊戲的進行中，也加深了讀者與圖書館的連結。

新吳區圖書館的吉祥物一圖書之星，別名小星，誕生於2013年8月30日，因此在八周年館慶當日也舉辦了小星生日會，一同歡度他的六歲生日。在生日會儀式之前，新吳區圖書館王曉明主任先與讀者來一場進「新圖知多少」的小測驗，考考現場讀者對於新吳區圖書館的瞭解，大家都積極舉手回答問題，有些簡單的答案也忍不住異口同聲說了出來，大家相視而笑，現場氣氛和樂融融。

之後大家齊聲為小星唱生日快樂歌，送出了對小星及新圖館的美好祝福，讓小星十分感動，回饋給大家美味的生日蛋糕。最後小星帶領讀者巡遊並互動，送出了糖果及小禮物，把快樂分享給所有讀者。

艾迪訊總經理李潔表示，艾迪訊無錫公司自成立九年以來，不忘初心，為圖書館提供全方位解決方案。在圖書館社會化運營領域，艾迪訊始終堅持「三個一切」的服務理念，以最嚴謹的工作態度，最具創新性的服務內容，保持業內典範和行業引領。在企業經營方面，堅持以不斷創新和夯實品質達成永續經營的目的，強化「艾迪訊模式」。公司立足無錫，放眼全國，得到了政府和業界的認可和信任，並期許打造最具戰鬥力和創新性的團隊。G

▶ 小星許了什麼願望呢？希望所有的小讀者都能夠養成良好的閱讀習慣，在書籍的陪伴下能夠快樂成長；希望所有的大讀者能夠因為閱讀而內心更加強大，在精神上更加健壯和勇敢；希望會有更多的讀者加入我們，在新吳區圖書館，「自由閱讀，夢想啟航」！



IDSmart™
Smarter Life with RFID

**艾迪訊 IDSmart 品牌
成為圖書館領域的金字招牌**

由艾迪訊（無錫）所運營的無錫新吳區圖書館，是大陸首座採用全館型社會化運營的圖書館，自2011年營運期間至今，創造讀者年均量14萬人次，大陸文化部更評定為縣級「國家一級館」，期間獲獎無數，包括2016年榮獲「全省公共數字文化工程表彰考核優秀單位」、「全民閱讀先進單位」、「江蘇省文化系統先進集體獎」，2013~2015年獲「無錫市文明單位」、2014年榮獲「第四屆江蘇省服務農民、服務基層文化建設一先進集體」稱號、2012年獲發「第四屆文化部創新獎」等，成為新吳區指標性圖書館。

由於新吳區居民分佈較為分散，為了提供更貼心優質的讀者服務，新吳區教育文體局構建了新吳區圖書館閱讀聯盟網絡，以「1個主館、3個直轄分館、6個街道分館、73個社區圖書室、17個聯盟閱讀點（包括企業商場等）」組成的100個書籍流通點，建立大範圍的圖書資源共享體系，解決了新吳區市民因遠距離無法便利使用圖書服務的難題，全區的閱讀氛圍愈發濃厚。

艾迪訊（無錫）目前在職青年員工103人，占全體職工總數的70.5%，工作氛圍朝氣蓬勃、又充滿活力。今年榮升艾迪訊總經理，身為80後的李潔表示，自艾迪訊成立9年以來，不忘初心，砥礪前行，讓企業增值，讓客戶感動，同時，艾迪訊將很多青年骨幹在培養後外派到全國各地委以重任，出色的工作表現得到了當地政府和讀者的認可和肯定。同時公司也注重基層員工教育及培訓，挖掘員工潛能，引導青年員工立足本職創先爭優，實現企業發展和員工成長的共榮共享。

艾迪訊圖書館提供一站式解決方案，自2010年成立以來，立足無錫，布局全國，並持續不斷的創新服務，引領行業標準，順利將「圖書館社會化運營」的創新模式推廣到全國各地，包括北京、無錫、衡水、天津、貴陽等城市。G

南港 SEMICON Taiwan 國際半導體展 聯華林德展示在地化氣體供應方案 SPECTRA® EM 系列產品備受矚目

文 / 聯華林德

2019年SEMICON Taiwan國際半導體展吸引將近720個國內外知名廠商參與，聯華林德設有54平方公尺的展示空間，行銷宣傳所提供的服務、氣體供應能力、先進製程研發中心及各項自製的氣體產品。



聯華林德於2019年4月推出了新品牌SPECTRA EM系列產品，並在9月18至20日在南港展覽館盛大舉辦的SEMICON Taiwan國際半導體展中，進一步的展示這個新品牌旗下的各項氣體產品應用、包裝和純度等，強調透過特殊製程包裝與高分子量測分析技術，提供完整的電子氣體產品組合，並且依據半導體廠商不同製程所需要的嚴苛規格，提供客製化氣體材料解決方案。

隨著半導體製程節點與技術的提升，對材料的要求更加嚴謹，材料科技更是這一波半導體製程快速發展的一大推手，當中對工業氣體產品的品質與純度的要求更益發嚴苛。為此，SPECTRA EM高品質電子材料的新品牌系列因運而生，並擁有純度、包裝與分析技術等三種指標作為客戶選擇的標準。

有鑑於半導體製造商專有製程需要客製化的材料解決方案，SPECTRA EM品牌一共分成三個不同的產品系列，分別是Standard、Gold與Platinum等三個大類，能滿足不同客戶與製程上的需求。半導體等先進製程需要多種特殊設計與不同配方的電子氣體材料，聯華林德已經獨立開發

出20種的電子氣體材料，並持續投資台灣在地化的生產基地，藉由增進與客戶不斷技術互動，啟動雙方在產品與應用上的合作開發，開創新猷，並獲致最大的成功。

透過聯華林德推動的在地化（Localization）策略、長期的規劃與循序漸進的投資，以及發展高效率的大量生產的製程步驟，除了能有效的增加聯華林德在工業氣體的整體性的基礎建設、和維持與客戶及供應商密切的合作外，更能展現聯華林德對於品質（Quality）、成本（Cost）、交期（Delivery）、安全（Safety）與永續發展（Sustainability）概念的長遠的追求。G

More Information

關於 SPECTRA EM

以SPECTRA系列電子氣體產品為基礎，聯華林德推出SPECTRA EM系列包括四氟甲烷（CF₄）、一氧化碳（CO）、氮氣混合氣體、溴化氫（HBr）、六氟化硫（SF₆）等，還有其他多種材料，一共11項，更提供多樣客製化的包裝。如需更多SPECTRA EM的相關資訊，請至www.linde.com/electronics/spectra_em



SYNNEX

聯手南港輪胎 打造七星級商辦地標 聯強全球營運總部 2024年落腳南港

文 / 聯強國際

聯強國際看準南港扼交通要衝，銜國際級展覽館與市中心出入地利之便，以及合作對象南港輪胎打造七星級頂級商辦大樓的決心，雙方經長達15個月的議和，敲定合作計畫，並於日前正式簽約。聯強共取得該大樓12個樓層以及80個停車位，總交易金額為新台幣50.87億元。雙方共同宣布大樓將命名為「聯強國際大樓」，預計2024年中完工後，將作為聯強集團全球營運總部所在地。

聯強國際集團總裁杜書伍表示，過去20多年來聯強在亞太各地自建26個運籌中心，總使用面積達14萬坪；在9大城市自建辦公大樓，總樓地板面積達4萬坪，從找地、設計、營建發包、到物業管理，都由聯強營建團隊一手包辦。源於多年建造及使用經驗，聯強對全球營運總部的規劃，從所在位置的環境、外觀設計與建材、辦公空間與使用坪效等等，對每一個細節都仔細推敲。特別是建築的生命動輒百年，內部使用、外觀立面與建材使用都需要考慮未來性，如何打造一棟歷久彌新的經典建築，是非常令人興奮的挑戰。

杜書伍指出選定南港總部大樓的5大優勢，第一是五鐵共構、全台轉運的交通地理優勢；第二是距離交通樞紐雖近，仍保持一定舒適宜人的距離，步行300米可達又不會

受到交通繁忙干擾；第三，座落四線道的市民大道旁，道路寬敞擁有足夠的棟距及視野，但街廓又不至於過寬，是最具親和力與親近性的道路寬度；第四、未來南港車站到展覽館與軟體園區將透過空中廊道連結在一起，讓車流人行各有其道，這是全世界新興開發的商業區不可或缺的設計，也將是台灣最完善的空中廊道；第五則是鄰近商場、飯店、展覽館、加上辦公樓林立，具備商業區完整的機能。杜書伍指出，這樣的地點台灣其他的地方都找不到。

全台首屈一指的位置，再加上聯強在規劃初期就開始與南港輪胎洽談，依照自身經驗與需求，進行最適切合用的規劃，杜書伍表示，這等同於量身打造，這樣的機會非常難能可貴。

最後他也指出，過去聯強在海外進行多宗大型併購投資案，通常雙方第一年都是先互相認識了解，因為合作能夠長遠一定必須理念契合。南港輪胎對此案潛心布局20多年，投注相當多的心血，同時組建了頂尖的建築與營造團隊，雙方對於打造一棟「有裡子、有面子、有未來性」的經典的建築有強烈的共識，也是完成此一合作案的關鍵。G



繁忙的機場必須遵循嚴格的時刻表，只要飛機驗收和貨物裝卸稍有延誤，就會造成後續工作的中斷和損失，神基科技針對機場管理需求提出全整合式解決方案，不但使資訊傳遞快速透明、工作流程最佳化，也大幅增加工作者的安全。



F110 Fully Rugged Tablet Getac 績效再添優

F110 強固型平板電腦 搭配自動油料補給系統 全球最大土耳其伊斯坦堡機場加油效率提升 60%

文／神基科技



繼法蘭克福機場、克羅埃西亞航空使用神基強固型平板電腦來提昇整體維修與物流服務後，全球第一大機場伊斯坦堡機場也採用神基強固型平板電腦進行自動油料補給作業。

◀ 神基科技 F110 全強固型平板電腦讓機場的加油車隊，能夠從停機坪的各個角落遠端連結中央控制系統，並且進行自動加油流程。進而讓每一台飛機都能在 45 分鐘內準備好下一段航班所需油料，幫助機場維持緊湊的行程。F110 的螢幕設計不但容易閱讀，更可以在各種複雜狀況下操作使用，預防因機器損害停工導致的損失。



神基科技宣布土耳其伊斯坦堡機場，IGA 機場油料服務 (IGA Havalimanı Akaryakıt Hizmetleri A.Ş.) 採用神基科技強固型平板電腦整合航空油料補給自動加油系統，大幅降低機場油料補給時間。

2019 年 4 月開幕的伊斯坦堡機場，目標成為世界第一的航運集散中心。2027 年全部竣工時，其 6 條跑道與 4 座航廈將能達到年吞吐量兩億名旅客，是現在世界最大機場美國哈茨菲爾德—傑克遜亞特蘭大國際機場的兩倍。這代表每天有高達 50 萬名旅客進出伊斯坦堡機場，其複雜度與挑戰度對現行機場而言幾乎難以企及。

為每一班飛機備好油料 F110 讓加油車隊免壅塞

要達到這樣史無前例的功績完全仰賴於科技的創新，運用尖端科技將整備時間壓縮到最低。現行航空法令規定在所有乘客都離開飛機之前不得進行油料補充，所以平均只剩下 45 至 60 分鐘的時間可以讓飛機補充油料前往下一段航程。

當平均每分鐘都有飛機起降時，要完成這樣緊湊的時間表，有效率的補給服務至為重要。在 6,500 萬平方公尺的停機坪上，相較於傳統的加油車，自動加油系統提供快又準確的操作，不但降低了停機坪上的壅塞，也提昇操作安全。

神基科技 F110 全強固型平板電腦讓機場的加油車隊能夠從停機坪的各個角落遠端連結中央控制系統，並且進行自動加油流程。進而讓每一台飛機都能在 45 分鐘內準備好下一段航班所需油料，幫助機場維持緊湊的行程。

60 台加油車的車隊，每一台都配備神基 F110 全強固型平板電腦。加油車使用平板的內建 4G 遠端聯繫中央控制系統，連結班機與停機坪下的油管提供精準正確的油料數量。操作者亦可透過平板電腦從停機坪與中央辦公室聯繫，保證加油車以最快的速度前往



▲ IGA 機場也利用 F110 來監控追蹤電動車隊電池狀況，並整合即時車輛監控軟體。F110 全強固型平板電腦的大螢幕及強力處理器可以分割畫面同時監測加油進度與電力狀況，協助預防車輛損壞。

下一班抵達班機。

Getac 強固型電腦適用機場環境 較傳統加油車提昇了 60% 效率

「順暢的機場運作有賴於快速有效的溝通，以及在任何情況下都可靠運行的設備」Seyfullah Yavuz，IGA 機場油料服務「傳送設備操作長」(Delivery Facility Operation Chief) 表示，「Getac 強固型電腦能適用於機場硬體工作環境，並且能和我們自動加油系統無縫接軌，不但排除錯誤更相較於傳統加油車提昇了 60% 的效率。」

目前在 IGA 機場油料服務的 60 台油料車隊中，有 50 台屬於電動車，因此他們也利用 F110 來監控追蹤車隊電池狀況，並整合即時車輛監控軟體。F110 全強固型平板電腦的大螢幕及強力處理器可以分割畫面同時監測加油進度與電力狀況，協助預防車輛損壞。

F110 的螢幕設計不但容易閱讀，更可以在各種複雜狀況下操作使用，不管是陽光直射、下雨，強固型平板電腦可以抵擋灰塵、水、震動帶來的危害並且保持順暢運作，預防因機器損害停工導致的損失。

神基科技董事長黃明漢表示「神基科技的強固型電腦同時提供伊斯坦堡機場強固可靠、彈性操控與高績效表現，調度員與司機都不需要再分心擔憂設備，專注達成指派任務。」

欲了解更多 Getac F110 產品資訊，請撥打 0800-066-268 洽詢神基的授權配銷商群環科技，或造訪神基科技產品官方網頁 www.getac.com.tw。G

Getac 為百度車聯網安全團隊定制電腦 汽車資訊安全檢測 X500 效率更勝一籌

文 / 神基科技

自動駕駛是人工智慧發展的重要研究方向。不管是科技產業，車廠還是用戶都希望無人駕駛可以儘早實現，不過對於整個汽車產業來說，全面實現無人駕駛依然有許多困難。

安全保障是未來自動駕駛普及面臨的主要挑戰。駭客可以通過藍牙、蜂巢網路或無線網路來訪問汽車的網路，可以將資料傳輸到汽車的網路中，利用 CAN 匯流排網路來控制駕駛系統，從事危險的駕駛行為，甚至進行恐怖襲擊。

汽車行業急需資訊安全檢測系統來保護網路安全，而運行系統的電腦則需要滿足百度安全團隊的特殊定制要求，以便使電腦可以更適合應用在汽車檢測應用上。為研發及交付該解決方案，Getac 對 X500 全強固筆記型電腦進行定制改裝，使其可以加裝連接 CAN 匯流排的擴展塢，對智慧汽車進行安全掃描，檢測漏洞，並生成測試報告和修復建議。

Getac X500 全強固筆記型電腦是神基科技最為經典的 15.6 吋全強固旗艦機種，它具有出色的性能並且堅固耐用，完全適應車間惡劣的工作環境。

X500 的可選配擴充槽是其他大多數強固型筆記型電腦無法媲美的優勢，安裝了擴展塢的 X500 可以連接汽車 CAN 介面，輕鬆對其進行安全資訊檢測。可選配兩組 PCI 或 PCIExpress 3.0 使用的插槽，強大的擴充能力讓工作人員可以對汽車匯流排上的 BCM、PEPS、閘道、ABS、EMS 分別進行安全性漏洞掃描，保障汽車資訊安全。

Getac X500 全強固型筆記型電腦

- ◆ 15.6 吋全強固旗艦機種
- ◆ 符合 MIL-STD 810G、IP65、MIL-STD-461G
- ◆ 可選配兩組 PCI 或 PCIExpress 3.0 使用的插槽
- ◆ 即使遭受撞擊、潑灑液體、震動摔落等意外也不影響電腦運作
- ◆ 提供充分的擴展性、移動性和耐用性



其次，檢測汽車可能需要在車間或實驗室使用，現場設備及線纜繁多，工作設備極有可能經歷碰撞或意外摔落，Getac X500 符合 MIL-STD 810G、IP65、MIL-STD-461G，其堅固耐用的特性，即使遭受撞擊、潑灑液體、震動摔落等意外也不影響電腦運作。

安全保障是未來自動駕駛面臨的主要挑戰，利用定制後的 Getac X500，工作人員可以在惡劣的工作環境中，隨時隨地為汽車進行安全檢測，並提供檢測報告及修改建議，保障了汽車內部計算系統的資訊安全，避免汽車被駭客侵入帶來的危險和損失，工作效率更勝一籌。

「我們需要對汽車匯流排資訊安全進行全面掃描，Getac X500 提供了我們充分的擴展性、移動性和耐用性，我們對此非常滿意。」百度車聯網工程師說。G



Getac

神基半強固筆記型電腦 S410 傳喜訊 榮獲日本 Good Design Award 設計獎

文 / 神基科技

日本設計獎 Good Design Award 公布獲獎名單，神基半強固筆記型電腦 S410 在四千七百多件參賽作品中脫穎而出，以其適用於公共安全與戶外環境的整體性設計，榮獲評審肯定。

Good Design Award 由日本設計振興會於 1957 年開始舉辦，至今已超過 60 餘年，與德國 iF 設計獎、紅點設計獎還有美國傑出工業設計獎 IDEA 合稱全球四大設計獎。Good Design Award 是日本唯一綜合類設計獎項，涵蓋了建築、室內設計、交通工具、IT、家電、工業應用與平面設計等，每年報名作品來自全球各產業，評審針對國際各項知名產品進行一年一次公開徵選討論。

主辦單位日本設計振興會認為，設計不僅限於有形的作品，設計也被用來創造服務和系統等無形的價值，看見人類社會面臨的課題並加以解決，是設計核心理念。在物聯網時代中，不斷進化的城市面臨了越來越複雜的公共安全挑戰，組織管理與現場掌控越來越依賴有效而準確的數據，如何精準傳遞關鍵資料，成為了公共安全的核心要素。

神基科技親歷每一種公共安全場域，從酷暑曝曬的交通要道、資訊混亂聯絡斷絕的災難現場，以及十萬火急命懸一線的救援前線。考量各種現場需求打造的半強固筆記型電腦 S410，繼承了 Getac 系列產品的強悍特色，符合美軍標準規範 MIL-STD 810 H 認證，能夠承受 91 公分高度掉落、-29°C 至 63°C（工作溫度）和 -51°C 至 71°C（存放溫度）的極端溫度，以及下雨、潮濕、震動、撞擊等極端天候因素影響。讓一線的使用者在緊急狀況時不須擔憂設備，專注於任務達成。

S410 可選配車用底座，具備 Tri-Pass Through 通透天

線連接埠，以便同時連接高增益 GPS、WWAN 及 WLAN 車頂天線，讓狀況發生時，指揮中心與現場的聯繫能機動無礙、把握先機。日光下可讀之 LumiBond® 2.0 Full HD 顯示器與支援 10 點觸控功能（觸控 / 雨水、手套或筆寫模式）能夠在廣泛的戶外環境中使用。

設計不只能解決現在的困境，更能夠開拓未來。Good Design Award 的理念在於，只要人們為了理想和目的創造的事物，都會被視作設計。評審從人性、真實、創造、魅力、倫理等五大角度進行綜合性評估，檢視作品的創造力、想像力，以及對現代生活的洞察與思考能力。S410 半強固筆記型電腦獲得評審青睞，正是因為其針對公共安全進行的整體性設計，貼近情境中的使用者需求，除了堅固的標準外，其搭配的長效性電池與握把，更提供了高度的移動性。

神基科技董事長黃明漢表示：「不同產業活動所構築出的工作需求截然不同，為了適應充滿挑戰的各種環境，設計團隊必須從裡而外不斷反覆思量。神基科技深入不同產業領域，重視客戶體驗，掌握各種使用上的關鍵細節，先客戶一步去思考問題發生的可能性，從公共安全的整體性需求出發，打造出屬於情境的完全解決方案。」G



神基科技半強固筆記型電腦 S410，繼承了 Getac 系列產品的強悍特色，符合美軍標準規範 MIL-STD 810 H 認證，讓一線使用者在緊急狀況時不須擔憂設備，專注於任務達成。

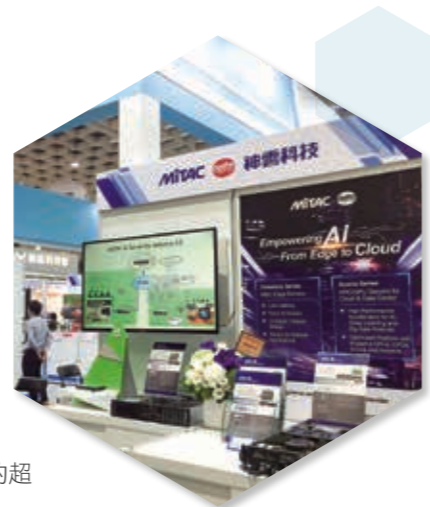
2019 人工智慧暨物聯網展 神雲展示百倍效能伺服器

文 / 神雲科技

伺服器與資料中心產品領導廠商神雲科技，參加於 10 月 16 ~ 18 日舉行的人工智慧暨物聯網展 (AIoT Taiwan 2019) 上，展示最新的 Acacia 系列 GPU 伺服器與 Firestone 系列邊緣運算伺服器。

神雲 Acacia 高密度 GPU 伺服器提供高達 8 個 NVIDIA Tesla SXM2 V100 GPU 的超 GPU 運算能力，適用於 AI 人工智慧影像和語音辨識。在深度學習的訓練應用上，相較於傳統 CPU 的伺服器相比，Acacia 可以提供百倍以上的效能，支援 PCI-e 與 NVLink 的設計可突破 CPU 與 GPU 之間傳輸的瓶頸。

神雲 Firestone 邊緣運算伺服器提供多接取邊緣運算 (Multi-access Edge Computing, MEC)，以滿足隨著 5G 寬頻帶來的人工智慧運算的成長需求。Firestone 精巧的 2U 設計，具備前置式擴充槽與儲存槽，可安裝在 600 毫米深度的網路機櫃，Firestone FS2D01 支援雙 Intel Xeon 第二代處理器。支援高達 4 張 NVIDIA T4 GPU 卡、12 根 DDR4 DIMM 插槽，最大更可擴充至 7 個 PCIe 擴充槽，適用於影音辨識、安防等邊緣運算的 AI 應用。



◀ 神雲科技於人工智慧暨物聯網展上，展示最新的 Acacia 系列 GPU 伺服器與 Firestone 系列邊緣運算伺服器。

From Edge to Cloud 荷蘭 OCP 地區峰會 合作夥伴攜手參與 台灣工作坊回顧焦點 神雲分享成功案例

業界領先的伺服器解決方案提供商神雲科技與 Circle B (歐洲唯一的 OCP 解決方案提供商之一) 以及機架製造商 Rittal 共同參加在 2019 年 9 月 26 ~ 27 日在荷蘭阿姆斯特丹展覽中心舉行的 OCP 地區峰會上。

作為 OCP 白金級會員的神雲與合作夥伴 Circle B 共同在峰會上展示，包含完整的 OCP 主流產品，Intel 伺服器與 AMD 伺服器，JBOF 儲存系統與機架解決方案。

於 10 月 23 日舉辦的 OCP 台灣工作坊，回顧了荷蘭地區峰會的重點，同時 Arm、Google、Microsoft 說明了最新開發項目，神雲、華碩、Edgecore 以及 Wiyynn 分享成功案例。

由擔任 OCP 台灣共同主席的趙懿德與神雲 OCP 技術總監張育誠代表參加，介紹神雲從準系統到整機櫃的解決

方案，如何協助資料中心以更經濟有效的方式建置，尤其是利用神雲 ESA 機架套組，可大幅降低安裝門檻，更已經有多個雲端服務與電信公司採用。



More Information

開放運算項目 (Open Compute Project, OCP)

(<https://www.opencompute.org/>) 區域峰會是歐洲解決方案的主要展示，OCP 已被 Facebook 和 Google 等大型資料中心採用。OCP 被許多人視為資料中心基礎架構設計的未來標準，因此許多公司正在密切關注所提供的產品。OCP 產品在外觀大小上與傳統伺服器結構有很大不同，包括更高的能源效率與安裝。

