

出國報告（出國類別：其他／參與國際競賽）

2012 瑞士日內瓦第 40 屆國際發明 展參展與賽出國報告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：曾裕琇、賴勤宜

派赴國家：瑞士日內瓦

出國期間：101 年 4 月 15 日至 101 年 4 月 26 日

報告日期：101 年 7 月 15 日

摘要

101 年國際規模最大的日內瓦發明展於 101 年 4 月 15 日至 26 日假瑞士日內瓦舉行，面對 46 個國家 1000 餘件作品激烈競爭下，國立高雄餐旅大學餐旅技術研發暨創新育成中心中心曾裕琇主任及賴勤宜研究人員將歷經多年研發及改良之專利作品首度代表本校參賽即脫穎而出，在日內瓦國際發明展首創佳績為國爭光，參賽二件專利作品各別為「**穀物碾磨裝置暨能量餐食烹煮方法**」及「**廚房多功能紅外線溫度感應計時器**」即榮獲一金一銀，「穀物碾磨裝置暨能量餐食烹煮方法」並榮獲羅馬尼亞大使所頒發之最高榮譽特別獎。感謝教育部餐旅聯合技術發展中心計畫及國立高雄餐旅大學之經費補助及支援。透過與各國發明人之國際交流及切磋觀摩，以提昇本校專利技術在國際上之能見度。

目次

摘要.....	1
目次.....	2
目的.....	3
過程.....	4
心得及建議.....	10

目的

本校一直以來參與國際廚藝競賽獲獎連連，但專利研發及餐廚具之開發卻很少，然而本校近來更加強鼓勵本校教師除餐飲研發技術之精進外，亦需著重於如何研發文化創意、實用與時尚並重之餐廚具以獲得專利成果並衍生商品化，以技術移轉並輔導餐飲相關產業，且也藉由產品研發過程，使本校師生能共同討論及教學相長，本次競賽由本校餐飲創新研發碩士學程 曾裕琇主任與餐旅技術研發暨創新育成中心研究員 賴勤宜小姐，發明「**穀物碾磨裝置暨能量餐食烹煮方法**」及「**廚房多功能紅外線溫度感應計時器**」，是為烹調料理不可或缺的好幫手，除榮獲日內瓦發明大獎外更吸引來自各國之訂單，感謝教育部等各公部門越來越重視技職教育，希望本校未來更以務實致用，本土紮根，國際拓伸之理念。

過程

一、 作品介紹--「穀物碾磨裝置暨能量餐食烹煮方法」

[榮獲瑞士日內瓦發明展金牌及羅馬尼亞大使所頒發之最高榮譽特別獎]

糙米是 100 種健康食物排行榜中名列第一名，但糙米烹調時間長，營養流失多且口感不佳，本研發團隊開發專利『**穀物碾磨裝置**』，利用其特殊構造將糙米碾碎，高營養胚乳完全 不破壞並研發『**能量餐食烹煮方法**』，不但比一般煮飯法節省八倍燃料費，且能增加四倍以上營養素，米飯口感 Q、香，還能品嚐到糙米原有的香甜味，更能快速製做出美味之能量粥及粗食養生能量餐；**能量糙米粥**，一分鐘即可完成，**粗食養生能量餐**，以糙米飯為基底，擇當季最新鮮能量食材來製作調理只需十分鐘，另外以『大型電動穀物碾磨裝置』商業化快速生產能量糙米，針對忙碌上班族群、小家庭或單身貴族，搭配在地嚴選食材，以健康、保健、五行之觀念融入、古法製作或創新烹調來開發『**能量糙米冷凍宅配粗食養生套餐**』，讓繁忙的現代人工作之餘也可以快速享用粗食養生能量餐食。



二、 作品介紹--「廚房多功能紅外線溫度感應計時器」

[榮獲日內瓦發明展銀牌]