神雲科技與中電港 戰略合作 推雲計算解決方案 優勢加乘

文 / 神雲科技

神雲科技與中電港共同宣佈，雙方在雲計算解決方案的存儲伺服器領域達成全面戰略合作夥伴關係。此次合作將充分發揮各自優勢，推進高性能計算、雲計算、大規模分散式、虛擬化等行業應用。

隨著大資料、人工智慧在企業的應用越來越廣泛，資料中心將面臨更高密度計算的挑戰。神雲科技與中電港攜手採用更高性能的 CPU，共同解決運算和存儲瓶頸。雙方首度合作的解決方案——多接取邊緣運算伺服器，也於北京 2019 開放資料中心峰會盛大展出。

神雲科技企業產品事業副總經理黃元澤表示：「我們很榮幸能與國內首屈一指以元器件為核心的產業應用創新服務商中電港合作，加上神雲於伺服器及存儲系統研發製造上的豐富經驗，將帶給電信運營商及雲端服務商從設計到製造與服務的最優質服務。」

中電港產品三部總經理曾映兵表示：「神雲科技在大規模資料中心部署方面取得了很好的成績，而中電港是由中國電子資訊產業集團 (CEC) 全力打造的元器件產業應用創新平臺，此次神雲科技與中電港攜手，通過服務設計鏈的螢火工廠，專注元器件分銷的中電器材和 ICEasy，發展智慧供應鏈的億安倉三大業務板塊，為行業提供了以元器件為核心的綜合服務解決方案，將大大提高產業運營效率，實現多方共贏。未來，中電港與神雲科技將為客戶提供更多服務，真正做到：為客戶服務，與夥伴共用。」

神雲科技於 2019 開放資料中心峰會展示的 FIRESTONE 多接取邊緣運算伺服器，符合 OTII (Open Telecom IT Infrastructure) 規範提供運營商及邊緣資料中心一個最佳的解決方案，承載網路、機器 / 深度學習於邊緣業務，可佈署在大量邊緣機房。以 2U 高度 450mm 深設計該伺服器以符合邊緣機房機架空間限制，並且提供 100VAC ~ 240VAC 或 -48VDC 1+1 冗餘電源 (Redundant Power Supply)。採用一路或兩路 Intel 至強 SP 或 Intel 至強 D 計算核心因應不同業務需求，並可搭載 GPU 或 FPGA 加速卡在邊緣機房應用於機器 / 深度學習。

More Information

關於中電港

中電港是由中國電子集團 (CEC) 全力打造的元器件產業應用創新平臺，通過服務設計鏈的螢火工廠、專注元器件分銷的中電器材和 ICEasy、發展智慧供應鏈的億安倉三大業務板塊，為行業提供以元器件為核心的綜合服務解決方案。

中電港旗下的中電器材 (CEAC) 是業界領先的元器件授權販售者，擁有超過三十年專業分銷和技術服務經驗，代理國際國內百餘家元器件、積體電路生產企業的產品，開設 35 個辦事處，專注於智能家居、電力電子、安防監控、無線互聯、汽車電子、通訊系統、AI 及大資料、工業控制、電源管理等十大領域。網址：www.ceoport.com



神達數位 守護行車安全 Mio 與英國保險公司合作

文 / 神達電腦

ChilliDrive
+ MiVue™ 733 WIFI



► Autoline 專注守護道路駕駛安全，發表新升級的 ChilliDrive App 與搭配選購 Mio MiVue™ 733 WIFI ADAS 行車記錄器保險方案，以升級智慧科技提供新用戶更全面的服務。

Mio 近期成功執行三方合作專案，攜手總部位於英國北愛爾蘭的保險公司 Autoline 與英國保險科技公司 Inzura 推出新型數位保險產品。Autoline 專注守護道路駕駛安全，發表新升級的 ChilliDrive App 與搭配選購 Mio MiVue™ 733 WiFi ADAS 行車記錄器保險方案，以升級智慧科技提供新用戶更全面的服務。



自於 2012 年即開始將智慧型手機科技應用於保險業務的業界全球先驅之一，Autoline 推出獨家 ChilliDrive App，可追蹤記錄與評分駕駛行為，使用者得以根據 App 回饋資料調整並且逐步提升開車技術。

多一層開車保護層 優化駕駛經驗的機會

Autoline 最新推出的保險方案，讓新用戶可透過搭配 Mio 行車記錄器使用更多 ChilliDrive App 的新功能，強化守護用戶安全與權益，也就是 ChilliDrive + Mio MiVue™ 733 行車記錄器的保險方案，如同記錄每一趟旅程的位置、車速、日期、時間等行車資訊，能為開車多增加一層保護層，因為當車禍事件發生時，有行車記錄器錄影記錄事件影片，是申請保險理賠最直接有力的證據。

此次合作的品牌獲益：

1. Mio、保險公司、保險科技公司成功執行三方合作專案，結合品牌各領域技術專長，共同實踐守護消費者行車安全的目標，同時有助於 Mio 推廣高品質行車記錄器產品，積極把握每一個優化駕駛經驗的機會。
2. Mio MiVue™ 733 行車記錄器獨家獲選為 ChilliDrive + 行車記錄器保險方案產品，創造絕佳的品牌曝光機會，更進一步讓當地市場更加認識 Mio 產品。G

More Information

ChilliDrive

可作為新手駕駛能夠負擔得起的汽車保險工具，ChilliDrive 的新版應用程式可提供所需的幫助和指導，讓新手駕駛能自信地踏上旅途。ChilliDrive 產品介紹：<https://www.chillidrive.com>

德國 IFA 全球消費性電子指標展覽 神達數位 Mio 行車記錄器 獲青睞

文 / 神達數位

在德國柏林舉辦的消費性電子產品展覽 IFA (Internationale Funkausstellung Berlin) 是歐洲規模最大，每年聚集來自全球的知名廠商與訪客，共同關注新品發表、產業趨勢及科技潮流，提供產業相互交流的平台。

Mio 參加 IFA 展，展出最新行車記錄器產品，如歐洲獲獎的 MiVue™ J85、即將上市的 MiVue™ 8 系列，提供車內高度整合性方案，展現高品質產品與創新技術的研發應用實力。

同時首次於歐洲發表 MiVue™ M760D 星光分離式 GPS 機車行車記錄器，安裝於 Kawasaki 重機上初登場，其精巧設計大獲訪客青睞。

Mio 藉由積極參加世界各地的展覽提升品牌能見度，掌握產業趨勢，拓展更多合作機會。G



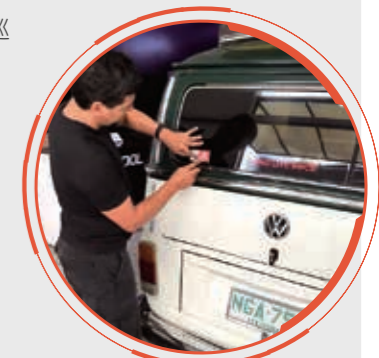
贊助菲律賓 Liter of Light 計劃 神達數位 Mio 公益跨國助弱勢

Mio 菲律賓代理商夥伴 ACCS 贊助 Liter of Light 公益計劃，Liter of Light 計劃旨在善用太陽能資源與回收寶特瓶，幫助家境困難的人們取得環保、低價的照明資源。透過在寶特瓶內加水與漂白水製作瓶燈，安裝於屋頂，白天的太陽光即可經過折射進入屋內，造福許多弱勢社區與國家。

Liter of Light 計劃創始人 Ilac Diaz，在菲律賓發起開著綠色小巴士的環島巡迴活動，推廣瓶燈，幫助點亮更多有需要的家庭與地區。

ACCS 積極支持公益活動，贊助 MiVue™ 792 及 MiVue™ A30 各一台，安裝於巡迴的綠色小巴士上，以行車記錄器全程守護行車安全與記錄旅程。

Mio 贊助公益活動，表達對社會的關懷，同時藉由參與巡迴，以及分別取得在 World Bike Day 活動現場與 Bug run 活動 Instagram 上的品牌曝光，讓更多人有機會認識 Mio 產品。G



更多關於 LITER OF LIGHT 資訊：
<https://literoflight.org/>



BUSINESS TRANSFORMATION

繼今（2019）年3月聯華實業宣布轉型為控股公司後，於9月26日取得經濟部核准變更登記函，「聯華實業股份有限公司」更名為「聯華實業投資控股股份有限公司（以下簡稱聯華投控）」，將聯華實業麵粉事業部，及原持有許多非麵粉及不動產之轉投資等租賃事業，分割為2家持股100%之子公司「聯華製粉食品公司」與「聯華置產公司」，此舉除可以讓各事業部門專注本業經營外，並可透過各種商業策略結盟，水平垂直整合併購模式，擴大經營規模提升企業獲利。

總經理景虎士於10月1日退休，由林信宏擔任聯華製粉食品與聯華置產的總經理，9月27日於聯華南港大樓舉行景虎士總經理榮退感恩與祝福茶會，林信宏總經理是引言人，代表南港與富岡工廠全體同仁感謝景先生將一生最寶貴的歲月奉獻給聯華，同仁們也一一獻上祝福，並歡迎日後常常回來敘舊。

1 聯華製粉食品成立 品質掛保證 續創輝煌

集團創辦人苗育秀先生於1952年聯華於南港創設「聯華麵粉廠」，1955年改組登記為聯華實業股份有限公司，1976年在台灣證券交易所股票上市，今年9月轉型更名為「聯華實業投資控股股份有限公司」。

創辦人苗育秀先生創辦之初，曾發起組成大麥、麵粉等同業公會，推動赴美聯合採購，在海內外獲有「小麥先生」的美譽，也被尊為「台灣麵粉之父」，苗豐強董事長發揚光大，企業版圖橫跨傳產食品原料、通路、石油化學、特殊氣體、電子科技等產業，逐步形成今日的聯華神通集團。

聯華實業投資控股作為集團之控股公司，係以「誠、樸、勤、慎」為企業經營理念，專注於海內外產業投資、整合育成、並提供集團後勤支援及專業服務與管理之任務，持續協助旗下各營運公司永續成長經營。

由聯華實業麵粉事業部於今年分割成立之「聯華製粉食品公司」是國內規模最大、產量最高的老字號麵粉廠，深耕麵粉產業多年，除擁有ISO22000、HACCP、TQF及HALAL等國內外四大食品安全認證外，在自主管理及自我突破的要求下，自2018年起陸續獲得ISO17025實驗室認證後，今年6月20日再獲全球公認最高品質認證SQF Level3鑽石級標章的榮銜！成為全台唯一同時擁有食品安全品質標準驗證（Safe Quality Food, SQF）及ISO17025雙認證的麵粉生產公司。

自9月1日起聯華製粉所生產的麵粉，除了全面變更公司名稱外，在1公斤與10公斤包含水手牌、駱駝牌、新高山等知名品牌的全系列包裝更新，包裝袋上放上藍色「SQF品質盾」的標章，以及印有「榮獲SQF最高等級驗證」的字眼，通過SQF Level3認證，不僅代表聯華對於「食品安全」與「食品品質」的努力不懈與堅持，更是給予消費者最安心的保障，為品質掛保證。

COVER STORY

聯華大轉型 繼往開泰來

文／董書芬

L I E N H W A I N D U S T R I A L H O L D I N G S C O R P O R A T I O N



2

官方網站全新大改版 用新的視覺提升服務

聯華實業歷經多年發展，持有許多非麵粉及不動產之轉投資，為提升產業競爭力並整合集團資源，分割成立「聯華製粉食品公司」、「聯華置產公司」，除可以讓各事業部門專注本業經營外，並可透過各種商業策略結盟，水平垂直整合併購模式，擴大經營規模提升企業獲利。

為因應此次的分割，聯華投控與聯華製粉的官網也全新上線，提供客戶更優質的e化服務，特別在聯華製粉官網導入數據觀測系統(GA)，追蹤來源及分布，可更深入顧客服務環節，並且以聚焦以品牌/產品及服務消費者為主軸，優化使用者瀏覽體驗，提供更多元的便利功能：圖文/影音食譜、食安認證查詢、麵粉知識、虛擬工廠等，讓消費者更了解聯華製粉食品之系列產品。

下一階段預計開放會員及購物功能，提供更完整服務及會員貼心功能，也期望成為最大的聯華烘焙(麵粉)/料理(義大利麵)食譜彙整平台，可以為熱愛烘焙料理的人提供更棒的學習管道。G

More Information



聯華實業投資控股股份有限公司
<https://www.lhicholdings.com>



聯華製粉食品公司
<https://www.lhmilling.com>



聯華置產公司
www.lhproperty.com.tw



▲為因應此次的分割，聯華投控與聯華製粉的官網也全新上線，提供客戶更優質的e化服務，在製粉官網導入數據觀測系統(GA)，追蹤來源及分布，並優化使用者瀏覽體驗，提供更多元的便利功能。



▲聯華實業景虎士總經理榮退感恩與祝福茶會，現場員工離情依依，紛紛獻上祝福，秘書邱雅禎以感性的話揭開序幕，並獻上鮮花祝福。

別忘那些年 有空回來聚

聯華實業景虎士總經理榮退情依依 34年相依相伴行 話恩話情話叮嚀

文/董書芬

「景先生，還記得我們初次見面的那年嗎？我還是一個即將踏入社會的新鮮人，懵懵懂懂就來面試，外表不苟言笑的您把我嚇得差點連話都說不出來。」聯華實業景虎士總經理榮退感恩與祝福茶會，一開場播放一段由全體同仁、集團長官共同錄製的影片，由秘書邱雅禎以感性的話揭開序幕。

「您把人生中最巔峰的34年都奉獻給集團，在這27年來擔任您秘書的日子裡，我覺得很榮幸，在您身邊學很多也成長很多，最後還想再跟您說一次，祝福您的退休生活多采多姿，一定要健健康康的哦！」

1985年景先生到聯成化科擔任苗豐強先生特別助理，

1987年轉任企畫部經理，1992年擔任管理部協理，接著1994年到聯華實業兼任副總經理，一直到2005年擔任聯華實業總經理。

不捨的歡送會影片播出一張張景先生的照片，影片裡的他從年輕俊秀，到年高德劭，隨著聯華集團日漸茁壯，歲月



流逝的痕跡，也悄悄的爬上景先生的臉龐，離情依依的氛圍頓時湧上每位在座與景先生打拚奮鬥多年同仁的心裡。

1 同仁一一送上祝福 不捨離情感性溫馨

聯成化科總經理柯衣紹說，他到聯成來是時經常到工廠來，不懂就問，他自稱是台北公司裡最了解工廠的人。

台華蔣震武總經理如此形容：他為人相當正直，在產銷與管理都相當有專業經驗，毫無保留的教導。

吳安富顧問說，他會罵人會教人，很榮幸可以一直在聯華工作。

行銷部黃北辰經理，不管做什麼事他都會問，成功或失敗不用太在意，重點是有沒有學到經驗。

吳漢民廠長說，我來聯華第 2 年時，景先生就接任總經理，一路走來將我們工廠走引領向現代化，設備更新、產能提升，過程中學習到很多做事方法。

曾玲貴經理說，我一直很佩服景先生，他認真工作與學習的敬業精神。

財會中心李富源協理提到景先生常常耳提面命，交代事情一講再講，不只講 3 遍，當然是因為他熱意把經驗分享给

我們。

林信宏總經理說：「祝退休後生活豐富精彩，有事還能電話請教，到時電話要接哦！」

行政資訊中心苗華久經理說，感謝多年照顧，希望退休後生活可以快樂健康，過充實生活。」

記得有空回來看看我們、抽空到員工餐廳吃吃飯、美景年年盼幸福生活每一天、永保活力福泰安康、未來會好...，各部門同仁也都一一表達感恩，獻上誠摯的祝福。

2 苗豐強董事長憶往 感念聯華情 感謝奉獻心

聯華實業董事長苗豐強先生回憶起，當初如何力邀景先生加入集團，「35 年前我剛回台時認識的人不多，在經建會出的一本有關十大建設其中一項石化工業的書，書上有景先生的名字，就想如果可以邀請他來，幫助聯成在未來產品或供應鏈上，有更清楚規畫或方向，那時聯成正在建廠，於是打了很多次電話給他...。」

苗董事長很倚重景先生在公部門的經驗，善長流程控管、制度建立，而且熱衷學習，他是化工出身，也擔任過教職，「他是我的化學老師。」

苗董事長不捨的接續，「剛看了同仁錄製的影片，感覺你還要回來嘛！同仁都很捨不得你離開，時間過得太快了，雖然退休了但是你還年輕，還有很多事做不完，歡迎隨時回來繼續做，隨時回來看看大家。」

苗董事長致贈琉璃，祝福景先生退而不休，因為他還是繼續擔任育秀教育基金會董事長以及穀研所董事長；副董事長苗豐盛也致贈退休金幣，感謝多年來一起奮鬥，願這段經歷成為人生中最美好的回憶。

聯華董事譚成育先生致詞，心中五味雜陳，是高興地歡送？還是依依不捨心情？首先感謝景先生的努力，聯華逾十年都有穩健的配息，接棒者林信宏總經理將帶領聯華製粉朝向工業 4.0 邁進。

台北公司與富岡工廠致贈由同仁簽名寫上祝福話語的卡片後，擔任景先生祕書多年的雅禎熱情的獻上鮮花，場面感人溫馨。

3 景虎士先生 回首來時路 分享歲月情 歷歷甘苦心

接著景先生分享這 34 年來的心路歷程，「退休在人生中很重要的過程，我定義為今天的活動為感恩會，很多人問我要退休後要做什麼？多留些時間給自己、給家人。」

談及踏入集團的過程，他說，和苗董事長面談後就到國外考察，知道苗董事長打過幾次電話，也託人來找，礙於當時還在學校兼課還不願進入企業，後來經過幾次轉折，包括友人力勸，在常流於紙上作業的公家機關做事，倒不如進入民間培養實戰經驗。

「這一生來集團受益很多，感謝我的母親、家人，感謝創辦人，感謝苗董事長，」提到苗董事長，他打開話匣子，介紹與苗先生共同經歷打拚的那段歲月，他說苗董事長好學的精神非一般人能比，有次在曼谷參加關於芳香煙的課程，一邊聽講師講課，還要一邊回答苗董事長的問題。

還有次與在與孟山都談合作案，雙方你來我往互不相讓直到午夜，只能不歡而散，「這個結果表示我不睡了，因為苗董事長半夜一定會來敲門，索性就把談判條件的利與弊整理一遍，果不其然凌晨 3 點苗董事長就來敲門問我該怎麼辦？我把整理分析好把文案交出去；第二天雙方也接受了最後的退讓，總算握手談成。」

景先生讚美苗董事長，對新知的求知慾應該無人能比，要各位年輕人多多學習，接著表明因為苗董事長的學習精神，讓他對事情不敢有半點疏忽，就怕被問倒，所以對每個



“

『我們不要有太多的埋怨，不如你的人遠比你想的多太多，我們應該要珍惜現在。』在苗董事長的領導下未來充滿希望，這是最堅強的一個團隊，把好不容易建立的基礎繼續發揚光大。

——景虎士先生

”

細節也都瞭如指掌。他笑著說，要有這樣一個退休的儀式是不容易的。

「謝謝林端生、曾玲貴、李富源，還有雅禎等同仁，所有被我責難過的人從今天開始都 FORMAT，但是對我幫助過人，我不會忘記，最後用一句安潔莉娜裘莉在曾在頒獎典禮說過的一段送給大家：『我們不要有太多的埋怨，不如你的人遠比你想的多太多，我們應該要珍惜現在。』在苗董事長的領導下未來充滿希望，這是最堅強的一個團隊，把好不容易建立的基礎繼續發揚光大。」

感恩與祝福茶會正如其名，在一片感恩與祝福的話語中進入尾聲，同仁爭相與景先生拍合照，讓歡送茶會劃下圓滿的句點，也讓每位同仁在歡欣的氛圍中留下美好的回憶。G



業務配廚師 表裡同搶市 衝刺東南亞 聯華麵麵贏

大馬 FHM 世界廚藝競賽 鍾瀚億勇奪銅牌綻光芒

文／董書芬

馬來西亞 FHM 世界廚藝競賽（以下簡稱世廚賽）於 9 月 24 ~ 27 日在馬來西亞吉隆坡城中城（KLCC）進行，此次賽事兩年一次的國際大型廚藝賽事，亞洲重大廚藝賽事之一，由世界廚師協會（WACS-World Association of Chef's Societies, WACS）指導協辦，有來自全球逾 20 多個國家，上千位的選手參加，聯華製粉新品開發處鍾瀚億師傅，取材希臘羅馬時期的埃及女神伊西斯創作藝術麵包，以精細的作工，勇奪 Artistic Showpiece 工藝製作銅牌獎。



近幾年聯華製粉積極拓展海外市場，首先從臨近的香港、澳門試水溫，並且與合作廠商德麥食品進軍東南亞，看好馬來西亞正在快速成長的烘焙市場，聯華今（2019）年年初時推出兩隻麵粉品牌黑熊（高筋麵粉）與梅花鹿（低筋麵粉）擴大布局，希望能加快拓展。

鍾瀚億指出，由於聯華放眼馬來西亞市場，他長期配合海外業務部到當地做技術交流，有幸參與 2019 年世廚賽獲工藝製作銅牌獎，對於未來聯華在業務推廣有絕對的幫助，一來得獎作品是使用聯華麵粉所製作的，可以縮短品牌經營需要的曝光時間，二來經由國際競賽洗禮增加了師傅個人的知名度，在以後技術推廣上會有更多人慕名而來，一舉數得。」

1 從台灣經驗放眼東南亞 專業展現高品質麵粉魅力

身為技術人員，需要藉由參加國際賽事提升視野，汲取他人優點、增長技能。鍾瀚億表示，麵包師傅間比的是「技術」，如何在海外與當地師傅切磋時更有說服力，不外乎是參加高手如雲的競爭，透過在公平公正的平台上一分高下，在第三方認證下取得佳績。

前兩年時常配合海外市場業務部紀博仁經理與研發中心范鋼全資深經理，到香港、澳門與中國大陸等地做技術交流，包含開設講習會與參展等，再加上今年馬來西亞市場大幅拓展，因而此次除了參與 FHM 世界廚藝競賽之外，

9000

萬包

聯華麵粉去年年度銷售量已突破 900 萬包，除了持續深耕國內市場以外，也期望能繼續跨足海外。



同時也在當地的烘焙展上使用聯華麵粉進行現場教學。

身為海外市場的推廣紀博仁經理表示，去年聯華完成富岡工廠產能擴充專案，每日磨麥量達 980 公噸，麵粉年度銷售量已突破 900 萬包，除了持續深耕國內市場，也期望跨足海外，「麵粉屬於民生必需品，各國政府對於農糧都有保護政策，所以雖然海外夠大，但是要以進口價格要切入當地市場誠屬不易，我們初期多是投石問路，逐一拜訪當地的銷售商與客戶，帶回競品研究，企圖找出合適的自家麵粉再帶過去測試，接著再幫銷售商一家家的拓點...」

業務推廣初期以黃駱駝（高筋）與藍駱駝（低筋）作為進入海外市場的敲門磚，當業務衝鋒陷陣時，技術人員就靠著軟實力，在現場使用聯華麵粉操作，再加上專業能力，展現高品質麵粉特性。

海外拓展從香港、澳門開始試水溫，接著進入東南亞，選擇馬來西亞除了合作廠商德麥食品在當地有據點，並看好當地華人生活水準高、烘焙業正快速成長、人口數 3 千多萬、經濟成長強勁等因素，今年更推出兩支麵粉品牌黑熊（高筋麵粉）與梅花鹿（低筋麵粉）拓展市占率。

同樣是進口粉，相較於當地的麵粉，在價格上就增加了運費成本，如何靠品質取勝是最大關鍵，研發中心范鋼全資深經理表示，我們使用的是美、加、澳的一級小麥，加上傳承一甲子技術從磨粉到配粉，具有品質穩定、潔淨程度高、老化速度慢、吸水性好、延展性佳的優勢，聯華保有傳統的傳承精神，人才培育一代傳一代，套句諺語「做一樣的口，傳承一甲子的口味。」

而各國都有當地的飲食文化，以香港、澳門的人市場來看，比較偏好中筋麵粉，製作包子、饅頭、麵條等中式麵點，馬來西亞的烘焙市場正在衝刺，與來自許多外來國家如新加坡、日本、中國等麵粉品牌競爭，研發單位必需配合當地的使用習慣進行開發調整（註），透過品保、化驗、配粉等技術，調配出適合的麵粉，套句范鋼全資深經理的話，把握住客戶最適用的品質，就是好麵粉。

2 參賽技藝大考驗 層層毅力大挑戰

帥氣十足的鍾瀚億喜歡追求挑戰，要求自己不斷提升技術，因此對於參加競賽並不陌生，會選擇「藝術麵包組」（與在一定時間內，從揉製、烘焙到擺設呈現的商業商品組不同），是因為上班時間忙，只能利用下班空閒準備。

所謂的「藝術麵包」，指的是只能利用巧克力、糖、麵糰等可食用材料進行創作，用麵包呈現作品，首先選定主題配合想法，利用細膩的手工技巧讓作品表現出型與美的整體感，每個環節與過程都需要付出耐心與毅力，達到完美無瑕、栩栩如生的地步。

聊到作品，鍾瀚億打開了話匣子，他說自己對於對神話、及古文明有著濃厚的興趣，之所以選擇了這次創作的主题——埃及女神伊西斯，因為她是奧西里斯之妻、荷魯斯之母，有「大地之母」的稱謂。伊西斯是位美麗的女神，有著一對漂亮的翅膀象徵著「愛、寬容、包容」。

決定好主題之後，下一步則是如何將伊西斯的美麗與氣勢表現出來。鍾瀚億提到，事前廣泛找了許多相關資料，開賽前一個月開始動工，「因為全部都是可食用的，太早準備的話擔心烘焙物會破裂或發霉，太晚則又太趕。」所有作業都是利用下班時間製作的，首先是創作作品主體，而伊西斯



▲聯華今（2019）年年初時推出兩隻麵粉品牌黑熊（高筋麵粉）與梅花鹿（低筋麵粉）擴大布局，希望能加快拓展。

光是作品本身的高度就有 110 公分（這是為了呈現一比一逼真的等身），這也是最困難的部份，光是製作時間耗費了有半月之久，接著再還要再加上許多的配件：包含頭飾、手拿的鎖鍊以及身上的配件等，更是費工。

他表示，光是配件也準備了好幾組，除了創作的過程中希望有不同的想法表現，也可以當作備品，等作品完成後，再一一拆解並放乾燥箱保存好，以便運至馬來西亞參賽，「光是帶過去的行李就 50 公斤，以不超過飛機託運重量為原則。」

到了馬來西亞，從運送到現場黏合組裝，又是層層挑戰，競賽前一天一早就開始把 50 公斤的行李拆開準備，午夜搭計程車到比賽會場，28 日凌晨兩點報到，3 點到 7 點是比賽時間，「過程中隨時小心翼翼地保護著，像是計程車過彎太快或經過路面不平整時，還有一人報到，另一人看守作品等。」

終於成績揭曉，鍾瀚億的埃及女神伊西斯獲得 Artistic Showpiece 工藝製作銅牌獎，免不了想聽聽他的得獎感言。「我 48 小時沒闔眼，得知獲選時的心情其實是很平靜的，打從決定參賽就抱著『先求有、再求好』的心態，能得獎當然很愉悅，如果落選了就再接再厲。非常感謝聯華提供這麼



“

有幸參與 2019 年世廚賽獲工藝製作銅牌獎，對於未來聯華在業務推廣有絕對的幫助，一來得獎作品是使用聯華麵粉所製作的，可以縮短品牌經營需要的曝光時間，二來經由國際競賽洗禮增加了師傅個人的知名度，在以後技術推廣上會有更多人慕名而來，一舉數得。

—— 鍾瀚億

”

好的環境，還有國外業務部的同仁等，可以有機會到馬來西亞交流技術進行單點服務，並且有機會參與世界級競賽，真是一箭雙雕！」

More Information

註：麵粉的筋性通常以蛋白質含量做為區分，例如高筋麵粉蛋白質含量約 12.5~13.5%，中筋麵粉蛋白質含量為 9.5~12.0%，低筋麵粉在 8.5% 以下；高筋麵粉的筋度強，適用於麵包等具有彈性、韌性的發酵食品，中筋麵粉做出來的食物口感稍軟卻又帶點嚼勁，很適合做包子、饅頭，相較之下，低筋的吸水性與延展性差，適合做餅乾、蛋糕。

但這是一般在台灣的習慣，各地區有當地的飲食文化，范鋼全資深經理說，馬來西亞是以中筋麵粉製作蛋糕，包含水果蛋糕、海綿蛋糕。同樣地在價格的部份，紀博仁經理指出，目前在台灣的中筋相對較便宜些，菲律賓則相反，中筋價格略高於高筋、低筋，這是因為麵食市場主要銷售對象是華人，而華人的收入普遍高。

980

公噸

去年聯華完成富岡工廠產能擴充專案，每日磨麥量可達到 980 公噸。



UH 聯華製粉食品

創意繪畫比賽

QQ嘉年華

徵稿嘍!

A WONDERFUL WORLD



比賽辦法

- 徵件類別：不限媒材，惟電腦繪圖不列入，若繳交將不列入評審且不予退件，謹請注意。
- 參賽組別：幼稚園組、小學低年級組、小學中年級組
- 作品規格：限A4圖畫紙
- 作品件數：每人限參加一件
(入選之畫報參賽者，由主辦單位擇優錄取)
- 報名方式：於學校通路或自行下載圖稿參賽，作品以郵寄繳件，收件時間以郵戳為憑。
- 郵寄地址：326桃園市楊梅區民富路三段647號 聯華製粉食品-行銷部 收



掃QR code 下載畫稿
詳請請上官網
<https://www.lhmilling.com/>

評分標準

主題創意 40% 色彩運用 30% 主題表現 30%

比賽進程

收件日期：2019.10/25 (五)~12/31 (一)
評選日期：2020.01/02 (四)~01/10 (五)
得獎公告：2020.01/15 (一) 公告於聯華製粉官網

獎勵方式

【特優】1名：圖書禮券\$3,000
QQ義大利麵3包
【優選】3名：圖書禮券\$500與
QQ義大利麵3包
【佳作】6名：QQ義大利麵5包

主辦單位保有最終活動解釋權



採台灣小麥 體驗在地新食感

新高山台灣小麥粉 喜迎冬推新食譜

文 / 聯華製粉

什麼是台灣味的麵包？用台灣小麥加上在地食材做出的麵包，才是正港的台灣味麵包！聯華實業支持在地農產，為台灣小麥盡心力，從製作栽種、收成檢驗、研磨生產、品質管控到創意研發，全方位的嚴格把關，為了能夠演繹出最佳的台灣小麥風味，聯華新品開發部的技師團隊，經過不斷嘗試與研究，創作出多款 DIY 食譜，結合在地食材，讓大家一起試試，在家也能享受食尚體驗！

聯華實業自 2011 年起支持農友們進行復育及製作，直至年終於完成台灣第一個有機小麥研磨認證，孕育出台灣有機全麥粉。台灣小麥製作採「友善環境」種植，以「保證 4 不」——不捕（毒）鳥、不使用除草劑、不使用農藥及不使用化學肥料的方式孕育，再加上聯華實業以淬鍊一甲子的製粉技術與全方位嚴格把關，特別打造的專屬品牌「新高山麵粉系列」寓意如同第一高玉山一樣，喚醒大家對於台灣農產的重視，一同開創台灣小麥麵粉新局面。

聯華實業支持在地農產，持續推廣「新高山麵粉系列」，將陸續推出台灣小麥簡易烘焙食譜，在掌訊上介紹，讓更多人輕鬆上手。G

動手做看看食譜 | RECIPE

蜂蜜薑黃麵包 | Honey Turmeric Bread



〈食材〉

中種麵團

- 水手牌特級強力粉..... (40%) 400g
- 新高山台灣全麥粉..... (30%) 300g
- 水..... (50%) 500g
- 乾酵母..... (1%) 10g

主麵團

- 水手牌特級強力粉..... (30%) 300g
- 奶粉..... (4%) 40g
- 細砂糖..... (8%) 80g
- 蜂蜜..... (10%) 100g
- 鹽..... (1.5%) 15g
- 薑黃粉..... (1%) 10g
- 水..... (12%) 120g
- 奶油..... (5%) 50g

裝飾

- 杏仁角..... 30g

〈作法〉

- 1 中種麵團：乾酵母先溶於水中，再將粉類倒入慢速 2 分鐘中速 2 分鐘即可；攪拌好麵團溫度 28°C，基本發酵 60 分鐘。
- 2 主麵團：除奶油外其它材料和中種麵團，慢速攪拌至捲起成團，加入奶油攪拌至完全擴展麵團離缸；攪拌好麵團溫度 28°C，延續發酵 30 分鐘。
- 3 分割每個 95 克 20 個。中間發酵 20 分鐘。
- 4 整形：麵團搓長 30 公分，4 條一組編織成型，最後發酵 50 分鐘。
- 5 進爐前刷全蛋液並撒上杏仁角。
- 6 刷全蛋液撒上小乳酪丁和黑芝麻粒，進爐烤焙。
- 7 烤焙條件：上火 180°C、下火 160°C，烤焙 25 分鐘。



歐奇市府店 新登場



來一片那不勒斯的陽光
Enjoy a slice of Napoli Sunshine!

歐奇窯烤披薩

市府店 | 02-2768-1599
台北市忠孝東路五段71巷22號
(捷運市政府站 4號出口)

2019 International Bakery Trends

國際烘焙食品 新趨勢先探

文 / 穀研所組長 王大成

全球烘焙食品市場分為北美、歐洲、亞太地區和世界其他地區。北美主導市場，其次是歐洲，在北美，由於繁忙的工作時間表，大多數人喜歡包裹、捲和口袋三明治，這推動了該地區烘焙食品的增長。



全球烘焙食品市場分為北美、歐洲、亞太地區和世界其他地區。北美主導市場，其次是歐洲，在北美，由於繁忙的工作時間表，大多數人喜歡包裹、捲和口袋三明治，這推動了該地區烘焙食品的增長。

此外，增加健康意識的人口，正在影響對烘焙食品需求的上升。在歐洲，英國、德國和法國是烘焙食品市場的主要貢獻者。亞太地區是烘焙食品市場增長最快的地區，印度和中國的新興市場是其中的主要貢獻者，隨著產品的多樣化，烘焙業的快速創新將推動世界其他地區烘焙食品的成長。

澳洲 Queen Baking Club 去年曾預測，2018 年的植物風味、啤酒和烘焙食品將成為最熱門的趨勢之一。事後透過食譜雜誌的調查顯示，發現至少兩個、甚至三個應驗當初的預測！今年 Queen Baking Club 再度提出十大最佳烘焙趨勢的預測如下：

1. 棕色黃油 (Brown butter)

作為美味世界的烹飪巨星，棕色黃油烘焙也慢慢地進入了我們甜美的世界。2019 年，我們一直在尋找一種溫暖、堅果的味道來接管您的烘焙產品。我們已經夢想著使用棕色奶油奶酪，做成棕色黃油肉桂烤餅。

2. 美味滿意 (Savoury satisfaction)

我們都熟悉在餅乾上撒上海鹽，但 2019 年會將烘焙中的甜味和鹹味味道結合到一個全新的水平。從你的糕點麵糰中的粉紅胡椒粉到你的冰淇淋中意想不到的 rasel hanout，明年將是所有關於美味，香料和一切美好的東西。值得注意香草 (vanilla)，我們最喜歡的香料肯定會成為這一趨勢的關鍵參與者；在甜味和鹹味食譜中，都會出現鹽漬和煙熏香草的味道。

3. 自然色 (Natural colours)

雖然我們喜歡用大膽、鮮豔的色彩烘焙，2019 年將會

看到麵包師使用水果、蔬菜和其他植物提取物，將其回歸到更天然的料理。如果您發現使用蔬菜烘烤的想法有點令人畏或者您根本不知道從哪裡開始，請嘗試使用女王自然色提取物 (Queen Natural Color Extracts)，為您的下一批糖霜添加一點天然魅力。

4. 紅寶石巧克力 (Ruby chocolate)

紅寶石巧克力在 2018 年中期出現於烹飪界。雖然人們很快就嘗試了這種神秘的新食品，但我們還沒有看到太多的烘焙實驗在進行，也許會期待看到大量鮮豔的奶油布丁、布朗尼蛋糕、芝士蛋糕等。

5. 足夠好的烘焙 ("Good enough" baking)

摒棄那種「完美」的心態，2019 年是烘焙的好年份！忘記直立的蛋糕、均勻烘烤的蛋糕和太美味的蛋糕，取代的是不可思議的蛋糕、破碎的蛋糕和融化的糖霜蛋糕。所以，請繼續在你想要的時候和你想要的方式，烘焙你想要的東西。

6. 重新發明經典 (Reinvented classic)

在 2018 年，我們看到了懷舊烘焙的復甦，茶餅和烤餅，就像媽媽過去曾經製作的那樣！我們的水晶球預測這種趨勢會持續下去，帶著那種懷舊的味道，但添加一些扭曲，使它更現代、更新鮮、更多 2019 年...

7. 亞洲風味 (Asian flavours)

雖然我們很難稱 matcha 為「新風味」（它已經超過 800 年了！），但是我們無法忽視它抹在我們的抹茶拿鐵。這種鮮豔的綠色成分本身就是一種趨勢，





也是傳統上用於日本和中國文化的全新口味。柚子、抹茶、味噌和黑芝麻等異國風味在 2018 年一直在增強，最終將在 2019 年達到高峰趨勢。

8. 酸性牙齒 (Sour tooth)

2019 年將會看到烘焙過程中那些尖銳的，有時是苦澀的風味復興。想想所有的東西，如：酸櫻桃、酸柑橘（包括柚子）和酸奶油，這一切都是為了加入甜點，以增加烘焙產品的複雜性。

9. 聖片蛋糕 (Holy sheet cake)

這個不起眼的蛋糕，通常被稱為「備用蛋糕」。2019 年，蛋糕將從陰影中走出，並進入石灰光。透過不複雜的、易於準備的和簡單易用的特性，這個不起眼的烘焙超級明星，將可能成為明年的蛋糕王牌。

10. 質量超過數量 (Quality over quantity)

2019 年將轉向「回歸基礎」式的烘焙，優先選擇高品質的原料比繁瑣的多步驟配方更為重要。這是為了讓簡單的蛋糕、麵包和鬆餅為自身代言，因為麵包師透過選擇高品質

的原料，發展出令人欣賞的風味和質地。以巧克力和香草為例，你將會嚐到其中的差異。

Entrepreneur India (Entrepreneur Media 國際特許經營刊物) 提及娛樂和冒險活躍於 2019 年的烘焙趨勢，2019 年將成為全球麵包製造商的冒險之年，印度也不例外。雖然消費者越來越感覺壓力，但仍然希望減少他們的卡路里攝入量。

因此，麵包製造商將致力於使他們的主食變得更加難忘、生動和豐富多彩，其中彩虹麵包 (Veg Extravaganza) 是可以放大營養成分的一種豐富多彩的製作方式，它是將蔬菜與麵糰混合，生產出看起來和口味一樣好的藝術產品。鮮豔的蔬菜，如胡蘿蔔、甜菜根或豆類，可以幫助使麵包本身更加明顯，並有助於營養。麵包製造商應該注意不要過度使用顏色，在正確的溫度下烘烤麵包對於使質地恰到好處是非常重要的。

依據 Mintel 全球新產品數據庫，蔬菜麵包是歐洲的高端食品，佔 2017 年所有新麵包發布量的 6%。在芬蘭會看到一種新的扁平黑麥麵包，由甜菜根、胡蘿蔔和歐洲防風草 (parsnip) 所組成，擁有 30% 的麵包佔有率。巴西擁有自己的 Veg 超薄吐司，以胡蘿蔔、菠菜和甜菜根的華麗橙色、

綠色和粉紅色調為主。

美國推出菠菜軟玉米餅，除了菠菜和洋蔥外，還使用蘋果、洋車前子 (psyllium)。因此，以蔬菜為基礎的麵包是一個很好的主意，可以使即食食品的菜單多樣化。

隨著街頭小吃攤、民族餐廳的世界美食變得時尚，吸收了全球麵包使用傳統的大雜燴。特別是使用調味料調製一頓飯的文化，如：墨西哥、西班牙、中東，當然還有印度，被證明是受到各地消費者的極大衝擊。

「椰子和辣椒玉米餅」(Coconut & Pepper tortillas)，其美味的椰子味和在柔軟而薄薄的扁麵包皮上撒上胡椒，使它成為真正美味的小吃。最好的 Ras El Hanout 扁麵包充滿了北非的香氣，帶有豐富的杏子和葡萄乾，混合了九種不同的香料，呈現世界融合於麵包中。無論是創造經典的麵包，還是以不同尋常的組合方式重新製作經典麵包，或者充分利用當地和時令的食材，麵包師應該提供獨特風味的產品，保持競爭力並吸引更多顧客，以滿足最新的消費者口味和食品趨勢。

2018 年 10 月加拿大農業和農業食品部發布的烘焙食品行業趨勢分析報告指出，加拿大和美國消費者「近年來正在逐漸遠離含有人造成分和香料的高加工產品。」他們贊成食用的食品中，採用更簡單的成分，更少的防腐劑添加。在針對麵包行業的報告分析中，提出結論：「加拿大消費者對普通包裝或工業麵包不滿意，正在尋找質量更好、成分更健康的產品」。此外，消費者越來越注重健康和充滿好奇，不僅僅是關於新的穀物，還有扁麵包，麵包加橄欖、堅果、杏子和其他成分，他們也願意嘗試。

加拿大烘焙學校也將調整最新的風味配置文件，在渥太華的哥頓布魯，糕點廚師 Yann Le Coz 解釋說，2019 年麵包風味趨勢的最大影響之一是消費者對健康食品的需求增加，他指出一種富含種子的麵包，含有 omega-3、高品質的堅果和乾果，以及一般的有機成分。


此外，他發現麵包師的重大轉變，越來越多使用古老的穀物，如：呼羅珊 (Khorasan)，蕎麥 (buckwheat) 和卡姆 (kamut)，配以慢速發酵技術，創造出細微品味和質地的新品種。他將對麵筋減少的麵包需求的增長，視為現代麵包師面臨的最大挑戰，但 Le Coz 認為這是創造新的有趣產品的巨大機會。

雖然大多數麵包店永遠不會取消白色、雜糧或黑麥等經典麵包，但許多麵包店正在嘗試反映食品趨勢和消費者喜愛的新口味和不同組合。以 Premiere Moisson 為例，該公司創造最受歡迎的特色麵包之一是 2018 年秋季風味麵包。

帶有新鮮的蘋果、紅棗、烤南瓜種子、蜂蜜和混合香料，這款麵包很受歡迎是因為它結合了季節性、本地和懷舊的風味。同樣重要的

是麵包的形狀，該公司的麵包師傅經常以不同的形式來製作，如：心形、冠冕和拉開式，以吸引顧客的注意力。因此，Premiere Moisson 的顧客可以在今年春天看到魁北克當地的成分，如：樺樹糖漿，而今年夏天麵包上則會出現當季的蜜莓 (honeyberries)。

至於今年有哪些最熱門的麵包風味趨勢出現？在最近的一份報告中，市場研究機構 Mintel 預測，2019 年對鮮豔的蔬菜麵包的味道將會增加。這種麵包目前在歐洲仍然佔據主導地位，使用胡蘿蔔、甜菜根或菠菜等成分，因為它們吸引消費者對食品的需求，帶來更大的健康益處。這些充滿活力的香味麵包，不僅吸引了消費者的注意力，還使蔬菜內容更加切實，並提供整體風味。

基於上述，我們每年都會發現麵包師的食譜中添加新的東西，讓成千上萬的麵包師有時間嘗試新的食材，並為他們自己提供探索、重新發明和重新想像可以烘焙的機會，正是在這種透過不斷地嘗試與實驗，獲得獨特性的動力，創造出一些有趣的麵包，而他們多數人也非常合群，喜歡彼此分享食譜，為前方的烹飪之路鋪平道路，反觀消費者亦從中獲得了美味和健康的好處。(本文轉載自烘焙工業第 207 期) 

參考文獻

1. Baked Foods Market Statistics 2019: Industry Size, Share, Growth, Trends, Opportunities and In-Depth Analysis of Global Forecast Research Report till 2023, Morris Beck, March 7, 2019.
2. Bread Trends for 2019 (New twists on old favorites), Emma Bell, March 22, 2019.
3. Top Baking Trends for 2019, Queen Baking Club, 2019.
4. 5 Baking Trends To Watch Out for 2019, Chef Eureka Araujo, Pastry Chef at Academy of Pastry Art, 2019.
5. Fun and Adventure Liven up Baking Trends in 2019, Amrinder Singh, February 4, 2019.





健康食彩產品 頻頻增光添彩

Cepis 有機營養黑寶黑米芝麻飲 喜登「無添加驗證三星」榮譽榜

文 / 健康食彩 林紘巨



Cepis 有機黑米芝麻飲

「無添加」近年來已成為全球餐飲食品業趨勢飲食潮流！市場研究資料顯示（註），2013年開始，潔淨標籤產品已佔市場 1/3 且正持續攀升中；72% 消費者習慣閱讀正面產品包裝；少子化影響，82% 父母客群更重視食品成分簡短。為推廣無添加飲食，無添加發展促進會（Anti-Additive Association）2013 年成立總部於荷蘭，陸續在許多國家設立法人組織，並於 2015 年開始輔導台灣產品認證。除了執行無添加驗證（A.A.Certification）外，也舉辦全球唯一以「Clean label、free-from」為概念的美食評鑑 A.A. Taste Awards。（資料來源：Ingredion Consumer Research_The Clean Label Guide to Europe）



以天然、有機、零污染為經營理念的健康食彩，在開發自有產品的過程中，也將「減少人工添加物的使用」奉為配方研發的指導原則之一，致力在「健康」與「美味」間取得平衡，避免添加物喧賓奪主或蒙蔽你我的味蕾。

多年來已開發出「喜琵琶」、「Cepis」、「顏帝亞」等品牌系列產品，品項豐富多元，不僅要讓消費者吃得安心，更吃得到食材的原始營養與天然滋味，逐漸受到重視健康族群的肯定與推崇。而曾獲得 2018 年銀髮友善食品金饌獎殊榮的「Cepis 有機營養黑寶黑米芝麻飲」，同樣承襲了無添加的精神，為強化產品的公信力，健康食彩也於今年 7 月評估並籌備送件申請無添加驗證。

A.A. 無添加驗證分為三個星等（1~3 星），以台灣食藥署許可食品添加物中常見的五大添加物（鮮味劑、漂白劑、品質改良劑、人工色素香精、防腐劑）與 A.A. 驗證原則（不改變口



喜琵琶滴雞精

感、不縮短製程時間與工序、不過度延長保存期限）為主要判定標準，依添加程度取得不同的驗證星等，例如較高等的三星級驗證，即指常用食品添加物五項中，皆無含有！

歷經無添加協會專業評審團兩個多月來的嚴密評核審查，終於在 10 月 2 日公布驗證結果，Cepis 有機營養黑寶黑米芝麻飲確認通過無添加驗證三星（A.A. Certificate 3-star），木製獎牌也預計於 11 月底取得，為健康食彩開發產品的堅持、專業、用心，再錦上添花。

除了無添加驗證外，Cepis 有機營養黑寶黑米芝麻飲與甫獲得 2019 年銀髮友善食品獎的喜琵琶滴雞精也同步報名由亞太無添加協會年度舉辦的「A.A. Taste Awards」（A.A. 無添加美食獎），評審團來自海內外專業人員，包含國際飲食評鑑機構成員、國際級專業資深廚師、營養師、學者等。已緊鑼密鼓準備送件資料，希望可以持續獲得更多專業肯定，評選結果預計 2020 年 1~2 月出爐。G



銀髮友善食品獎 最高榮譽 金銀雙獎三霸

狂賀！健康食彩連續兩年優質產品榮獲專業肯定 佳評如潮 口碑推薦 消費者指定回購

熟齡者吃很好，全家人吃更好

喜琵琶滴雞精

榮獲 2019 年行政院農委會銀髮友善食品獎。13 週定齡健康土雞，高溫高壓淨蒸，只取第一道原汁，無添加物，保留全雞精華。自然香醇無腥味，接受度高。



喜琵琶櫻花蝦酥

榮獲 2019 年行政院農委會銀髮友善食品獎。正台灣東港櫻花蝦，熟凍凍技術，真空低溫烘焙，具櫻花蝦原貌，入口即化，營養好吸收，兼顧銀髮飲食色香味需求。



Cepis 有機營養黑寶黑米芝麻飲

榮獲 2018 年行政院農委會銀髮友善食品金饌獎。多元黑色滋補食材、優質植物蛋白、高纖高鈣低鈉配方。無人工添加物，質地細易沖泡，入口滑順、好消化吸收。

購買請洽健康食彩各大門市



天然·有機·生鮮超市
健康食彩
Fresh mart · Fresh living

UH 聯華實業集團



優元氣每日堅果 上班族抽屜零食 隨手包方便攜帶 打造健康新選擇

文 / 健康食彩林紅巨



◎ 台灣 2011 年行政院衛生福利部公布的新版「每日飲食指南」中，建議在每天的飲食當中涵蓋堅果類食物，以增加健康油脂及維生素 E 的攝取，堅果在健康飲食中所扮演的角色已不容小覷。(示意圖僅供參考)

近年來「堅果」融入我們的日常飲食生活，好似智慧型手機融入我們日常通訊生活一樣的快速、廣泛，轉眼間人手一包堅果，市售相關商品也如雨後春筍般出現。堅果曾在 2005 年美國「時代雜誌」中被評選為「10 大最健康食物」之一，台灣 2011 年行政院衛生福利部公布的新版「每日飲食指南」中，也將六大類食物改成「全穀根莖類、豆魚肉蛋類、低脂乳品類、蔬菜類、水果類、油脂與堅果種子類」，將堅果種子類列入其中，建議在每天的飲食當中涵蓋堅果類食物，以增加健康油脂及維生素 E 的攝取，堅果在健康飲食中所扮演的角色已不容小覷。

過去堅果產品的包裝型態，大多侷限於家庭號包裝、罐裝，比較適合放在家中或多人一起食用，不適合個人外出攜帶。且因為內容量多無法於短時間吃完，其油脂含量高的特性，也常造成產品開封後品質風味保存不易的隱憂，稍有不甚恐會讓健康好物變成隱形地雷，不免讓想吃堅果的消費者又愛又恨。

隨著個人化需求不斷提高，方便攜帶且單次份量的隨身包堅果也順應而生。但目前市面上販售的小包裝堅果產品，可能會讓消費者面臨幾個無法兩全其美的困擾。例如：價位比較便宜的產品，原料品質與規格等級可能較差，畢竟一分錢一分貨；甚至有些調味的品項，原料可能會再降等，因為消費者的味蕾會被濃厚的調味料所掩蓋，吃不出堅果的好壞差異，就易成為業者降低成本的利用空間。而原料等級好一點或是訴求有機的堅果，售價卻常常讓人望之卻步，很想吃卻買不下手，結果還是只能偶爾吃，捨不得天天吃。

健康食彩覺察了消費者的需求與心聲，精心規劃「優元氣」品牌系列產品，訴求好營養*好品質*好親民。首波強打推出「優元氣每日堅果」隨手包系列，非常適合想同時追求健康、營養、美味、便利、高 CP 值的消費者。特別是每日辛勞工作的小資男女上班族，期望健康加分卻也想要兼顧荷包不減，日常消費不僅要買得好更要買得省，此系列新品猶如量身打造般推出，備受矚目、眾所期待。

表一、優元氣每日堅果與市售隨手包堅果比較

比較項目	優元氣每日堅果系列	市售隨手包堅果（零售包裝）
原料等級	使用高品質規格的原料，用料實在，價格公道	有些用較好的等級，但價位相對偏高；有些可能會用次佳等級原料
成分配方	特調配方，成本高的核桃或腰果放較多	多半是杏仁果或果乾、豆類放較多
烘焙過程	無油低溫輕烘焙，保留營養風味，食用不易引發燥熱	有些會在原料上多噴一層油（ex：葵花油），雖然烘烤起來比較香脆，卻讓人吃進多餘油脂
調味方式	原味無添加或僅用天然的海鹽微微提味，讓堅果風味更加突出	原味無添加或調味較重，吃多可能會造成額外負擔
食品添加物	無添加二氧化碳，若有內容物比例差異或生產過程導致堅果偶有破損係屬正常現象	有些會添加二氧化碳，生產時幫助混料包裝充填順暢
淨重/價格	每包 28g / 33 元	每包 25 ~ 30g 不等 / 30 ~ 39 元不等
整體 CP 值	相對高	相對低



More Information

品牌小檔案

- ★ 諧音(義)：有元氣、好元氣、你(妳)有好元氣
- ★ 圖像意涵：綠葉 | 象徵健康 / 生命力 橘日 | 象徵活力 / 有朝氣



Natural Nutrition Healthy Everyday

Daily Nuts

每日活力堅果



— 無調味 —

品嚐自然原味，好營養不負擔

- ★特調核桃、腰果、杏仁果、整顆蔓越莓乾、南瓜子活力比例
- ★適合喜歡一次攝取多元營養、品嚐豐富口感的您

每日全堅果



— 無調味 —

品嚐自然原味，好營養不負擔

- ★集結核桃、腰果、杏仁果三款人氣堅果
- ★適合鍾愛吃純堅果的您

每日薄鹽堅果



— 微調味 —

海鹽輕薄提味，好營養少負擔

- ★可口腰果、核桃搭配老少咸宜的葡萄乾
- ★適合喜歡吃點調味但又不想要太重口味的您

天天吃珍果 元氣帶著走

優元氣每日堅果系列產品，雖然追求價格親民，但原料配方卻一點都不馬虎。嚴選高品質的堅果果乾原料，規格等級不降等，例如核桃是選用美國加州 1/2 高半核比例規格，形狀完整度高，非一般殘缺碎粒；蔓越莓乾特別選用整顆非切片果乾，口感與營養價值都更完整。製程採用無油低溫烘焙方式，食用起來較不會燥熱，且無其他人工添加物，健康安心又美味，全素可食。

每包規格設定在 28 公克的 mini pack 隨手包，不多不少份量剛好，尺寸精巧方便攜帶，讓您隨時隨地補充所需營養。更重要的是，此系列包裝設計非常討喜，用色舒服自然，點綴充滿療癒感的小動物們，讓吃堅果成為一種健康幸福的享受。全系列共三種口味，各有其特色與風味，滿足您每日不同的心情與營養補充需求，天天都有活力與小確幸。

製程採用無油低溫烘焙方式，無其他人工添加物，健康安心又美味！

每當這個時候 您需要來一包

- ★ 招待客人 分享朋友
- ★ 外出郊遊 隨身攜帶
- ★ 運動前後 補充能量
- ★ 學童課後 充飢點心
- ★ 飲茶品酒 潤嘴良伴
- ★ 辦公室解饑健康零食
- ★ 生酮飲食者最佳零嘴
- ★ 打生機精力湯時加料 提高營養價值
- ★ 搭配生菜沙拉、優格或麥片等餐點 增添營養風味。



優元氣

Natural Nutrition Healthy Everyday

Daily Nuts

優元氣每日堅果

天天吃珍果 · 元氣帶著走

心動不如馬上行動，讓健康美味的優元氣每日堅果，陪您渡過嘴饞的秋冬。

輕烘焙 · 隨手包 · 全素可食

每包28g，原價33元，特價平均每包約29元

新上市

即日起至12/15止

任選三包 88元

微調味

每日薄鹽堅果

腰果、核桃、葡萄乾

無調味

每日活力堅果

核桃、腰果、杏仁果、整顆蔓越莓乾、南瓜子

無調味

每日全堅果

核桃、腰果、杏仁果

購買請洽健康食彩各大門市
大宗團購可再享優惠，請洽02-55784196分機310，歡迎關係企業同仁踴躍訂購。



天然 · 有機 · 新鮮超市

健康食彩

Fresh mart · Fresh living

UH 聯華實業集團



疲累上班族 身體拉警報？ 選對好食材 亞健康不上身

台灣有非常多的上班族，
每天拼命工作卻忽略了自己的健康，
許多人處於「亞健康」的狀態但卻不自知，
直到健康檢查後，
才看到健康檢查報告上異常的指數怎麼會這麼的多，
原來身體健康已經默默加入「代謝症候群」這個群組了。



文 / 健康食彩營養師 余詔儒

何謂代謝症候群？代謝症候群指的是容易導致心血管疾病危險因子的總稱，並非是一個疾病，可以透過飲食的調整、生活作息的改善，避免走入更嚴重的狀態，如果沒有及時的調整改善，可能下一次的檢查報告就會變成三高慢性病患，需要長期使用藥物控制病情。

代謝症候群判定標準如下：

- (1) **腹部肥胖**：男性的腰圍 $\geq 90\text{cm}$ (35吋)、女性腰圍 $\geq 80\text{cm}$ (31吋)
- (2) **血壓偏高**：收縮壓 $\geq 130\text{mmHg}$ 或舒張壓 $\geq 85\text{mmHg}$
- (3) **空腹血糖偏高**：空腹血糖值 $\geq 100\text{mg/dL}$
- (4) **空腹三酸甘油酯偏高**： $\geq 150\text{mg/dL}$
- (5) **高密度脂蛋白膽固醇偏低**：男性 $<40\text{mg/dL}$ 、女性 $<50\text{mg/dL}$

以上五項組成因子，符合三項(含)以上即可判定為代謝症候群。

為什麼會得到代謝症候群？目前的統計遺傳因素約 20%，家中有三高病史，代謝症候群的機率比一般人高，不良的生活習慣約佔 50%，精緻化的飲食、高糖、高油、喝酒皆容易導致代謝症候群。想改善代謝症候群應該先從調整飲食開始，還是學生時期的年輕人通常因為運動量較多，雖然吃的多但運動量大再加上身體的代謝能力比較好，所以不容易囤積體脂肪。反觀現今許多上班族經常久坐不動，隨著年紀增長代謝變差、運動量也逐漸減少，開始建立家庭生活後，多數人承受經濟及家庭壓力，有些人靠著吃美食紓解壓力，日積月累下來，吃進食物的熱量遠高於運動消耗的熱量，進入中年後身材走樣更是許多人的噩夢。

腸道健康的重要元素

台灣乳酸菌協會曾經調查過上班族的腸胃問題，結果發現不同世代的腸胃問題不太一樣，20~30歲容易暴飲暴食導致消化不良、腸躁症、胃食道逆流最為明顯，30~40歲則比較容易有排便不順及便秘問題，40~50歲則因工作壓力變大容易有胃痛及胃潰瘍症狀，50歲以上腸道逐漸老化後，大腸癌的風險也相對較高，生活壓力及生活習慣是共同的元凶。

危機一：上班族的腸胃問題

腸道健康的四種重要元素就是益生菌、酵素、纖維、好油脂及水分，補好菌的同時也要記得養好菌，多吃發酵性的食物可輕鬆攝取好菌，例如納豆、韓式泡菜、優格...等，務必記得再搭配補充蔬菜水果，因含有酵素及纖維質可以養好菌，讓腸道好菌佔有絕大優勢，可以抑制壞菌的生長，維持消化道良好的菌相，因腸道是相當重要的免疫系統，顧好腸道健康，自然提升了免疫保護力。

許多上班族忙於工作，時常在外用餐，蔬菜水果攝取量過少，衛福部建議每人每天纖維攝取量 25~35 公克，推出一個蔬果 579 的口號，成年女性每日攝取 7 份蔬果(每份約 1 小碗的分量)，男性 9 份、孩童 5 份，鼓勵大家多多食用蔬菜水果。蔬菜水果中除了纖維質還有豐富的酵素，酵素掌管身體的代謝、消化系統、解毒系統及細胞修復能力，足夠的酵素才能維持身體良好的運轉及擁有充沛的活力及體力，食用生菜沙拉也可以淋上一些好油脂同時攝取。每日水量的攝取不可少，至少



在這個資訊爆炸的時代，3C 產品已逐漸變成許多人的生活重心之一，因此眼睛的保養更相對的非常重要。

研究顯示戶外活動是近視發病和惡化的保護因素，長時間近距離用眼是近視的危險因素，而高度近視易產生青光眼、視網膜周邊變性、視網膜剝離、黃斑部出血及黃斑部退化、提早發生白內障，可能導致失明。



約體重的 30 倍左右，許多年輕人愛喝含糖飲料，把含糖飲料當水喝，大大傷害了身體的健康，咖啡、茶葉飲料含有咖啡因，並不能取代水，且咖啡利尿，身體反而更容易缺水，需適量飲用。

危機二：上班族的視力問題

研究顯示戶外活動是近視發病和惡化的保護因素，長時間近距離用眼是近視的危險因素，而高度近視易產生青光眼、視網膜周邊變性、視網膜剝離、黃斑部出血及黃斑部退化、提早發生白內障，可能導致失明。

上班族每天盯著電腦螢幕的時間超過八小時，這幾年開始使用智慧型手機後，許多人更是機不離身，只要一有空就拿著手機「滑」個不停。電腦螢幕及手機的藍光容易造成眼睛黃斑部慢性傷害，過去好發於老年人的黃斑部病變，也有年輕化趨勢，預防藍光已經成為眼科重要議題。

1. 黃斑部病變：使用手機時應注意環境的亮度，避免手機的強光直射眼睛，導致造成黃斑部病變，因為強光直

射眼睛時，容易造成眼睛疲勞，而且慢性長時間的強光直射眼底，會形成黃斑部的水腫發炎，累積的光能會產生自由基，破壞正常的黃斑部組織，造成黃斑部的永久病變。

2. 青光眼：分為急性和慢性青光眼兩種，慢性青光光和家族遺傳、近視和糖尿病有關，年紀老化後容易出現，眼睛虹膜前緣的排水角阻塞或狹窄，使得眼球內液體（稱為房水）流動不順暢，無法順利排出，造成眼內壓升高，傷害視神經，影響視野和視力，甚至失明。

3. 白內障：也是眼睛退化的一種症狀，當水晶體因任何原因使可溶性蛋白質逐漸變成不可溶性蛋白質而形成混濁，導致視力模糊就稱為白內障。

近 20 年來，隨著科技的發展，現在許多行業或工作都逐漸 E 化，尤其是電腦及手機的發展迅速，已經變成生活中不可或缺的重要物品，你可能會忘了帶錢包或是鑰匙，但絕不會忘了帶手機，在這個資訊爆炸的時代，3C 產品已逐漸變成許多人的生活重心之一，因此眼睛的保養更相對的非常重要，平常使用電腦一小時應休息 10 分鐘，也可以多補充一些護眼元素，例如魚油、葉黃素、花青素等抗氧化營養素，魚類中的 Omega-3 可以保護黃斑部感光細胞，如同眼睛的防曬劑，深綠色的蔬菜含有葉黃素、玉米黃素都是有益於眼睛的營養素，黑醋栗汁、藍莓汁、黑莓、覆盆莓皆含有豐富的花青素、類黃酮、多酚類等植化素，都是上班族可以

加強眼睛保健的好選擇，例如上班族的下午茶就可以改成以藍莓汁取代含糖飲料，不僅更健康又可以補充有益於眼睛的營養素。

危機三：上班族的過勞問題

上班族過勞的問題一直都存在著，許多上班族經常抱怨：好累啊、好想睡喔，疲勞是正常的生理反應，過度消耗腦力及體力後，或是專注於某件事情後，就會出現暫時性的疲勞感，通常只要經過適當的休息及睡眠調養，就可以恢復精神及體力，但有些疾病會造成慢性疲倦感，很難藉由休息得到恢復，例如：癌症、自體免疫疾病、各種感染症、內分泌疾病等的人，如果經過休息還是感覺的相當疲憊沒有精神，且同時有其他症狀出現，例如食慾不佳、噁心、嘔吐、反胃、體重減輕等症狀，建議立即就醫檢查，了解原因才有辦法治療調整及改善。

上班族過度疲勞導致無精打采、體力不佳、反應遲鈍，連帶也會影響工作上的表現，過勞者還會導致免疫力下降，對抗環境的能力就會減弱，身體防護系統能力下降時，也比較容易感冒，加重身體的負擔。一般而言，人體有強大的自我修復系統，只要感覺疲憊時，就是需要好好休息睡一覺，例如感冒期間沒有食慾，強烈的倦怠感讓人昏昏沉沉，其實身體都在散發出需要休息的訊息，因此，務必好好的休養，有良好健康的身體才能走長久的路。

另外，感覺疲勞時也表示身體消耗了許多的營養素，也應該幫身體增加補給品，身體修復的過程也需要充足的營養元素。上班族生活忙碌，大多沒有時間下廚，因此，方便的營養保健品最適合上班族快速補充養分，例如維生素 B 群、維生素 C、酵素飲品都適合忙碌過勞的上班族立即有效保養。許多單身上班族也會購買滴雞精為自己補一下，滴雞精產品僅保留了小分子胺基酸營養精華且零膽固醇，有別於自己燉補雞精需要耗費時間採買雞肉、處理肉品及長時間燉煮，而且還會擔心攝取過多的油脂。透過滴雞精補充營養的同時沒有過度的負擔，最適合愛美女性及銀髮族保健養生。

時序已進入秋天，早晚天氣偏涼，身體要開始適應調節忽涼忽熱的溫差變化，體溫的調節需能夠跟得上溫差的變化。秋季時節同時也是病毒與細菌大作怪的時候，皮膚乾癢、尤其過敏體質都很容易在這個時候發作，這些現象都跟我們的免疫系統息息相關，入秋後，首重養生，上班族可多選擇方便食用的食材照顧自己的健康！

RECIPES

紅潤好氣色

紅棗枸杞豆漿

【食材】（1人份）
蒸熟黃豆或黑豆 60 克
（黑豆含有花青素及鐵質）、去籽紅棗：1 顆、枸杞：3～5 公克、水量：300 c.c.（熱水）

【作法】

將所有材料置入調理機容杯，打約 1 分半鐘即可完成，紅棗的香氣濃郁，讓您喝到滿滿的幸福。



入秋幸福饗宴

紅棗枸杞雞湯

【食材】
雞肉切塊半隻、紅棗 15 顆、枸杞 10g、老薑 10g 切片、米酒 30 c.c.

【作法】

- 備妥材料，雞肉洗淨，枸杞紅棗皆需用清水沖過。
- 雞肉放入可淹過所有雞肉的冷水鍋中，加入 3 片薑，用大火煮至滾，撈起雞肉洗去表面雜質。
- 倒入可蓋過雞肉的清水及米酒 50 c.c. 和紅棗的湯鍋中，開大火煮滾後，再轉成小火煮約 40 分鐘。
- 起鍋前再將枸杞放入鍋中以大火煮滾 5 分鐘後關火，即可盛碗上桌囉！



簡易快速上手

枸杞紅棗滴雞精

【食材】
滴雞精 1～2 包、紅棗 1～2 顆、枸杞 3g

【作法】

將滴雞精與紅棗、枸杞煮滾後放到悶燒罐或保溫瓶悶 20～30 分鐘左右，倒出來熱熱喝，一個人也可以有幸福的氛圍。



每包 360 億好菌



全方位益生菌
COMPREHENSIVE
PROBIOTICS
嚴選天然無添加 - 最安心

- ✓ 體內環保 · 調整體質
- ✓ 守護全家人的健康與活力

13種專利益生菌 - 補好菌

3種優質寡醣纖維 - 養好菌

80種蔬果酵素精華 - 調體質

每日食用一包，並搭配300~500cc白開水飲用

好順暢

全方位超呵護

助消化

調體質



Cepis

有機莓果多穀麥片

繽紛莓果+穀麥片
口感豐富、營養多元
多層次誘人滋味

無汙染冰湖雪水灌溉
完美孕育天然香氣濃郁飽滿的芬蘭和丹麥有機冰湖穀麥。

嚴選8種穀物
整顆穀粒完全熟化，保留穀麥香及完整營養精華。

加入蔓越莓、葡萄乾
完美搭配出酸甜爽脆好滋味，即沖即食，富含膳食纖維，幫助維持消化道機能。

美味安心，身體零負擔
非油炸、無人工添加物、防腐劑、人工香料。

搭配喜愛水果風味更多元



圖片僅供參考請依實品為準 購買請洽健康食彩各大門市



《USR 麥造》 2019-2020 創作計劃徵件 新基地 歡迎您來創藝

文／育秀教育基金會

育秀教育基金會首辦《USR 麥造》計劃，協力大學社會責任實踐 (University Social Responsibility, USR) 之推動，秉持「在地連結」與「人才培育」為核心理念，並專注在地關懷、產業鏈結、永續環境、食品安全、長照等社會實踐議題。

「麥造」計劃以企業為載體，小麥為頭雁，我們將推動以小麥、雜糧、食品產業、食農教育為核心建構的科技與藝術基地，公開徵求團隊進行產學共創，讓「咱糧創藝教學園區」與周邊環境產生新的連結與互動。

歡迎您的加入，匯聚無限創意的人文藝術能量，齊心打造一座寓教於樂的創藝基地。

- 申請時間：108 年 11 月 1 日起
- 施作地點：咱糧創藝教學園區（雲林縣元長鄉西莊村 470-1 號）
- 報名資格：不限國籍，對設計、藝術創作具熱情興趣的大專、碩、博士生，以個人或團隊形式報名皆可。

一、企劃內容

- 計畫書（含作品理念、尺寸、材料工法、照明、執行方式及進度；設計圖說必須包含作品與設置基地合成圖，可用 3D 模擬圖、手繪圖、模型等方式呈現）。
- 經費計畫（可含計設費、創作費、人事費、材料費、工具、作品運送等，請以上限新臺幣 5 萬元整含稅進行規劃）。

二、設計條件及創作空間

- 20 呎貨櫃空間設計：以小麥、雜糧、食品產業、食農教育為核心，結合議題內容、共創體驗、視覺設計、五感體驗、多媒體、影音等形式，進行在地實踐之服務創新與設計。貨櫃內空間需考量安全性、方便拆卸與移動。
- 貨櫃彩繪 / 儲備中心外牆彩繪：貨櫃櫃體的外部與咱糧儲備中心外牆，以 3D 立體設計或平面創作的彩繪，盡可能以小麥、雜糧意象為主，並考量最佳觀賞視點及拍照位置設置。
- 地景或裝置藝術：8M*8M 一座。

三、相關說明

- 請先上官網報名，以便主辦單位與之聯絡，並提供相關協助。
- 通過徵選者，將安排共創會議及基地參訪。
- 佈展施工主要經費除了由主辦單位提供外，創作過程所需工具可自行準備，亦可與主辦單位合作廠商協力完成。
- 創作期間如需駐地創作，主辦單位將安排食宿。
- 創作媒材及形式不限，大型作品因放置於戶外，設計發想請融入自然生態，並盡量使用環保材料。
- 此案符合教學園區長遠規畫，為常設展示，作品不能與其它商業空間合作或任何展出形式之合約，未來可配合主辦單位宣傳及展示期程。
 - 作品最終執行及設置的地點由主辦單位與創作者作充分協商後確定。
 - 作品著作使用權歸主辦單位與創作者共同所有，並授權主辦單位以任何形式媒體宣傳、推廣、出版、轉載、展示、重製與編輯之權利，創作者不得異議。

※ 欲知更多相關訊息，請上育秀盃官網查詢：award.yzed.org.tw（詳細內容以網站公告為準，敬請留意）



**麥造365
饗宴亮彩田園**

2019
12.20 Fri | 咱糧創藝教學園區
(雲林縣元長鄉西莊村 470-1 號)

太陽能點燈耶誕樹、無包裝雜貨店、雜糧工坊、
農村音樂、農事體驗、農村風味餐等農田的光景風采

食農教育的第一堂課，從這裡開始，在這片土地上，
你可以手感麵糰，煮一碗家常麵，品嚐在地美味的農家飯；
你可以走在花藝地景間，輕撫紅藜麥穗，欣賞穀類的紅寶石；
你可以逛逛雜貨店，認識你平常吃的五穀雜糧，
在這裡還有手作職人、音樂職人與你分享創藝生活，
科技與農田藝術的結合，璀璨燈光將點亮今年的耶誕夜空，
拋開塵囂，擁入田園的懷抱，讓我們一起接觸田，認識田，保護田，創藝田。

主辦單位 | 財團法人育秀教育基金會
協辦單位 | 喜願行、可樂穀農場、聯華製粉食品、全國教師工會總聯合會

更多活動詳情
請上育秀盃官方網站查詢
<http://award.yzed.org.tw>

咱糧烘焙課 大手牽小手 手揉傳美味 滿心感恩香

文／董書芬

雖然「大手牽小手」咱糧烘焙課程的啟動，最初是為了推廣台灣小麥麵粉，協助大學生發揮專長及服務精神，所以育秀教育基金會邀請第四屆大專組入圍決賽選手走入國中小校園，教導小學生基本烘焙；但是才開始舉辦第二期的咱糧烘焙課程，就發現無論是教小學生的大學生，或是跟著大學生學烘焙的小學生，都在「大手牽小手」的兩節課程中，得到滿滿的收穫。



「第四屆野創盃創意烘焙競賽」甫於今（2019）年 8 月圓滿落幕，緊接著育秀教育基金會與全國教師工會總聯合會（以下稱全教總）再度攜手舉辦「大手牽小手」活動，媒合此次入圍決賽的 7 組團隊，至同縣市申請全教總咱糧學堂計畫之學校，第一、第二堂課已於 10 月 21 日與 24 日分別在高雄市前金國小與台中市上楓國小開課。

合作打蛋白 發揮團隊精神 自己動手做 感覺更顯美味

「謝謝師傅教我們做蛋糕，我覺得很辛苦又累，但是外面買的麵包都沒有感覺，自己做的真好吃。」

「謝謝大師傅讓我們學到很多，讓我們可以開心做甜點，過程中帶給我們快樂的還有你們專業的態度，讓我很開心。」

「這次體驗很有趣讓我知道麵包師傅很辛苦，所以吃每一塊蛋糕或麵包要很感恩。」，一張張上楓國小 6 年級學生寫給大師傅們的卡片上，寫滿感謝由弘光科大

陳諸士老師帶領魏楚剛、廖子源、陳嘉桓同學，製做巧克力蛋糕吐司（杯子蛋糕），字裡行間能看到小學生在烘焙課程中，體會到



雖然「大手牽小手」咱糧烘焙課程的啟動，最初是為了推廣台灣小麥麵粉，協助大學生發揮專長及服務精神，所以育秀教育基金會邀請第四屆大專組入圍決賽選手走入國中小校園，教導小學生基本烘焙；但是才開始舉辦第二期的咱糧烘焙課程，就發現無論是教小學生的大學生，或是跟著大學生學烘焙的小學生，都在「大手牽小手」的兩節課程中，得到滿滿的收穫。



麵包師傅的辛苦。

陳諸士老師和幾位師傅都很用心，嘗試了多種可以帶領小學生製作的烘焙物還事前演練，別有用心地選定了雙色的杯子蛋糕，內部白色是麵包，外部是巧克力蛋糕，為了配合只有兩小時的烘焙課，麵糰事先發酵好再帶來。

還不僅如此，排除電動的攪拌機，讓小學生體會用手快速攪拌蛋白，蛋白打發需要 20 分鐘，讓小學生們輪流接力，更能感受到製作過程不容易，一個個步驟、一道道手續，小學生忙得不亦樂乎，攪拌到臉紅、手痠，也因為有親手做，品嚐成果就更顯美味。

「從 6 月份決定參加野創盃進入到決賽，有 3 個月都是一整天 10 個小時的準備，陳諸士老師無償地讓我們到他家練習，就連來當師傅開烘焙課程也是，學習很多、成長很快，剛剛教學出現狀況就知道如何應對，」魏楚剛說。

「參加競賽過程非常緊張，但是來到上楓國小帶小學生卻很輕鬆，教學很有趣，可以練習口才，也學習到勇敢站出來。」廖子源說。

「我小時候對烘焙很憧憬但都沒有機會體驗，這次可以幫助到小學生，了解自己有興趣往這條路走發展，」陳嘉桓說。

上楓國小陳聰志老師表示，每組學生從原物料開始，包括自己打蛋白到可以倒掛在頭上不掉的黏著度，這其中若無充分發揮團隊合作精神是無法完成的，還好有弘光科大的專業團隊到各組去指導，大家瞬間都變得有模有樣的，好厲害！最後看著自己的成品從學校專業的大烤箱出爐的時候，那驚呼連連的聲音代表著對自己作品的驚嘆，真的是又好看又好吃呢！這堂大手牽小手很棒，真的很棒！

親身體驗 多位家長熱情的參與 烘焙美食 用本土小麥製作特感動

前金國小三年級的呂喻恩老師，帶領著 27 位小學生來到學校內的樂齡烘焙教室，教室內除了有齊全的設



備，最重要是來了 7、8 位的家長熱情參與。

校長陳瓊如在致詞時表示，前金國小的學生體驗過校園內雜糧盆栽種植，看到一顆顆種子慢慢發芽長大，就如同在座的小學生一樣，在父母老師的呵護教導下逐漸成長茁壯；今天很不一樣，是

很難得的機會，藉由高雄餐旅大學學生的大手，牽起前金國小小學生的小手，動手做烘焙。

高雄餐旅大學蔡孟達與張豐勝兩位同學利用兩節課的時間，教導如何製作葡萄乾燕麥餅乾，加了葡萄乾、燕麥、黑糖、麵粉等的麵糰，呈現黏手的棕色，小學生天真無邪直說噁心，卻還不斷一邊攪拌，一邊說好香，特別是餅乾烘焙時散發出香味時，不斷問烤好了沒？還要多久？

小三的學生第一次上烘焙課很興奮，本身是咱糧學堂的呂喻恩老師說，「除了謝謝蔡孟達和張豐勝兩位師傅，以及育秀教育基金會與全教總的夥伴，給了我們一個這麼棒的體驗活動，看到小朋友專注的眼神就知道他們有多喜歡，能讓孩子用本土小麥製作出美味食物。」

蔡孟達說，到小學教烘焙是有生以來第一次，看到小學生都很有興趣，讓他覺得很訝異，或許能啟發小學生的興趣，成為明日之星；張豐勝說，難得有台灣種的小麥，又有推廣的活動，一定再繼續辦下去，很有意義！

來跟著哥哥一起這樣切



自己動手做餅乾好好玩





▲ 國產農業原料講習會由烘焙界名師張泰謙先生（左二）主講示範，現場亦動員五位專業烘焙師在旁協力。

大師烘焙 國糧飄香 推廣國產農業原料應用講習 育秀基金會攜手穀研所合作

文／董書芬

哪位大師級的烘焙師傅授課，需要 5 位專業烘焙師傅協助，現場操作示範？由育秀教育基金會贊助，9 月 27 日在中華穀類食品工業技術研究所（以下簡稱穀研所）舉辦的 2019 年國產農業原料應用教育推廣講習會，邀請烘焙界的名師張泰謙先生主講示範，他與吳寶春同樣是台灣之光，是 2012 年法國世界盃麵包大賽的台灣代表隊，2010 年法國世界盃麵包大賽台灣選拔賽法國與歐式麵包組的冠軍。



大師出手不同凡響，魯斯迪克（台式香腸）、鄉村麵包、水果鄉村麵包、起司吐司，主廚張泰謙一個上午就製作多款麵包的麵團，5 位專業烘焙師傅不斷地接替他的步驟，切割麵糰、包餡料、整型...，讓人看得目不暇已！

穀研所施坤河所長致詞時首先感謝育秀教育基金會，開啟了國產農業原料應用教育，提升在地國產農產原料在加工上的多元化利用，把國產農產原料結合烘焙產品，減少農產品運輸里程增加的能源消耗，並呼應了政府致力推動地產地銷的政策。他指出，長期以來稻米生產過剩，導致糧倉需要增建，若不能在期限內吃完，淪為飼料非常浪費可惜，政府為了紓解稻米過剩而鼓勵轉作，推廣雜糧復興運動，從台灣進口前三名的農產品黃豆、小麥、玉米（簡稱「黃小玉」）下手。近 10 年來「喜願行」協助台灣小麥農業發展，並配合政府的農糧政策，逐步讓台灣小麥麵粉穩定量產，雖然和進口相較還是微乎其微，但新鮮度卻是進口無法和台灣小麥比擬的，在最後試吃時，希望大家可以好好品嚐台灣味麵包。

小麥適合較寒冷天氣，台灣受限於環境，小麥在 10 月底種植到隔年 2、3 年收成，收割期最怕下雨，會出現發芽、發霉等情形，今年就遇到連日下雨，收成不若預期，現場使用的麵粉是今年度收成磨製。

聯華製粉行銷經理黃北辰表示，耐攪拌度上不若進口粉，但是麥香味濃，再加上其特性很適合歐式麵包，聯華磨製台灣小麥有 8 年的經驗，每年收成的台灣小麥會經過測試調合，讓每次生產品質具一致性，且有多樣商品適合不同商業用途。

自 2016 年起，由喜願行、全國教師工會聯合會、聯華實業、穀研所與育秀教育基金會共同推動的野創盃烘焙競賽已舉辦四屆了，競賽方式需以手揉方式揉製以台灣小麥為基底之麵團，讓選手感受台灣小麥的特性，今年育秀教育基金會贊助穀研所舉辦國產農業原料應用教育推廣講習會，期望能提高更多學生及教師接觸國產食材。G



迎向 5G 邊緣運算

MITAC FIRESTONE 多接取邊緣運算伺服器

依據 OTII 規範設計，以 2U 高度 450mm 深符合邊緣機房機架空間，提供 100VAC-240VAC 或 -48VDC 1+1 冗餘電源 (Redundant Power Supply)，採用一路或兩路 Intel Xeon SP 或 Intel Xeon D 計算核心因應不同業務需求，可搭載 GPU 或 FPGA 加速卡在邊緣機房應用於機器 / 深度學習，方便大量部署在邊緣機房。



伺服器領導廠商——神雲科技



HPC/GPGPU



Data Center



Enterprise



Embedded



www.mitacmct.com

擁情 BOOK 擁愛書

艾迪訊圖書館解決方案，拉抬借閱量，市立圖書館南港分館亮眼攀升；高佳稜主任：除了 Facebook 與 Notebook，想要深度知識，需好好看書。

文／董書芬

「自從市立圖書館南港分館（以下簡稱南港圖書館）搬遷到南港路上，看到一路攀升的圖書借閱量，非常開心，雖然相對地館員很辛苦，還好有 RFID 導入，想想看，借閱量成長了 20%，在沒有增加人力的情況下。」南港圖書館高佳稜主任指著報表笑說。

服務逾 40 年的南港圖書館，因原建築物老舊，於今（2019）年 2 月搬遷到南港路上，這裡原是南港高工的圖書資訊大樓，其 1～3 樓改造而成南港圖書館，由社區圖書館與學校共同建置，出入口就在南港路上，不需要走進南港高工就可以進出圖書館。

1 減少圖書典藏加工作業 保留原空間設計的初衷

重新裝修後的南港圖書館，採用艾迪訊建置的 RFID（射頻辨識晶片）及自助借還書機等圖書館解決方案，RFID 的應用具簡化借閱的流程、幫助消除排隊等待的狀況、降低館員工作量、提升服務品質等大家耳熟能詳的優點，但是高主任指出，影響最大的是書籍加工作業。

每年圖書館皆會採購新書，其書籍的附件如光碟、DVD、小冊、解答、索引、附錄、圖表等也隨之增加，在採用 RFID 前是以條碼識別，因為條碼易被移除，所以書籍與附件是分開陳列，當民眾選好書籍時，還需透過館員在服務台後方的附件櫃找到附件，才能完整借閱。

圖書館導入 RFID 技術後，附件是隨書內閱，也就是民眾在書架上取下書，就可在館內使用筆電隨處閱讀，不用再至服務台辦理借閱，同樣地也可使用自助借書機借書，直接攜出館外。

「對圖書館而言，這代表著圖書雜誌的加工模式被改變，一來是館員不用一直調附件，二來是附件櫃位不會永無止盡地增加；對於民眾的好處，能清楚有無附件且也容易取得。」

不僅如此，在圖書館提供的多樣性服務中包含視聽資料專櫃的設立，「在僅使用條碼識別時，為防目的所做的加工是非常麻煩且明顯，每份視聽光碟皆需塑膠保護盒，除了多一層保護

◀ 南港圖書館於今（2019）年 2 月搬遷到南港路上，這裡原是南港高工的圖書資訊大樓，目前 1 至 3 樓改造為南港圖書館，由社區圖書館與學校共同建置。



▶◀ 南港圖書館自從導入 RFID 技術後，民眾在書架上取書後即可使用館內筆電隨處借閱，或使用自助借書機辦理借書，不用再至服務台辦理借閱。同時也讓這些典藏不用再多加一層防盜塑膠保護殼，不但環保且節省空間，減少因不斷增加的櫃架而破壞美感。

就增加一次工序外，同時多一層塑膠保護盒也十分占空間，還更不環保。」

基於保護館藏資料安全預防丟失，加裝保護盒及防盜磁條，借閱者需透過館員解鎖是必要且無法省略的措施，「RFID 技術的導入，讓圖書館的典藏（書籍、雜誌或視聽資料等）都回到原本的樣子，讀者可以親近這些典藏，而且讓原本的空間規劃，也能保有原始設計的初衷，減少因不斷增加的櫃架破壞掉美感。」高主任一邊指著充滿設計感和良好採光的圖書區，一邊開心地表示。

2 交通便捷帶來人潮 新科技拉抬借閱量

近年來不論是新建或進行裝修的圖書館，包含捷運站內的無人圖書館、利用廢棄教室活化變身的圖書館等多元模式，皆朝向智慧圖書館的方向建置，南港圖書館當然也不例外。

民眾對於自助借還書機等智慧圖書設備並不陌生，高主任指出，「新科技並不會拉抬借閱量，許多館面臨借閱量下滑問題，但是我看到南港圖書館除了與由專業室內設計團隊操刀，將科技與人文特色融入圖書館中外，加上新科技帶來便利性，以及地域性帶來人潮等條件下，

使得圖書借閱量持續攀升，連新辦借閱證每個月也有 3 位數。」

南港圖書館臨近三鐵共構的南港車站與巴士轉運站，以及南港軟體園區等多元商區，交通便捷、人來人往，再加上南港就業機會多，社區年齡層相較年輕，上班族與就學學生多，需要較多的知識養分，這時公共圖書館正可以提供協助。

南港圖書館也是目前極少數的社區與學校共同建置的圖書館，談及與一般圖書館有何差異？高主任表示，面對南港高工的新生，將舉辦圖書館導覽與教育活動，期望能帶領新生從認識、進而善用圖書館這個工具。

在書籍的採購上，特別保有南港高工推薦書，同時為加強青少年英文的基底，將從電影、音樂或桌遊等較輕鬆的閱讀學習切入，並設有青少年閱覽區，就是企圖在下午四點打開學校與圖書館那扇門時，吸引這群青少年。

旁邊就是南港高工校園操場，坐在圖書館也能擁有寬闊的視野遠眺校園，走進親子室，看到小朋友正愜意享受閱讀，在高主任的導覽下，南港圖書館巡禮接近尾聲，高主任引述一位名人的話作結語——現在人只看兩種書 Facebook 與 Notebook，雖然如此，但是 3C 時代手機就能預約借書，網路可以找到各種資訊，如果想要深度了解，還是得好好看書。G



聯強國際集團總裁兼執行長

杜書伍

關於聯強國際集團

聯強國際集團，是亞太第一大、全球第二大資訊、通訊、消電、半導體產品的通路集團，針對高科技產業供應鏈提供整合型服務。2018年集團營收達新台幣1兆2,400億元，營銷通路涵蓋台灣、大陸港澳、澳紐、泰國、印尼、越南、印度中東北非、土耳其、美國、加拿大、日本等38個國家與地區，並在全球二百多個主要城市設有業務據點。

興趣的本質是一樣的

有人說「要選擇有興趣的工作」，也有人換工作的理由是「興趣不合」。這些話好像是對的，因為沒有興趣就不會有熱情，也不會積極無怨無悔的投入。

但是，興趣是怎麼來的？

每個人都會有個人的興趣，或者叫做嗜好。大家想想！你的興趣是如何形成的？興趣帶給你的感受是甚麼？做有興趣的事，行為態度會是怎樣？

興趣的形成往往是機遇！很可能自己無意中碰到，或人無意間的引介…。這些機遇多數並不會成為你的興趣，那些後來形成興趣的，往往是因為自己深度鑽研，或經過人指引，讓你感知與體會到其中的意涵及這意涵的價值，使得你心產生充實感、意義感、興奮感，更甚而產生價值感，所以就會想一再感受那種感覺！你會身在其中而忘記時間、忘了飢餓！這種情境，也叫做熱情。

假如我們對於承接的工作，能夠一再的深入去了解、體會，並且融會貫通，就愈加能感受價值的存在，自然而

然不但學會、理解這工作內涵的知識，也因感覺它的意涵與價值，每次投入去做時，心都充滿充實感、滿足感，自然就樂此不疲的一直想要做下去。這就是著迷的去做有興趣的事，也就是興趣！

不管甚麼事情，當你去深度了解、體會而感知意涵、價值，就很想要一再的去做，這就形成興趣。所以，興趣的本質都是一樣的，能不能變成你的興趣，就在於你有沒有去接觸，你有沒有深入去了解體會，而感知意涵價值。

所以，興趣是可以培養的。

假如將「工作」這種有經濟價值的事，培養成興趣。那不但做有興趣的事，而且會做得非常出色，當然經濟價值更高、所獲得報償也更高，那不就是獲得雙重效益！

因此，除非與基本的人格特質差異太大，否則，沒有培養不出來的「工作興趣」。因此，會說「沒有興趣」，往往是沒有投入足夠的精力，或是做不好，做為自我逃避的藉口。

G

體悟意義與價值， 而不斷積極追求，叫熱情

西方管理學，經常會提醒人做事要有「熱情」。我想大家都知道「熱情」是什麼意思，也知道是什麼樣子、什麼感覺，在不需解說下，也都能認同「熱情」的重要！但是問題就出在，不知道如何激發出熱情。

西式環境下的教育體系或企業，特別容易「看到」很多「很有熱情」的人。這些人往往在某些場合或情境下，展現出一種節奏明快、語調高昂、積極任事的姿態；但是情境一轉換，則立刻恢復到「一般」或是「私底下」的模樣，讓人感覺判若兩人。這就是典型的西式「由外而內」的熱情。

「由外而內」的熱情不是發自內心，而是徒具熱情的樣貌。因此，當有人積極希望自己擁有熱情、培養熱情，往往就先「學樣」（或叫做「裝樣」），也確實能學得很快很像；但由於不知道如何達到真正「熱情」，就會一直停留在「裝樣」的階段。

也有些主管或專業講師，因為其職責在鼓舞士氣、提振熱情，當身處群眾面前，就會用感性聳動的語詞，高昂激動的聲調，營造出令人血脈賁張、情緒沸騰的氛圍；當下或許能鼓動人心，但激情過後亢奮消退，多數人就回到原點。也有少數「跟著感覺走」的盲從者，其「盲目熱情」或許會持續一段時日；但當大夢初醒後，熱情便也像洩了氣的氣球一樣，消失無蹤。

事實上，要建立真心誠意、持續不懈的「熱情」，是必須細膩拆解、深入理解事物，認知並深度體悟它的意義、價值。在強烈認同其意義與價值下，產生一股強烈想要追求的渴望，從而鏗而不捨、甚至廢寢忘食的持續去做，希望達成那個意義、價值，而達到自我理想實現的地步。

所以，「熱情」的源頭是從理解、發掘、感知、體悟事物意義的過程，自然而然醞釀出一股積極、持續不懈追求的內在動力。它不一定會很明顯的形於外；反而，太形於外者，似乎不太像真的。**G**





數位方案全方位 轉型時代搶先機

神通引領企業 打通關 上雲端

企業常在導入雲端之後，卻不知如何聰明使用雲端，加上近年來雲端資源型態更加多元化，如何依照各個企業的不同條件，將資源有效整合，建立適用的雲端平台服務，對企業是否能成功數位轉型，有著關鍵性的影響。神通不僅代理 Google GCP、VMWare、Microsoft Azure、SugarCRM 等雲端產品，並積極導入 RPA，更以這些國際大廠產品為助力，全面性的關注企業組織內不同部門的數位轉型，因此能夠歷經時代與技術的重重考驗，從軟硬體系統整合供應商，轉型為「雲」與「端」的物聯網專家，建構出全方位的雲端服務解決方案，從服務的角度出發，讓企業在數位轉型的時代搶得先機。

D I G I T A L T R A N S F O R M A T I O N E X A M P L E S

1 有了雲端 IQ 更有雲端 EQ

神通攜手微軟 Azure 數位轉型無死角

文 / 神通資科 吳旻愷

現今企業無不積極實踐數位轉型，但企業內各個部門性質相異，數位轉型的方式無法一體適用，必須要有更細微深入、貼切需求、實際可用的導入策略，這也是神通一直以來的服務方針。微軟亦是長期在企業界資訊系統服務供應者，特別著重在資訊安全、資訊信任等結構設計，並確保雲端資料隱私、展性及安全性，讓企業界可安心上雲，在財星五百大企業中，最多人選擇的公有雲服務即是微軟 Azure。神通與微軟的合作，將可為企業提供無死角的數位轉型服務，帶領企業打通雲端。

懂運用雲端工具 比懂技術重要 Azure 認證訓練 企業積極參與

神通資科對於新雲端技術導入有相當豐富的經驗，更重要的是神通本身也不斷突破轉型，在每次新雲端技術的導入上，都以組織滲透





神通資料資料庫服務部趙振寰資深經理獲得 Azure 認證

最大化作為目標，讓公司內部成員皆能在客觀知識、主觀認知、操作應用三個面向都能同時成長，才不致踏入空有雲端 IQ 卻沒有雲端 EQ 的誤區。

神通除了擁有雲端專業技術團隊，更積極將雲端知識深入推展至組織內部。日前神通資料雲端服務事業處與微軟舉辦 Azure 教育訓練課程，除了專業課程講授，更協助集團同仁取得專業認證，吸引包括聯成化科、神基、豐達科，及神通資料各事業群近百人踴躍參與。第一階段的課程規劃包括：

- **AZ900, Microsoft Azure Fundamentals 雲端基本概念的培訓**，包括：為何選擇雲端服務，基礎架構即服務 (IaaS)、平台即服務 (PaaS) 與軟體即服務 (SaaS) 的差異以及公有雲、私有雲與混合雲的不同。
- **AZ103, Azure Administrator Associate 為期四天的培訓**包括：Azure 管理員實作、監控和維護 Microsoft Azure 解決方案，包括與計算、儲存、網路和安全性相關的主要服務。
- **AZ203, Azure Developer Associate 為期 5 天的培訓**包括：設計與構建雲端全階段解決方法，如解決方案設計、開發佈署、測試與維護等。

參與培訓並率先考過兩張認證的神通資料庫服務部趙振寰資深經理表示：「從事資訊產業已有二十多年經驗，藉由這次 Azure 公有雲的培訓，技術人員除了獲得更架構化的雲端知識，也瞭解到 Azure 其實都已經將相關工具準備好了，我們可以將一部份工作交給 Azure，而

自己可以更專注在高價值的資料開發與管理、分析與運用等加值服務。」

過去技術人員必須累積不同領域的片段知識，如建造基礎設施、網路頻寬、防火牆、異地備援、資料安全性與監控等，才能滿足專案需要，Azure 已將這些工作負擔整合為各種工具，懂得運用工具，就能事半功倍，這也是雲端時代的發展趨勢。

Azure 三大未來情境 微軟 HR 數位新轉型

過去企業在談數位轉型時，較偏重在技術層面，似乎是個 IT 限定的議題，但在現今的雲端世代，數位轉型的觸角不能忽略 IT 冷區，不僅是 MIS，人事單位、行政單位、業務單位、法務單位，都應該要建立對雲端技術的認知。MIS 過去是提供 IT 資源的角色，現在也必須要成為提高工作及服務品質的領航者，帶領公司內部各單位認識新科技，融入雲端平台服務。

在台灣微軟與神通資料舉辦的「2019 HR 洞察未來」分享會上，關注的即是最容易在數位轉型中被忽略的人資部門，包含聯華實業、聯成化科、豐達科、神基、日月光、福壽油等績優企業之人資及 MIS 同仁都共襄盛舉，現場並分享了數位轉型的 HR 實際經驗，提出微軟 Azure 打造 HR 數位轉型的三大未來情境：

- **HR 基礎服務，提升員工體驗和滿意度**：以 Azure 為每位員工打造一站式解決方案，如「ASK HR」服務讓 HR 以 CRM 概念架構即時處理員工需求。
- **無處不在的辦公協作，隨時隨地開展工作**：善用 Office365、Teams、Sharepoint 等工具讓員工能輕鬆溝通。
- **智能 / 分析型 HR，隨時隨地獲得洞見**：以 PowerBI 提供 HR 儀表板、Office365 大數據蒐集，讓各種隱而未見的問題提早顯現，HR 可先行採取相關措施。

台灣微軟的人資長 Amy Cheng 表示，75% 的組織正著手推動轉型，但只有 50% 的轉型因無法改變人們的行為，導致成效不彰，而其中文化正是數位轉型成功與否的關鍵。透過神通在地化的服務，將可助力企業輕鬆導入國際大廠技術，為企業帶來創新競爭力。G

神通助導企業 打造全新雲端優境 寶華貿易轉型 Office 365 成功順暢

文 / 神通資料 王孟樞

寶華為台灣最大的綜合切削刀具進口商之一，提供適合各種母材加工之各式切削刀具，包括鑽、絞、車、齒切等。服務客戶涵蓋海峽兩岸各汽機車工業、航太工業、電子業、模具製造業，以及各式加工用工作母機製造業等，是日本京瓷 (KYOCERA) 總代理、日本不二越 (NACHI) 代理商，提供客戶各式優質切削刀具一站式服務。在刀具產業中，要贏得客戶信賴需要透過團隊合作，從一開始的行銷廣宣、業務接洽、技術試刀，一直到最後的客服訂購及出貨安排，在在需要縝密規劃，展現組織高超戰鬥力！

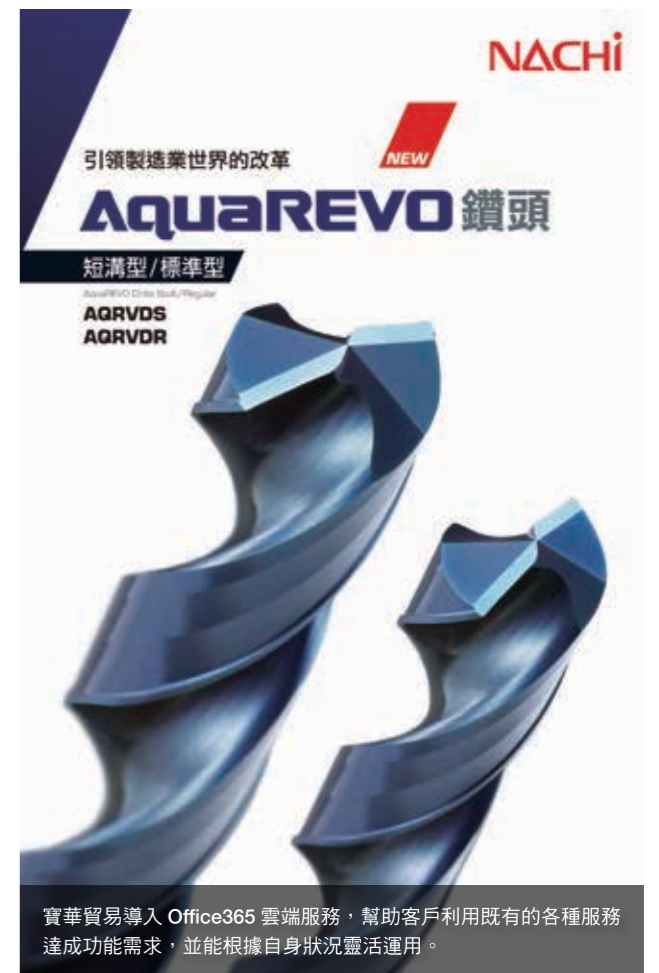
成長中的企業達成目標 需要高效能新科技協助

寶華貿易原本使用 Exchange 郵件伺服器，但因該伺服器維護不易，常常花費 IT 部門大量的時間及人力，尤其維護期間還會造成郵件服務中斷。因此在一次伺服器毀損的情形下，快速評估並導入使用 Office365 雲端服務。

寶華貿易資訊處課長蔡明志分享使用心得表示，「Exchange Online 解決了郵件伺服器維護成本較大的問題，並讓郵件服務品質穩定不中斷。IT 人員真的節省了很多不必要的時間及機房成本，他們可以投注更多時間為公司創造更高價值，比如進行策略性規劃，而非提供郵件服務及尋找儲存空間的解決方案，這一切都得感謝全新打造的雲端環境。現在 IT 人員能夠更專心地去配合業務流程進行更有效率的工作，輕鬆營造出一個協同合作工作區，不必每件事都仰賴 IT 部門。」

「有了 Office 365，不用再定期備份伺服器，也不用管控儲存系統上可用儲存空間的存取權限」，神通資料雲端服務事業處數位規劃師王孟樞說道。「而且因為 Microsoft 會管理並支援 Office 365，再加上神通資料的在地服務及一站式解決方案，我們可以幫助客戶利用既有的各種服務達成需求，快速上線，並根據自己的狀況靈活運用。」

過去只有大規模企業才負擔得起的 IT 服務，包括複雜



文件儲存、協同合作及行動力功能，現在靠著雲端的加持，所有企業都可輕鬆使用。寶華雖然員工人數不多，但營業額不低，更需要雲端服務敏捷且安全的特性，而員工及團隊也能藉由即時資料，作出聰明決策，生產力及創新能力也會隨之增強。

神通已經協助不同產業的組織採用數位科技，並成功達到企業轉型。轉型可以大規模進行，但也可以先小規模試行。就從把焦點放在員工如何協同合作、如何與客戶進行互動，或是公司如何交付產品開始，進而尋找能夠優化公司主要業務營運及處理流程的方法。G

讓整座城市都是行動辦公室

神通資科 打造跨越時空新平台 大宇資訊 新雲端數位轉型成功

文／神通資科 葉雅禎

資深遊戲業龍頭大宇資訊在遊戲業深耕已久，從 PC Game 拓展至 Console Game、Online Game、Mobile Game 及 Casual Game，大宇資訊一直堅持以掌握自有品牌及開發自創產品為主軸，研發了多款膾炙人口的遊戲大作。

面對遊戲業競爭激烈的紅海市場，新遊戲不斷竄起，大宇資訊發現舊有的作業流程無法因應快速的市場變化，加上雲服務市場的崛起，改變勢在必行且要加快腳步。比較了市場上雲端辦公室產品的功能性、操作測試及成本評估，最終選擇了神通資科導入 G Suite，開啟辦公室上雲的第一步。

善用國際巨人優勢 媒合中堅產業與新創產業

大宇資訊過去使用傳統 Mail Server，維護人力資源吃緊。而員工在不同的地區工作，使用傳統的視訊設備，除了需要架設機器的場地，事前準備耗時耗力，影響了專案進行的速度，若遇線路調整或是設備異常等相關問題，又因此佔用很多人力，員工疲於奔命在枝微末節的瑣碎事務，而無法全心投入核心工作。

很多人都有使用 Gmail 服務的經驗，容易上手對於企業來說教育訓練成本較低。企業版的 G Suite 可視為公司的資產，由公司來監督，除了能擁有自己的網域外，還能調整 DNS 的相關設定，更提供許多即時且彈性的功能，神通資科建議大宇資訊將原本的郵箱系統搬到雲端服務平台，再依據需求選



大宇資訊發現舊有的作業流程無法因應快速的市場變化，最終選擇了神通資科導入 G Suite，開啟辦公室上雲的第一步。

擇最適合的 G Suite Basic 解決方案，協助大宇資訊成功走向新雲端數位轉型。

G Suite 也可以同時設定主網域、多個次網域、與別名網域，透過同一個管理控制台集中管理所有網域，不需額外付費。使用 Hangouts 讓員工不管在任何地方，都可立即透過各種行動裝置登入，不但有助於減少差旅次數，同時再也不用浪費時間等待，隨時取得最新資訊與計畫。

Drive 雲端儲存空間擴充性高，不需花費額外的人力、設備及空間。協作平台讓所有專案的成員在同一個地方進行專案內容，大大提高生產力，讓整座城市都是大宇資訊的行動辦公室。

使用 Hangouts 減少 50% 的異地溝通時間、大幅減少 50% 的硬體採購量、省下 90% 網管的人事成本。神通傳承豐厚系統整合經驗與核心技術，專精「雲」與「端」遷移與整合 (Migration)。作為 Cloud 的 SI，神通具備企業級 (1000+) G Suite 豐富的導入經驗，提供了混合多雲平台解決方案、Edge TPU 應用及全方位資安解決方案。G

導入神通資科雲端高手 SugarCRM 精準掌握客戶商機 客林渥一掃愁雲

文／神通資科 吳曼憶



客林渥評估了市面上的產品後，2018 年選擇導入 SugarCRM，為其解決了重新建置 CRM 系統的難題。

客林渥 ClearWell Taiwan 2002 年在台成立，深耕大中華地區特殊建材及廚、衛五金系列產品，除負責管理中國大陸生產基地，並尋求中、港、台三地合作供應商，為全球卓越顧客提供尊榮服務。客林渥也代理歐洲頂級廚電包括 TEKA、INDESIT 等，這些代理品牌成為主婦們夢想中的廚房，是台灣歐洲進口廚電領導品牌。

數位雲端精準抓住產品需求

客林渥早期經營策略只能依據過往經驗猜測，很難精準掌握市場動向，並受限於舊系統汰換的困境，如：

- 舊系統重新建置費用過於龐大
- 舊型 CRM 系統，無法支援一對一的行銷和服務
- 希望可以提升客戶服務忠誠度，增加回流率
- 但受限於 IT 人力不足，無 MIS 人員

市面上 CRM 系統各有強項，貿然選擇最終卻因部份功能缺失受到侷限，將得不償失，客林渥所需要的 CRM 不僅要適用於現階段，更要具備未來性，須以客戶角度整合不同系統資料，以掌握客戶互動的全貌，對內可強化銷售管理，對外也可讓客戶應用個人化訊息。因此，客林渥評估了市面

上的產品後，2018 年選擇導入 SugarCRM，為其解決了重新建置 CRM 系統的難題，包括：

- 不需要大量 MIS 人力支援
- 最重要的是擁有一個出色簡易的使用介面
- 時時掌握行動商機，也主動開發商機
- 因應未來業務成長，具有可擴充性

神通資科顧問在導入期間協助釐清問題點，提供 Total Solution 解決方案，並協助客林渥整合電子郵件、電話、聊天、社交…等功能，透過大量數據收集分析，為客林渥成功預測未來 3~5 年產品需求走向，找出最貼近消費者需求銷售方式，不僅讓銷售額提高，獲得更多商機與訂單，帶領客林渥邁

向成功的數位轉型。

SugarCRM 讓管理效率大提升 行銷脈動一手掌握 營業額高成長

透過神通資科精準導入 SugarCRM，協助客林渥管理效率大幅提升，達成的效益包括：

- **精準行銷**：分析消費者群組，配合多元行銷工具，主動開發潛在商機
- **精緻服務**：完整記錄消費者歷程，提供雙向互動平台，輕鬆管理消費者資訊
- **市場預測**：預測未來消費者需求的風向球
- **行動商機**：電腦、平板、手機三平台，線上即時掌握商機

客林渥員工可以更快速的回應消費者需求，展現高效溝通，其營業額與市佔率因此增長。同時，顧客資料庫也能保持乾淨、統一、易維護，搭配各式追蹤與統計的報表與圖表，加上介面簡單好操作，讓客林渥輕鬆完成各樣行銷活動，隨時掌握商業脈動。G

連鎖企業 數位轉型 雙贏

2019 台灣創業連鎖加盟大展耀眼 神通資科分享善用雲端神器優勢

文 / 神通資科 王孟楮



社團法人台灣連鎖加盟促進協會日前在高雄舉辦的「2019 台灣創業連鎖加盟大展」，為南台灣最大指標性連鎖加盟盛事。

社團法人台灣連鎖加盟促進協會日前在高雄舉辦的「2019 台灣創業連鎖加盟大展」，為南台灣最大指標性連鎖加盟盛事，引領最新的連鎖加盟趨勢，逐步朝國際化目標邁進，為廣大企業與加盟業者，提供最先進的加盟資訊與媒合橋樑。

除了豐富展覽內容，舞台活動區更重金打造「創業行銷大師論壇」，神通資科雲端服務事業處數位規劃師王孟楮受邀分享「以數位雲端化打造創業連鎖的優勢」。

雲端已成為每個人生活的一部份，過去公司機房與資料的管理、信件與網路的延遲、資料備份等工作，都必須配置 2、3 位的 MIS，然而對創業初期，或是等待開放連鎖加盟時機點的商家來說，這樣的開銷都是非常昂貴的，如今 SaaS 軟體服務每天推陳出新，同樣的價錢換來更完整和彈性的雲端服務，實在是現代企業應用神器！

從對照表來看，現代雲端平台只需要一個帳號，即可做到以上的整合服務，並且跨平台、跨裝置皆可使用，十分方便！對於服務性質的加盟協會以及會員企業是非常大的助力，例如過去服務業排班只能用私人的通訊軟體溝通，或者是用 Excel 統計，但是傳到最後都不知道哪一版才是正確的。

過去與現在辦公室套件的對照

比較項目	以往	現今雲端化 (Gsuite / Office365 等)
Mail	自家建的 mail server、買斷的 Outlook，無法在外隨時處理公事	可用手機、筆電、任何裝置，只要能上網皆能辦公；MIS 方便管理不需再另外架設平台
行事曆	需透過電話或親自確認對方行程	整合雲端行事曆，可直接線上確認對方時間，發送會議邀請
通訊軟體	電話、Line	整合雲端通訊軟體（內含通訊、視訊如 GSuite 的 Hangouts 或微軟的 Teams），使用此套件即可做到多平台的聯絡！
資料	公司機房硬碟	雲端硬碟，空間彈性，世界頂級雲端公司把您的資料，不怕碰到資料遺失與移轉問題
協同作業	無	雲端作業，且可以進行資料協作，無須再把資料寄來寄去；修改到最後不知道哪份才是正確的

利用雲端協作能夠及時、共同完成排班工作；店長可利用分享雲端日曆來確認店長及主管的每日巡店行程，有效管理時間；管理者可以更有效率的管理帳號、資料，省去以往電話連絡、書信往來確認檔案等繁瑣事務，這些服務利用雲端辦公套件皆可做到，無須架設及維護硬體設備，創造數位轉型管理及成本的雙贏局面。G

More Information

社團法人台灣連鎖加盟促進協會

成立於 1995 年，是台灣規模最大的連鎖加盟產業公協會，目前已有 350 家會員企業，涵蓋 110 個業種，20 萬家店舖數與 100 萬名以上的從業人員，協會以服務會員並促進業者交流與共同成長為使命。

人機搭配 事半功倍

神通資科導入 RPA 流程機器人 驗證者分享導入歷程應用實績

文 / 神通資科 吳曼憶

軍事學家蒙哥馬利說：「對別人經常心灰意冷，束手無策的人，他們不是無法改變別人，而是不能改變自己。」神通資科傳承神通電腦的豐富經驗，面對快速演變的創新技術時代，更積極力求變革。流程機器人 (Robotic Processing Automation, RPA) 是導入行政管理體系的一大運用，由 MIS 莊永甄資深經理與會計陳亭曉處長，向集團企業分享應用實績及導入歷程。

據英國牛津大學研究報告顯示，美國在 20 年內將有 47% 的工作被機器人取代，重複單一的工作將最先被取代，人類可更專注於創作、交際、感性判斷或思考。商業效益上來看，機器人相當於員工 1/3 的成本，最終可以節省 50% 流程的成本，RPA 就是提高數位工作力的虛擬人力：

- 結合模組元件技術及業務流程工具，將規則、重複的標準工作流程自動化。
- 虛擬人力部屬，24x7、高效精準、非侵入式、無須改變現有環境作業方式。
- RPA 服務平台為視覺化平台，容易開發、透明且安控紀錄留存操作軌跡，有助企業流程控管。
- 虛擬人力可成就真正之自動化，無人工介入。

陳亭曉指出，基於高重複性、高邏輯性、高度人力密集及低錯誤率等四大原則，選出會計部最適合初期導入 RPA 之作業，未來只要符合四大原則的產、銷、人、發、財等都可以使用。經與 MIS 討論，RPA 導入執行範圍包含應收帳款立沖帳、關係人報表彙整、損益結算等。

莊永甄說，導入前進行 POC，除了驗證技術，最重要的是流程梳理，最後選擇 DXC 與 Blue Prism 方案的原因就是其圖形化介面易操作、可快速上線，以及資訊安全高。RPA 導入有短中長期規劃，希望成立 Center of Excellence，持續探索未來營運的重點，推動 RPA as a Service。

神通在導入雲端服務上有豐富的經驗，累積了數位轉型心法：

1. 讓使用者主導專案，創造變革拉力：IT 與使用者建



神通資科導入 RPA 機器人流程自動化，人機搭配幹活不累。

立夥伴關係，由使用者主導業務流程相關的 IT 專案，來創造使用者願意改變的拉力。例如 SugarCRM 由 BU Head 從客戶角度主導，而 RPA 在初期由會計部門主導。

2. 先上線試用建立信心，再逐步完善系統功能：管理者需抱持正面態度，一定不能走回頭路，等到一段時間建立信心後，提出改善想法並精進系統，逐一調整修改到滿意的程度。

3. 掌握高層的想法，排定優先順序：找出主管希望優先解決的重點項目，才不至於見樹不見林，再與使用單位主管討論，了解第一線使用者的意見。

神通資科提供客戶 End to End 的 RPA 導入，從深入瞭解客戶的業務實踐，確定 RPA 是否適合，並幫助制定 RPA 策略，到 POC 試行，完成交付過程包括構建、配置和安裝機器人系統服務等。G

從航空公司倒閉潮的哀愁 看科技發展影響力與新機會

文、圖 / Jeremy H.

近年航空公司的破產例，以旅行團始祖的英國 Thomas Cook 集團破產，瞬間讓 60 萬旅客受困在外（2019 年 9 月）最為知名而震驚全球。其實「路透國際航空指數」（Reuters Global Airline Index），早已指出航空業在 2018 年陷入低潮，只是近週國際航空局（International Bureau of Aviation, IBA）又補上一刀，提出 2019 年航空業連環倒閉潮的速度創下歷史新高，2019 年至今共計 17 家業者破產了。

一種行業若出現普遍的不景氣或倒閉潮時，這原因非常值得我們探討與思考。例如：航空業（也算是部份接軌科技的產業）近年的倒閉潮，一般市場認為主要原因是：市場出現許多低成本的廉航公司參與競爭，壓縮了整個行業的獲利空間；也有一說是因近年美元太強勢，賣機票給客戶是用當地貨幣，卻需以美元購買航空燃油；加上全球普遍的經濟不景氣或不安定感，讓許多旅客卻步或保守起來，使得體質較差的航空公司加速破產。

01 科技的發展， 常常我不殺伯仁，伯仁因我而死

現在出現的不是一家航空公司經營不善的倒閉，而是航空公司的倒閉潮時，除了上述主要原因外，肯定還有一些外在環境因素的影響或威脅，才讓昔日航空公司突然變得經營辛苦。例如：是不是越來越多新科技產品或服務，讓人們可以更慵懶在家裡，不必花大錢坐飛機真實地走出去；或例：現代人大可巧妙利用網路平台，千里即時傳訊，就可以辦公事也可以傳情意，天涯若比鄰的情況，不用頻頻出國；又例：不同大小尺寸的高解析度螢幕與傳播內容，有助人們輕鬆放眼天下看盡天下，間接地感受全球更多樣的風土民情。這些平民科技的發展，常常無心插柳成蔭，造成「我不殺伯仁，伯仁因我而死」的情形。

也因此我們一同擴大來思考近年數位科技發展的影響力，從中思維科技業未來可以爭奪的機會型式或市場角色。以下我們以歸納「影響」或「轉變」觀光旅遊業的商機空間，來作為我們探索科技界未來新機會的案例研討：



02 觀光旅遊通常是綜合的生活體驗， 以及五官的饗宴…

出國通常有商務旅行與觀光旅遊二種。若因商務目的而出國，相對因人而異沒有一定，但跨國、跨海的商務旅行必要性，近十年反而受到科技發展的影響，快速改變當中。尤其現代的通訊網路科技，讓許多原本需要出國處理的商務，變得能夠用科技方式得到相當大的滿足。

而綜觀一般觀光旅遊，出國目的大多在觀賞當地風景、體驗當地風土民情，然後順路攜帶當地特產等。部份觀光旅遊需求，也正被科技發展所影響。例如：科技愈益精進大眾傳播、網紅直播、以及普及的社群交流分享大量的圖文中，逐步地填滿了許多人出國觀光旅遊的動機與目的。

科技發展的影響力無遠弗屆，也不止航空業面臨四面楚歌。以下我們來歸納檢視幾種重要的科技發展，而這些科技發展影響了其他行業別的經營興衰，但這樣的發展情勢（通常是科技侵蝕傳統業），仍將是我們科技界值得參考的機會或方式：

03 高畫質 4K/8K 螢幕， 讓人百看不膩

早年笨重 CRT 螢幕的時候，科技界就有不錯的前瞻眼光，認為螢幕必須朝向輕薄設計，可擴大更多科技應用與服務，所以看得到早期大量資金投入液晶面板製造。至今不止是大尺寸薄型平面螢幕在市場受歡迎，輕巧的螢幕更支持著行動電腦、行動手持裝置的起飛。大小螢幕的一路發展，已經害慘了不少平面印刷業與出版業者，這也是科技界影響其他業最經典的案例。

近年 4K/8K 高畫質螢幕，躍升為市場主流產品，個人行動裝置也續增大螢幕尺寸以及解析度等發展趨勢，這些愈來愈被稱為高傳真、高畫質、視網膜的螢幕，若再搭配當代大量網路圖文影音內容的展現下，人類「眼睛」的高品質閱聽享受，能讓更多消費者百看不膩，基本上是回不去的單向體驗經濟。

也因此推測只要透過優良的科技螢幕，就可以輕鬆在手掌、慵懶在家庭、甚至辦公室裡面，就看完許多世界美景與資訊交流，非常容易讓使用者形同好像已經出國。

04 虛擬實境 VR 科技，讓人身歷其境 數位 5G 也將湊熱鬧！

近年 VR/AR/MR 等虛擬實境科技發展，也增強協助人類遠距身歷其境的體驗感受，加上新的 VR 眼罩技術，方便讓人自由且直覺地觀賞想看的畫面角度，這種觀賞或體驗 3D 空間的饗宴，比擬起平面顯示器更為傳神，宛如親臨現場。



因此看得到部分 VR 相關產品的訴求點，訴求不用花大錢真正出國遊行，或買機票出國看球賽等，利用科技就能進行時空旅行。即便虛擬世界是導演或編劇的虛假構思，但若它能符合部份隔空體驗與協助記憶的「強度」

（故事高強度設計下，能讓使用者回憶或做夢時想的是虛擬實境畫面；相對真實旅行的記憶通常較平淡，要靠相片跟文字的留念才能回味），因此有機會影響未來實質旅行的價值。

05 隨身攝影全民運動 分享交流盛行

智慧手機的普及已然帶動攝影應用的全民運動，而隨手就有的寬頻網路服務，則帶動隨時隨地的交流分享，這些稀疏平常的科技應用，亦足以影響人們如何挑選觀光地點，以及觀光目的的質變。一般來說，全民的攝影分享或炫耀「打卡」，短時間可以帶動特定觀光主題的潮流或流行，但現代人也因為資訊太普及，因此任何流行也會快速偏移或消弭。因此我們推測，大量攝影的分享交流、社群網站的活絡等，長期來看不見得有利於地方觀光。

06 5G/FPV/ 無人載具 將帶動眼球新經濟

我們科技界最近最重視的是即將來到的 5G 科技，這科技將加倍改善我們已經隨手可得的寬頻網路能力，能夠

即時傳送更大量高畫質的多媒體畫面。因此將更加變本加厲上述交流內容的演進，讓人類更不用真正出門，就能享受全世界。

在 5G 新興應用中，將出現無人載具 FPV 的做法，可讓消費者遠距即時欣賞立體的觀光場域，不一定要自己出生入死或累得半死爬高山下深谷，只要利用無人機就可以當上帝俯視大地，也可以當探險家穿越搜尋無人之境。

這類新內容新視角，更加超越目前觀光景點的概念，可以開闢出過去人類無法觸及的天地空間，從中設計出新的商業服務。

所以未來有更多「眼球出巡」的相關商機，會在無人科技以及 5G 傳輸等新科技能力下達成。因此不只是科技業者要留意全新的市場空間，相關觀光業者也應該多加利用此部分的成長機會，繼續經營在地的觀光，藉助與科技的合作，擴大未來觀光業務的觀賞方式與範圍，一樣能為地方觀光注入新活力。

07 結論與建議： 找出發展捷徑 著手研發設計

人類近年的科技發展，發揮在相關「眼球經濟」的產品與服務上，幾乎無往不利，容易獲得市場的認同與迴響，但也因科技業在壯大自己市場、維持自己的生計下，有意無意也間接影響或侵害到其他行業的發展空間。

尤其是數位科技，各個階段都具有殺傷力，例如：電腦化、數位化、網際網路化、雲端服務化、人工智慧化等，都有機會造成部份行業的經營壓力或傷害衝擊。如果以市場經濟規模有限，物質不滅定律來看，「此消彼長」的市場生態，是合情合理且一定發生的現象，因此目前強大且活躍的科技界，若不小心對其他行業進行所謂的侵蝕或掠奪行為，是無可厚非的。這是市場機制，也是無可避免的生存之道。

所以我們科技界，應更大方繼續進行科技的發展活動，甚至找出一些發展「捷徑」（偷機一些的路徑），也就是不妨直接思考其他傳統行業，是否還有足以利用科技來加值轉變的地方，從而著手研發設計。G



其實二氧化碳銷售等級區分為工業級、醫療級與食品級氣體，我們常提到的食品級或工業級，其區別重點在於不同製程管理中所容許污染物的差異，而台灣有關氣體的食品級法規，在 1987 年即有「食品加工用二氧化碳衛生標準」，規範食品加工用二氧化碳之規格，包括來源、含量及相關鑑別試驗項目等，其銷售對象包括國內知名碳酸飲料大廠以及啤酒廠。

透過業者自主管理 品質安全更有保障

民以食為天，人類在飲食上除了選擇天然健康食物外，大部分的食品都是經過加工處理製作而成，而食物在加工的過程中添加了各種食品添加物，若食品添加物未加以嚴加把關，食安問題會層出不窮。

食品安全攸關人民的健康，也是政府所追求的目標，隨著國際化的快速發展，為維護消費者的健康與安全，對整個食品安全管制是有其必要性，目前食品添加物的使用，是根據《食品衛生安全管理法》（簡稱食安法）中訂有「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」（註一），該標準於添加物之使用品項、適用範

掌控食品級氣體 確保符合食安標準 建立管理機制 刻不容緩

文 / Rob

近幾年來氣泡飲市場火紅，連帶著氣泡水機也成了熱賣家電，讓消費者在家就可以利用氣泡水機直接把二氧化碳打進水裡，在享受喝碳酸飲料般的快感時，是否好奇過到底喝進口裡的，與其它用途的二氧化碳有何不同？

▶ 氣泡碳酸飲料是在壓力下將二氧化碳溶於水讓飲料中帶有氣泡，可增加飲用時的口感。





圍、使用限量及規格標準皆有明確規範，因此對於食品添加物是否合規使用，需要逐一審視是否為可用項目、符合使用範圍、符合使用限量或每日攝食量要求及符合該添加物之規格標準，上述要皆達成後可作為可使用之食品原料。

二氧化碳在食品的應用上相當廣泛，如上述提及的氣泡水，是在壓力下將二氧化碳溶於水的碳酸飲，讓飲料中帶有氣泡，可增加飲用時的口感，或是固態的二氧化碳（乾冰）在常溫下會氣化，能吸收大量的熱，常運用於急速的食品冷凍作業。不僅如此，二氧化碳也可用於釀酒及食品的保存，二氧化碳創造一個缺氧的環境，有助於防止細菌的生長。

廣泛應用的氣體還包含氮氣，氮氣用於食品包裝上可以避免與空氣接觸，具有抗氧化與防腐的功用，常見於酥脆的零食包裝，例如洋芋片裡面充滿氮氣，能避免氧化並保持鮮脆，還有最近很流行的氮氣咖啡與茶飲等，綿密的泡沫飲用時彷彿有啤酒的口感。

一氧化二氮是氧化亞氮，也稱為「笑氣」，是大家較熟知的名稱，以一氧化二氮打發的乳製品口感較為滑膩疏鬆，而且奶油進行壓縮氣體處理，奶油體積變大，容易做造型，還可以順利浮在咖啡上，因此食品工業的應用，經常被用於奶油加工，例如奶油發泡、噴氣式罐裝食品等。

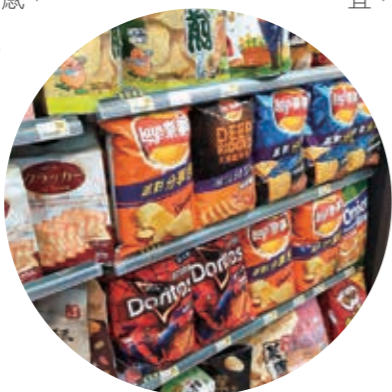
這些包含二氧化碳、氮、一氧化二氮的食品用的氣體，早已廣泛應用於食品用途如做為推進氣體、發泡劑、包裝用氣體。雖然這些氣體和我們朝夕相處，但是卻時常被忽略，而在台灣也未列入食品添加物；因此 2018 年衛生福利部食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）已開始將食用級氣體納入食品添加物的管理。

例如今（2019）年 5 月 29 日已預告，為與國際管理趨勢一致，將過去列為食品原料管理的「一氧化二氮」，改列為食品添加物管理，未來業者若沒有經過查驗登記，就不得製造及販售，而且純度從過去的 97% 提高的 99%，新制最快明年元旦上路，食品添加物必須要在標示上載明，若未依規定標示，將依法開罰最高 300 萬元。

而在食藥署的食品安全管理新制中，「應訂定食品安全監測計畫與應辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其

他相關事項」及「應建立食品追溯追蹤系統之食品業者」（註二）主要是針對資本額達 3 千萬以上的食品工廠，自今年 1 月 1 日起應訂定食品安全監測計畫，依業別分期實施；若未依規定訂定食品安全監測計畫或未實施強制檢驗者，可處新臺幣 3 萬元以上至 3 百萬元以下罰鍰。

因此，從事食品的氣體廠商特別要注意一旦法規實施，也需要符合食品添加物建廠標準與食品規範，並且食藥署提醒食品業者除應實施自主管理外，亦應善盡企業管理之責，隨時關注食品安全管理新制，盡早提前準備相關事宜，及時的因應以避免觸法。



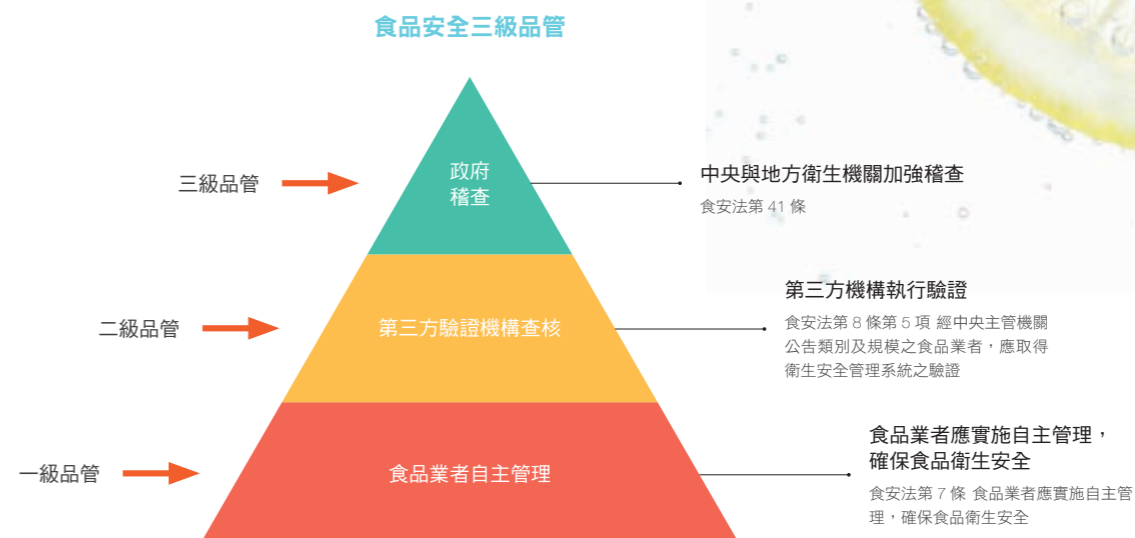
食品安全監測計畫 降低風險提升管控

有講者曾在食品衛生安全的研討會上以日常飲用的自來水與灑在牛排上的玫瑰鹽的為例，水庫的水來自於雨水、汗水等，會有人質疑自來水是不是食品級？而歷經數千年結晶的鹽礦，因為含有較多的礦物質而呈現粉紅色的玫瑰鹽，究竟乾不乾淨？

我們喝的自來水來自於水庫，從水庫到飲用水的製程中，需經過蒸餾、過濾等多道繁複且嚴格管理程序，一切符合食用標準，當然可以飲用。同樣的玫瑰鹽，雖然來源一樣是不符合食品標準，但是將製程納入管理，符合嚴格「食品級」的管理標準後，就可以安心食用。

從上述的例子來看，就可以發現食品原料的來源等級只是管理的一部分，而製程管理才是重點，而目前在管理食品安全最重要依據的食安法中，第 7 條第 1 項的食品業者應訂定「食品安全監測計畫」，確保食品衛生安全，就能彌補「食品追溯追蹤系統」的不足。

以及，第 7 條第 2 項規定食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，自行或送交其他檢驗機關（構）、法人或團體檢驗。其立法意旨係為健全食品業者自主管理，要求食品業者應從風險管理角度，訂定食品安全監測計畫，實施必要性之檢驗，確認其產品原材料、半成品或成品之衛生安全，負起自主管理責任，並於同法條第 4 項授權中央主管機關



公告其類別與規模等事項。

為強化食品業者自主管理責任，在最新公告的「應訂定食品安全監測計畫與辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，根據不同的食品業別、營業型態、業者規模，要求特定種類的產品要擬定食品安全監測計畫及進行特定項目的強制週期性檢驗，設法解決業者在品管上對檢驗方法不甚明確之處，進而減少食安問題的發生。

所謂食品安全監測計畫，是依據食安法規範前提下，食品製造業者應實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。也就是具有一定規模之食品製造、輸入、儲藏、銷售等業者，需要擬定食品安全監測計畫。

食品級氣體屬於食品添加物製造業，應在食品添加物管理規定中實施一級品管（自主管理），第一級品管屬強制性自主檢驗，並依需要實施二級品管（第三方驗證）及接受三級品管（政府稽查）（如上圖）。而新增的食品安全監測計畫，要求業者提出食品安全監測計畫進行自主檢驗，依據 GHP+HACCP 的精神，訂定實施日期與內容，實施內容包含產品製造流程及危害分析、製程相關作業標準程序、內部稽核與供應商管理與教育訓練等，該計畫應經由最高管理階層確認，確保在範圍內做到傳達、實施與維持，以達到食品製造業者對於食品安全責任的展現。

為了提升食品級氣體業者專業自主管理能力，各地方政府衛生局已舉辦多場食品業者法規講習，期待在高度分工的每一個環節，都能強化對品質的管控，落實自主管理，建立食品溯源的管理制度，並在層層把關下降低食安風險，確保食品衛生安全，期望業者應及時遵循衛福部的法規，建立食品級氣體的管理機制，相信將來必能為自己創造可觀的利潤。G

More Information

註一：衛生福利部於 107 年 11 月 28 日預告訂定「食品添加物使用範圍及限量標準」草案，參考國際間食品添加物管理規範、功能分類、編碼系統及使用規範，調整我國食品添加物標準條文，將現行「食品添加物使用範圍及限量規格標準」使用範圍及限量標準部分，導入食品分類系統，草案將進行為期 180 天之評論期，以蒐集各界意見，該草案與舊制的差異重點說明中，其第 6 項的條文「增列或移列食品添加物品項，增列氮氣、二氧化碳及一氧化二氮等食品加工、包裝或輸送過程使用之 3 項氣體，移列…」，公告上路後預計有 2 年的緩衝期。

註二：為強化食品業者自主管理責任，衛生福利部於 107 年 9 月 20 日公告修正「應訂定食品安全監測計畫與辦理檢驗之食品業者、最低檢驗週期及其他相關事項」，擴大要求指定規模食用油脂等 33 類食品業者即日起分階段訂定食品安全監測計畫及辦理強制檢驗。經公告指定類別與規模的食品業者，屆時如未依規定訂定食品安全監測計畫或未實施強制檢驗，將依食安法第 48 條規定責令限期改正，屆期不改正者，可處新臺幣 3 萬元以上 3 百萬元以下罰鍰，情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



▲外型就像子彈一樣裝有笑氣的微型鋼瓶，在中國有「奶油氣彈」之稱，笑氣攝入劑量過多則會導致缺氧。在食品應用上，笑氣可作為食品添加劑使用。以一氧化二氮打發的乳製品口感較為滑膩疏鬆，而且奶油進行壓縮氣體處理，奶油體積變大，容易做造型，還可以順利浮在咖啡上，因此食品工業的應用，經常被用於奶油加工，如：奶油發泡、噴氣式罐裝食品等。



1



2



3



4

5



6



7



8

台北國際攝影節

愛·無盡

EXHIBITION OF
HUMANITIES PHOTOGRAPHY

資料提供／研揚文教基金會

—— 十世紀數位影像的崛起，短短 20 多年的光景就完成——了人類史以來最大規模的革命——地球村、人類一家親的大使命。如今人人享受著天涯若比鄰的滋味。這等了不起的科技，很難想像再 20 年、30 年、50 年，這地球的一家親是真的讓我們彼此更親嗎？還是像萬花筒般地充滿了我們的眼、我們的心？非但沒有享受到天涯若比鄰的真滋味，反倒感受比鄰若天涯的疏離，就是自家人的親密關係恐怕也難以持守得住。

回想史上最偉大科學家之一，愛因斯坦，當他看見這世界的流變，人心墮落時，也情不自禁地道出：人類所懼怕的

不是壞人，而是袖手旁觀的人太多了！是啊！親愛的朋友，顯然沒人可以解答科技的終極，我們似也順應潮流的支配！但你我的內心是否隱隱哀愁與嘆息？嘆息著地球快速的地暖化，人性私慾強大的擴張。相對於原本上帝創造人類的良知和愛，家和歸屬感的互古價值，正快速的被溶解。

今身為一位人文攝影者，職場上往往靠攏在拍攝權貴及光鮮亮麗的虛華表象為導向，久了兩造之間豈不像個活死人？但願我們能做的是透過鏡頭，以思想的眼睛，觀照靈魂，拍出真真實實不離不棄的愛，叫人感動樂活，得以代代相傳！**G**

01 麥田夕照 (蔡榮豐 攝) _ 母女同心協力歡喜收割，浸游在一片麥田綠浪中；在採收者黝黑臉龐的背後，夕陽高掛在樹梢，這一刻似乎瞬間停止！成熟的麥穗朝她們彎腰，延伸到畫面之外…這幅作品人性的連結在 2012 年尼泊爾的郊野。

02 有情的層次 (蔡榮豐 攝) _ 啟發世人的視野是攝影者的使命，傳遞悲天憫人的情操，發覺人間種種有情；因有情而同體共生，發揮人飢己飢、人溺己溺的精神。我總會被拍攝的對象吸引，我想傾訴每一個被攝者的故事，我想更接近他們內心的世界。這幅作品人性的連結在 2014 年瑞士日內瓦。

03 愛無礙 (大腳小腳) (林聲 攝) _ 今身為一位人文攝影者，職場上往往靠攏在拍攝權貴及光鮮亮麗的虛華表象為導向，久了兩造之間豈不像個活死人？但願我們能做的是透過鏡頭，以思想的眼睛，觀照靈魂，拍出真真實實不離不棄的愛，叫人感動樂活，得以代代相傳！

04-05 22 (張宏聲 攝) _ 身體是靈魂的大地；一個人的生命，之所以能夠精彩、感人，不是在於身體的狀態，而在於靈魂的狀態！

06 哈瓦那國寶紅伶歐瑪拉 (王憶里 攝) _ 曾來台北的古巴 Buena Vista 因這位歌后成為蜚聲國際的紅伶而紅遍全球。其精湛的演出，且曾以「樂士浮生錄」搬上銀幕。我有幸在她首肯下，按下了快門，呈現在各位眼前。二幅以女性為主要的作品，是希望表彰女性在家、乃至社會的貢獻。

07 驕傲的母親 (王憶里 攝) _ 在烏茲別克的民宅，巧遇這戶祖孫三代同堂的幸福家庭。年邁的母親在家門口等待放學的孫輩孩童。眼神卻仍然無比欣慰及驕傲地盯著她的女兒。二幅以女性為主要的作品，是希望表彰女性在家、乃至社會的貢獻。

08 鄉間學童 (簡榮泰 攝) _ 《遇見·幸福的容顏》系列作品要傳達有關人性與愛的意念與感受，期望能讓觀賞者眼神在與影像交會的霎時，即能領會出攝影者所展現的內容與意境，讓畫面撼動人心而使兩者間產生共鳴，來進行一場跨越時空、跨越距離的心靈悸動。

認識台北國際攝影節

「2018 台北國際攝影節」由中華攝影藝術交流學會及國立中正紀念堂管理處共同主辦。本屆展覽主題為《拓》(borderless)，「拓」有擴張、進化、延伸的意涵，希冀以更開拓的視野，拓展各種可能性及未來的發展性。

攝影並非為了財富、地位、聲望而作，大多是為了留住當下，我們因此開始攝影。對攝影懷抱的熱情，其中有個重要因素就是「延續性」，讓每個攝影者有著「承先啟後」的使命。從攝影中凝視生活的本質，發現、感動與學習到生活的真諦，看到過去的是與不是，這猶如是一場質疑生命的儀式，不斷試驗、不斷辯證、不斷探索…。

拿起相機，開心的是周遭生活，傾聽的是自己內心與他人的聲音…。我們看見了攝影的痕跡，我們堆疊著國內外許多攝影的可能性，通過不斷拍照行為這樣的實踐，持續追問攝影是什麼？攝影還有什麼樣的可能？

沈鈺華 留取花魂相守

文／郁之
圖／沈鈺華



沈鈺華 (SHEN YU-HUA)

生於台北，畢業於巴黎第一大學造型藝術研究所，作品融合西方媒材與東方底蘊，形成清新風格，呈現不同城市與鄉鎮的人文氣息，捕捉街道與巷弄中獨特的魅力。2018年取得巴黎第一大學造型藝術碩士文憑，2014年畢業於國立臺灣藝術大學美術學系，曾於上海Swatch和平飯店藝術中心駐村。2014年於台北藝術園首次舉辦個展「記」，2016年4月於德國ArToll駐村創作，同年於巴黎Nesle畫廊展出「La Beauté d'un tout」，近期以作品《花肖像》連續入選畫畫第七屆首部曲與貳部曲。



沈鈺華，一位年方二八充滿陽光朝氣的新生代畫家，很有想法地從今年八月到年底，細數節氣，繪寫花魂，循著立秋、處暑、白露、秋分、霜降、立冬、大雪展出花訊，讓饒富人文的特色咖啡館裡，花氣襲人，餘韻不盡……

就在大台北的寧靜小巷穿石咖啡館裡，幾位都會女子展開笑靨，輕鬆而隨興地專注作畫，極年輕的沈鈺華老師細心地在水彩紙上示範著如何渲染出生動花顏，花莖葉脈各有畫味，捕捉花綻的流程——從含苞到盛放，舒卷有致，各程有不同美麗，生命的周期亦復如此，沈鈺華於焉以「自在飛花輕似夢」的筆趣，在水味與彩顏中寫下花肖像，隨著「節氣」的流動，時間，凝凍在創思裡，疏密無論，散聚無論，單枝或繁妍，新生或凋零，走過屬於



那一節氣的時空舞台，留下了花魂精魄。

畫桌前成長 負笈到巴黎

和許多努力追夢的人一樣，出生於台北的沈鈺華，從年少就夢想去法國求學，因著老爸沈禎是國內知名畫家，早慧的她，從小得以在老爸的大畫桌前嬉玩成長，研墨、親硯、玩筆、摸畫紙，也跟著父親學素描、書法及水墨畫；潛移默化裡，沃養出鈺華看美、懂美、捕捉美的靈性，常喜樂地展現她從學校帶回來的高分美勞。

她的父親清楚記得，從小就精力充沛的她，是屬於大自然的女兒，每當全家外出郊遊時，無論路邊的花草、昆蟲，或天空飛舞的蜂蝶，總能引她仔細盯上個大半天；蜜蜂不小心飛進了車窗，姊姊嚇得尖叫不迭，鈺華卻說：「這麼可愛，我要和牠玩！」到新加坡旅遊參觀動物園表演時，管理員拉出一條蟒蛇歡迎觀眾上前觸摸，小鈺華第一個衝上前去，歡天喜地將蟒蛇繞著脖子合影，嚇得膽小的鈺華媽咪差點沒量過去。

在父親鼓勵她追求理想及喜好的支持之下，很自然地，考上國立台灣藝術大學美術學系，正式走入繪畫創作的殿堂，才大二，就開始勤學法文，喜歡畫畫



圖片說明（由上至下）：

- ❶ 《天井》是金門駐春換宿時期的作品，也記錄下戰地另一種風華。
- ❷ 畫作《成功沙灘》。
- ❸ 《金門古厝》的紅磚與木桌椅散發歲月魅力，令人著迷。
- ❹ 《擲頭》捕捉了金門閩南傳統民宅的靜謐與美麗。

的人，當然要去每吋土地、每個窗口都是美學教室的巴黎。

異國歲月，來不及思鄉強說愁，便已鋪展了求知若渴的海綿吸納之旅，悠遊於各大博物館的養分，也徜徉於巴黎第一大學索邦造型藝術研究所自由的創作氛圍裡；鈺華如魚得水，住進天主教安貧小姊妹修會所創辦的安老院，一邊服務老人家，依靠著她自小領洗的基督信仰，在堅強中獨立度過重重難關，也在照顧老人的溫暖互動裡，法語飛快進步，更對生命的跌宕起伏，心領體悟。

實驗與創思 花從不缺席

一個美妙的駐村經驗，誕生了「花肖像」系列雛型，那是美好而短暫的藝術體驗，所有學生進駐德國Bedburg-Hau的ArToll藝術實驗室，一人一大間展出空間，在三週內創思並佈展出一檔別出心裁的畫展，鈺華細敏的心，在藝術村裡巡逡而聽見花唱，窗外的樹林如同一個凝結的大花園，她以《捉春》為主題，捕捉了當季盛放的花草，在紙膠帶的細密封存下，一張張花卡綻放在麻線上，高低行走於整個展場，翻飛



圖片說明 (5~7 由上至下) :

- 5 《白露》展出大麗菊。
- 6 《霜降》展出紅花石蒜。
- 7 《霜降》展出鴨拓草。

在春風裡，觀畫的人可以零距離地注視有各種表情的花貌，鈺華也在創作中受到啟迪省思，她說：「瞬息的生命本質使花的姿態終究是個印象，我記錄下花的美與虛空，描繪出那短暫的綻放。」是的，繪出來，便成就了永恆。

緊湊的學程中，她還選擇了赴上海 Swatch 和平飯店藝術中心以及前線金門的金八古厝藝術駐村體驗，在不同文化的養分挹注裡，花從來不缺席；今年早春，她再回到法國 Espace Marguerite Charlie St.Denis 作藝術駐村的再洗禮，端出了《聖丹尼之春》的幸福大餐，就像她名字中的「華」是「花」的古字，金文上象花朵盛放之形，下象莖葉，華采已然深入髓味。

時間軸推移 節氣敲花韻

學成回國後，鈺華展開了馬拉松式的創作展，名之為《時間集-24時》，輪流在「某咖啡」、「貝克宅」、「Instil Coffee Dimension」和「好人好事×七二聚場」等特殊風味的咖啡館展出，依序是《時間集—立秋》、《時間集—處暑》、《時間集—白露》、《時間集—秋分》、《時間集—霜降》、《時間集—立冬》、《時間集—大雪》等不同節氣的花卉作品，清淺有味的水彩，色澤豐富的壓克力彩，以畫闡釋花之翦影，枝之招展，圓了美夢裡隱藏版的童年記憶。

這一系列將中華文常民生活美學結合的節氣畫作，竟也得到許多共鳴，她的畫作被喜好者快意收藏，且期待著她下一次的展出，在網路上更有粉絲相互打氣，以花會友成了作畫之外的另一種收穫，原來愛花人與愛藝人竟有這麼多，花會凋零，但「零落成泥碾作塵，只有香如故」的生生不息，將與藝術同樣繁衍「再生」的生命，路，還很長，且相隨有伴。

【時間集—24時】系列的尾聲：《立冬》在 Instille Coffee Dimension (台北市大安區復興南路二段 78 巷 2 號)，展出到 11 月 24 日，接續從 12 月 2 日到 22 日則是《大雪》的最終回，在好人好室×七二劇場 (台北市中山區中山北路二段 72 巷 18-1 號 3 樓)，喜歡沈鈺華清淺有味筆觸的愛藝人，可別錯過了潤浸於一杯好咖啡的閒適裡，細品節氣的聲音，欣悅在餘香裡！

菁峒深呼吸 深耕美育心

搬到靠近平溪山城的菁峒，鈺華展開了不一樣的人生，駐村換宿固然是美好的「靠專業去玩」，每一次的展出也是挑戰與鞭策，但在創作的過程中，鈺華已體會到自己的使命，



創作已不再是畫出一個作品，不單純是畫畫，而是理念的傳達，就如同印度加爾各答的德蕾莎姆姆所說：「在別人的需要裡，看到自己的責任。」因著彩繪花木精魄，衍生了關懷大自然的愛，對地球暖化、森林流失、環境嚴酷、垃圾比花還多、全球的丟棄文化……種種觀察，種種議題，都懷著心痛與行動，改善這些大問題，只有從小行動開始，而最踏實的就是教育上扎根，改變人心，從兒童教育開始，從美學培育開始，從愛開始……。

儘管捉春不住，儘管節氣行走，且用心留取花魂相守，鈺華的深耕美育心，正在起步！G

	08	09
10	11	12
		13

- 8 9 《聖丹尼之春》的請春入住，搖曳著一室春光。
- 10 《秋菊 _ Autumn chrysanthemum》。
- 11 《立冬》展出的壓克力顏料創作極簡裡耐人尋味，精到的解剖學彰顯肌理之美。
- 12 《沉思 _ Reflect》。
- 13 《異木奇花 _ rare》。



生病的領悟 苦痛的反思

文 / 劉惠敏

肺癌發生率、死亡率居高不下，其中肺腺癌近年更是突起。國健署 2016 年統計資料，肺腺癌佔新罹肺癌人數近 7 成，且 2010～2011 年始，女性肺腺癌攀升，尤其是進步國家如丹麥、英、日、韓、台灣等 39 國特別明顯。

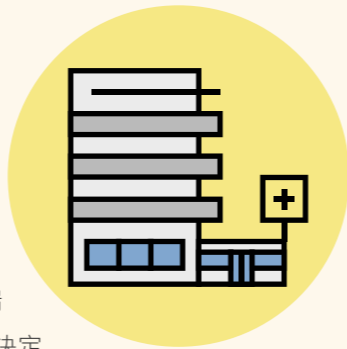


肺 癌的發生，傳統上被認為與吸菸高度相關，不過近年愈來愈多肺癌病人為非吸菸者，除了少見的放射線污染等，空氣汙染可能是最重要的原因。康健雜誌報導：「國家衛生研究院則監測空汙與女性肺癌死亡率的變化，推測台灣女性對細懸浮微粒 PM2.5 可能比男性更敏感，基因也易遭 PM2.5 破壞，或許因此不吸菸、也可

能罹癌」。

台灣民眾健康意識提昇，更多早期的肺癌經由健康檢查、篩檢找出。肺癌醫組織學分類分為小細胞肺癌、非小細胞肺癌，後者佔約九成的肺癌人數，其中包括近年不少名人罹患的肺腺癌，以及鱗狀上皮癌等。

肺癌以腫瘤大小 (T)、淋巴結 (N) 及遠端器官轉移 (M) 為分期依據，醫師則以腫瘤分期決定最適合的抗癌治療。第一、二期的早期肺癌治療目標是痊癒、方法是手術，第二期以上須輔助性化學治療。第三期局部嚴重期則必須接受放療、化療等整合治療，第四期的晚期肺癌目標則是延長生命，治療方式則包括化學治療、



標靶治療、免疫治療。

晚期癌症病人近年存活中位數已經大大提高。晚期肺癌治療如今活過五年已不稀奇，見證肺癌藥物治療的進展。肺癌治療里程碑，大約可分為千禧年以前化學治療時代，治療內容包括現在還適用的白金類化療藥、以及各種化學治療藥物。2000 年後進入標靶藥物時代、以及最近開啟的免疫治療時代，讓肺癌的治療達成了長足的進展！

近年醫藥進步，大大提昇肺癌病友存活期，在新藥研發持續進展，肺癌治療將有更多的選擇。

成為肺癌病例的一員

一向在追蹤醫藥新聞的我，自己成為了案例中的一員。小學六年級，第一次認識了癌症，因為罹患乳癌的母親。高中二年級，才認識了癌症的復發及死亡，在癌症病房經歷了醫療實況，與癌友、家屬當下時空的喜怒哀樂。

從新聞學科走到公衛領域，除了因環保、勞工議題而啟蒙的公眾健康興趣，其實曾為癌病家屬的經歷，早在心中萌芽。跑了醫藥新聞多年，更認識了疾病、健康、還有在醫藥內外的人與事。

自覺年輕，還算基本健康的生活、飲食習慣及認知，一直關注癌症相關訊息的我，認為自己應該暫時不需要擔心癌細胞來作亂。沒想到還未不惑之年，就因癌症領到了重大傷病卡。

病來如山倒

前年底，自覺體力變差、注意力不集中，直到寫字、說話遲鈍，採訪、主持、演講等以前勝任的工作，一結束就虛脫得想回家倒。分別諮詢精神科醫師、正統與非正統心理諮詢，懷疑是憂鬱症，但在排定下周影像檢查前的一晚，被朋友送急診，因為他們都覺得我已經言詞倒置、體弱不振又持續兩三天頭痛。

幸好朋友們直接送我到醫學中心掛急診，當晚就發現腦部腫瘤，隔天住院開始接受多項檢查，兩天確診是肺腺癌轉移腦部，也就是肺腺癌四期。肺部腫瘤並沒有影響我的呼吸，也未見多數肺癌病人出現的喘不過氣、肺積水或咳嗽，但一步步地侵襲、奪去我最在意的溝通及思考能力，即便我能理解所有醫師、好友的話及留言，但居然逐漸失去「輸出」能力，寫字、打字及說話都慢半拍，醫師推論最大的腦瘤在「語言區」，腫瘤已經造成腦



內全水腫，穿刺檢查那天，還一夜昏迷、囁語、亂說話，讓醫護團隊及親友都擔心不已。

從發病的急性期，到腦水腫逐漸緩解才 3、4 天，我恢復原有的清醒，也恢復

了溝通能力，連主治醫師似乎都有些驚訝。上帝保守我的症狀緩解，後來可與神經外科、腫瘤科、放射科主治醫師問答、溝通，最後可以採用醫病多方皆較滿意的治療步驟：先不進行風險不小的腦部緊急手術，而是以標靶藥物、全腦放射治療控制腫瘤。

抗癌之路長也無常

度過了關卡，接下來長期的抗戰，除了感恩眾多親友的祈禱、祝福、各樣實質及無形的幫助，以及醫療團隊的照護。也開始透過生病，反省自己的日常。

一個朋友為我禱告：上帝將你打碎，好重新將你塑造成一個全新的器皿，為祂所用，承接祂的恩典。

可能是多年的體認、眾多親友無盡的愛，我沒有想問：為什麼是我？反而思考生病的賞賜。雖然這段歷程身、心都不好受，生病的苦痛狠狠提醒我，首要認識自己：包括愛自己更多！更多的感恩！過去的我，總認為自己可以的，什麼都行，以為熬夜、美食、多工等生活都不會是問題。然而，生病之後提高規格的身心靈健康生活，才能讓生活更自在。因為感恩，更可以切身的心情，安慰所有癌友，不要問「為什麼是我」？而是我是什麼原因，讓癌細胞坐大，最後抽絲剝繭地找出個人原因，去一一改變所有有形無形的壓力。

抗癌之途長也無常，唯有堅定自己：一定要走到最美的終點。G





MITAC-SYNNEX Group

2019 My Favorite Season



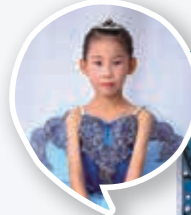
MITAC-SYNNEX Group

2019 My Favorite Season



聯華神通集團員工子女畫畫比賽 | 優選作品

聯華神通集團員工子女畫畫比賽 | 優選作品



何雨軒
Nicole He



年齡：9歲
 家長：孫文靜 | 公司：順達電腦
 9 years old
 Daughter of Wenjing Sun
 MiTAC Computer (ShunDe) Ltd.

非常高興能參加本次繪畫比賽。我最愛的季節是純潔的冬天，雪花撒落下來，佈滿了城市的每個角落，風呼呼地響著，吹在樹上，樹上的雪花一一飄落，在空中組成了一隻只雪白的蝴蝶翻飛著，美麗極了！這次非常幸運作品能獲選，因為獲得鼓勵，我會更努力地畫下去！



鄭芸沁
Elisa Cheng



年齡：11歲
 家長：鄭國亨 | 公司：神基科技
 11 years old
 Daughter of Leon Cheng
 Getac Technology Corp.

謝謝各位評審委員的鼓勵！畫這幅畫是因為我很喜歡櫻花，我覺得穿著和服賞櫻的樣子很美。走在櫻花大道，穿著和服，看著隨風起舞的櫻花緩緩落下，就是這種感覺！把我的想法畫出來後得到獎很開心！



蔡旭肴
Daniel Tsai



年齡：6歲
 家長：沈佳臻 | 公司：神基科技
 6 years old
 Son of Effie Shen
 Getac Technology Corp.

我喜歡和爸爸、媽媽、弟弟一起去野餐，可以吃著我最愛的壽司、三明治、西瓜，和平時媽媽不讓我喝的可樂，全家人歡聚在一起很開心！



徐珏
Jamie Hsu



年齡：7歲
 家長：許秀君 | 公司：神通資料
 7 years old
 Daughter of Michelle Hsu
 MiTAC Information Technology Corp.

我喜歡夏天，天空亮亮的不會常下雨，我畫的內容是看夏天的圖片，蓮花看起來很漂亮就畫了，後來發現花兒很可憐，我就找白鸞鷗陪他，還有蝴蝶和藍藍的雲，謝謝美人魚和天馨老師平時教導我畫畫，也謝謝媽咪公司給我這樣的機會，這是我第一次參加畫畫比賽，有得獎真的好開心！我真的很喜歡畫畫，畫畫可以讓我很有自信心。



黃俞瑄
Selena Huang



年齡：12歲
 家長：黃志嘉 | 公司：聯成化科
 12 years old
 Daughter of Giga Huang
 UPC Technology Corp.

這幅畫是我利用暑假期間，花了很多時間才完成的作品，分享我最喜歡的季節，我很開心最終能得獎，也很感謝聯華神通集團舉辦這麼棒的畫畫比賽！



陳娟熙
CC Chen



年齡：5歲
 家長：沈雅婷 | 公司：神雲科技
 5 years old
 Daughter of Ruby Shen
 MiTAC Computing Technology Corp.

我很喜歡畫畫，常常有不畫的東西我就會問老師或爸比媽咪怎麼畫，老師會示範給我，爸比媽咪會找圖片給我。我最喜歡畫人跟房子了，每個假日出去玩，老師也會要我們畫在小畫冊裡，禮拜一上課要帶去跟同學分享畫，跟大家說週末做了什麼事，我希望可以繼續學畫畫，我最喜歡上畫畫課的時間了！

MITAC-SYNNEX Group

2019

My Favorite Season

聯華神通集團員工子女畫畫比賽 | 優選作品



簡宇晴
Lisa Chien



年齡：6歲
家長：簡志仁 | 公司：聯華製粉
6 years old
Daughter of Stanley Chien
Lien Hwa Milling Corp.

很高興參加這次比賽，更開心最後獲得評審的肯定！「夏天」是我最喜歡的季節，可以和爸爸、媽媽一起去海邊玩水、玩沙；媽媽還會準備很多好吃的東西，在玩得又熱又累的時候，喝下一大口冰冰涼涼的飲料，是夏天裡最過癮的事！謝謝爸爸的公司，給了我參賽的機會和獲獎的榮譽，讓我在今年的夏天又多了一個美好的回憶！



簡立羽
Jeremy Chien



年齡：7歲
家長：簡志洋 | 公司：神達數位
7 years old
Son of George Chien
MiTAC Digital Technology Corp.

我很高興第一次參加爸爸上班公司的畫畫比賽就可以得獎，可以把畫作做成桌曆給很多人看，真的很開心！以後每年都要參加，而且希望都可以得獎。我很喜歡畫畫，畫自己想畫的東西可以很快樂，尤其是畫有關車子，有時候也會看著東西自己練習畫看看，真的很有趣也很好玩！不管是用彩色筆、粉蠟筆、水彩筆、鉛筆或是奇異筆，我都可以畫。



洪詩茹
Melody Hong



年齡：10歲
家長：陳麗敏 | 公司：聯成化科
10 years old
Daughter of Sandy Chen
MiTAC Computing Technology Corp.

媽媽小時候在苗栗長大，她說那裡夏天會下雪，所以特地帶著我們全家一起去看像下雪的油桐花。走了好長一段路，雖然沒有看到正在下雪的油桐花，但是我們看到了一些飄落的油桐花，也是很美麗很開心。後來我和媽媽決定一起畫出我們夢想中的油桐花，就這樣，我們也一起過了一個快樂又歡笑的夏天。



MITAC-SYNNEX Group

2019

My Favorite Season

聯華神通集團員工子女畫畫比賽 | 優選作品



壯奕洁
Jenny Zhang



年齡：7歲
家長：付秀娟 | 公司：聯成化科
7 years old
Daughter of Xiujian Fu
UPC Technology Corp.

非常感謝聯華神通集團給予參賽及交流學習機會，能意外獲得優勝獎非常開心！秋天是我非常喜歡的季節，秋風吹來把綠樹美化成五顏六色，飄落的樹葉好像翩翩起舞的蝴蝶，小朋友們在草地上盡情奔跑嬉戲，多麼美麗的季节！



李政珂
Jason Li



年齡：10歲
家長：陳曉偉 | 公司：艾迪訊
10 years old
Son of Vivian Chen
Claridy Smart Solutions (Beijing) Co., Ltd.

感謝媽媽的公司給我這次展現自我的機會，比賽要求畫出我最喜愛的季節，我想了好久，覺得四個季節我都喜歡，於是突發奇想畫了一棵「四季樹」作品。沒想到真的獲獎了，我太高興了！這給了我很大的信心，希望今後還能有這樣的活動參加，也希望我的作品大家會喜歡！



李雅雯
Isa Li



年齡：10歲
家長：洪琬琳 | 公司：聯仕電子
10 years old
Daughter of Eileen Hung
Asia Union Electronic Chemical Corp.

我一聽到本次題目「我最喜歡的季節」腦中想到的就是冬天，想著我要畫堆雪人的場景，白色的世界，綠綠的聖誕樹木，讓大家感受冬天下雪的美麗景色，希望有一天真的能看到下雪的天氣。聽到獲獎的消息非常開心，感謝媽媽的公司讓我有機會參加繪畫比賽，也感謝大家喜愛我的作品。





MITAC-SYNNEX Group

2019

My Favorite Season



MITAC-SYNNEX Group

2019

My Favorite Season



聯華神通集團員工子女畫畫比賽 | 優選作品

聯華神通集團員工子女畫畫比賽 | 優選作品



傅婉燕
Swallow Fu
年齡：10歲
家長：傅聯瑞
公司：順達電腦



李博興
Boxing Li
年齡：11歲
家長：李鋒
公司：台華食品



胡鈺
Anna Hu
年齡：11歲
家長：王玉潔
公司：昆山聯達信息技術



關丁睿
Mora Guan
年齡：9歲
家長：關永超
公司：研達電腦



周盞邨
Sissi Zhou
年齡：8歲
家長：徐淼
公司：艾迪訊



林忻縈
Liz Lin
年齡：6歲
家長：曾珮莉
公司：神通資料



葉揚
Kitty Ye
年齡：7歲
家長：楊巍巍
公司：昆山聯達信息技術



陳可馨
Kexin Chen
年齡：8歲
家長：陳洪明
公司：順達電腦



廖晨希
Jamie Liao
年齡：7歲
家長：廖世杰
公司：神通資料



林津卉
Stella Lin
年齡：7歲
家長：薛佳
公司：聯成化科



蔡岳森
Raymond Tsai
年齡：9歲
家長：蔡明輝
公司：神通資料



顏愉程
Kitty Yan
年齡：9歲
家長：湯曉麗
公司：順達電腦



張雅烜
Amanda Zhang
年齡：4歲
家長：趙春琳
公司：艾迪訊



沈宜蓁
Janet Shen
年齡：11歲
家長：沈鴻光
公司：神達數位



趙雅麗
Ya-Li Zhao
年齡：10歲
家長：趙家國
公司：順達電腦



黃小培
Lena Huang
年齡：10歲
家長：寶凌燕
公司：艾迪訊



戴祺佳
Daisy Dai
年齡：8歲
家長：王家燕
公司：研達電腦



程凱靖
Kate Cheng
年齡：8歲
家長：洪悅純
公司：通達運籌



鄭仲廷
Max Cheng
年齡：13歲
家長：鄭國亨
公司：神基科技



黃禎楷
Kelly Huang
年齡：14歲
家長：黃翎祐
公司：聯華氣體



愛， 隨時都在

文／安俊妮
書封／心靈工坊



愛，隨時都在

作者 | 慈濟骨髓幹細胞中心
出版 | 心靈工坊

本書所敘說的，正是臺灣社會大眾無私的愛，讓「慈濟骨髓幹細胞中心」成立 25 年來，累積超過 43 萬名志願捐髓者的愛心建檔，提供迫在眉睫的病人查詢；更在捐贈者、志工、醫師、護理人員等與時間賽跑的努力下，將新生命的希望送到了 31 個國家地區，搶救了超過五千個生命與家庭。

由 慈濟骨髓幹細胞中心所編著的《愛，隨時都在》，是一本讓人深省且感恩的勵志書，21 篇骨髓移植的案例，21 位血癌患者的重生，21 篇血淚交織的真實故事，每位骨髓捐贈者，每位罹病受贈者，單純的「施與受」背後，是兩家人的笑淚悲喜，是慈濟骨髓幹細胞中心醫護團隊、志工的身心靈成長，勸髓、陪髓、抽髓、送髓、護髓、種髓……愛相隨。

慈濟骨髓幹細胞中心已走過四分之一個世紀，在這非公立的骨髓資料庫裡，募集了 43 萬個志願者，超過 5000 位患者完成配對移植，每一個配對移植都是一場生命的拔河與拚搏，醫療線上努力，在茫茫大海中尋找「髓」緣，無所求的給，無怨悔的陪伴，無私的愛，無可想像的造血幹細胞捐贈與移植過程的煎熬痛楚，都在真樸無華的記載中，敲動我們的心，點燃感動。

「我們在找一個人，那個人可能就是您！」這是一句聽了許久的宣傳語錄，我始終都不當一回事，覺得與自己沒有多大關係，然而，在一次又一次的病探祈禱中，看到生命的脆危，看到續命延愛的可能性，看到在不可能中撈到一絲希望的狂喜，才驚覺那不是別人的事，極可能是我，因為，全世界，每 3 分鐘就有一個人得到血癌；在台灣，每個月就有 300 位病患在等待移植，而我們幫得上忙，只要願意走這一趟愛之旅。

是的，每一個愛的故事，都是一條艱苦煎熬的愛之旅，菸酒檳榔不離手的捐贈者，在慷慨允諾捐贈後，開始離了菸、戒了酒、拋掉了壞習慣，同樣邁向了重生，這是意料之外的以愛還愛。

曾獲金馬獎最佳男配角的張書豪，知道自己將成為配對成功的捐贈者，立即啟動健康模式，狂吃蔬菜、均衡飲食，慢跑鍛鍊，讓身體保持最佳狀態，以便提供最佳品質的周邊血幹細胞，這是何等細微的體貼與尊重，而看到病患健康活過來，他自己也感到無限幸福。

而這些新生命的希望，不只嘉惠台灣血濃於水的同胞，還被源源送到地球村各角落的 31 個國家地區，超過 5000 條生命因搶救得宜而重生，5000 個家庭的展顏，5000 名重生者圓夢，得以造就轉身傳愛的利他理想，即便受贈者都是不同血緣、不同膚色、不同種族的陌生人，但我們深深相信「落地為兄弟，何必骨肉親」，這是一種超越，一種上天賦予的與生俱來的慈悲與愛。

站在生命的臨界點，搶救每條生命，再累也甘願，是護理團隊的承諾；自己的孩子被診斷出急性白血病，連醫師也會不知所措的震撼，讓林真福醫師因愛開啟不同的行醫理念；可以重來的人生，可以延伸的幸福，可以傳承的智慧啟發，可以掌握的奇蹟再造，21 篇故事，在字裡行間看到上天的奇妙造化，那平時我們根本看不見、摸不到的骨髓，竟是幸福的根源。

在書中，除了感性的動人陳述，也有理性的誠摯呼籲，更有知性的真相記錄，如：慈濟骨髓受贈地區與人數統計圖、供髓海外各國之首例記錄、臺灣合作醫療院所分布圖、造血幹細胞自願捐贈累計圖、骨髓幹細胞中心大事記、QR Code 專區，以及「髓緣互助會」的救急救苦資訊，這些資訊可能讓惶惑不安的病人家屬看到獲救的希望，它不是一本記述過去案例的回憶錄，它是一本持續在創造未來無限可能的現在進行式。

正如創辦這項愛的工程的證嚴法師所說：「時間可以造就人格、成就事業，時間也可以累積功德。」也謹記捐贈者發自內心的肺腑之言：「懂得珍惜身邊人」，正在讀這些愛的故事的我們，都可能是愛的見證者或是受惠者；那麼，把愛傳出去吧！理念也好，行動也罷！我們不知道善緣與功德會帶來什麼樣的人生翻轉，但求隨時有愛，在愛招手的時候，勇敢回應勇敢愛！

Jian 健康食彩 與您一起 守護孩子的成長



孩子的書屋-官網 孩子的書屋-粉專

健康食彩和蜜田本舖對臺灣物產有相同堅持與關懷，支持在地農漁業、使用其原物料，也同樣冀望，帶動這片土地上的人們相互扶持。因此，兩者攜手孩子的書屋（社團法人臺東縣教育發展協會），協助臺東弱勢孩童，吃得溫飽，享有本該擁有的童年。



您的認同與支持，
得以讓書屋一步步翻轉臺東弱勢，
謝謝您。



即日起至2019/12/31

凡到健康食彩門市購買
任口味蜜田本舖鮮果Q凍一個

蜜田本舖即捐 5 元給孩子的書屋



火龍果口味 百香果口味



蜜田本舖
鮮果Q凍
(火龍果/百香果) 105g
售價35元/個





團圓9折年羹

任兩件 9折

預購

11/08 (五)

12/28 (六)

提貨時間

2019/12/09~
2020/01/21



A 干貝石鮓佛跳牆 2440g

以干貝及澎湖特有季節野生捕捉的石鮓為主體，搭配豬腳、芋頭、排骨、杏鮑菇、栗子等多種食材熬煮，呈現豐富多樣，湯頭更是鮮美濃厚。

原價 \$1,899

B 酸菜白肉鍋 900g*2包

精選古法醃漬、天然發酵之酸白菜，搭配上等五花肉片及數種蔬果、雞骨等熬燉出清香甘醇、酸中帶甜的鮮美湯頭，是一道讓人脾胃大開、讚不絕口的絕品鍋物。

原價 \$479

C 團圓豬腳 800g

採用優質豬前腳，用獨門配方醃製48小時入味，再用現代科技低溫燜烤方式，讓皮Q軟彈牙，再於滷汁中燉煮至均勻入味，呈現出外Q內嫩的絕佳口感，豐富的膠原蛋白是最好的美容聖品，是一道餐桌上的主菜，亦是一道平時隨性的小吃，是您不可錯過的好選擇。

原價 \$549

D 娃娃菜鳳凰獅子頭

800公克(5粒裝)

採用溫體黑豬肉後腿肉與五花肉以黃金比例混合，搭配新鮮鴨蛋黃，純手工拍打，再以特選黃豆釀造的醬油等簡單調味品調味醬汁，與獅子頭一同細火燉煮3小時，肉汁豐盈的獅子頭入口即化搭配娃娃菜，香氣四溢，是您非吃不可的選擇。

原價 \$489

E 黑蒜雞湯鍋 900g*2包

採用鮮嫩雞肉搭配特色養生黑蒜，細火慢燉，湯汁有著淡淡的蒜香-雞肉鮮甜多汁，是一道非常爽口健康的養生湯品。

原價 \$549

另有多款精選年菜，歡迎至門市參觀選購。

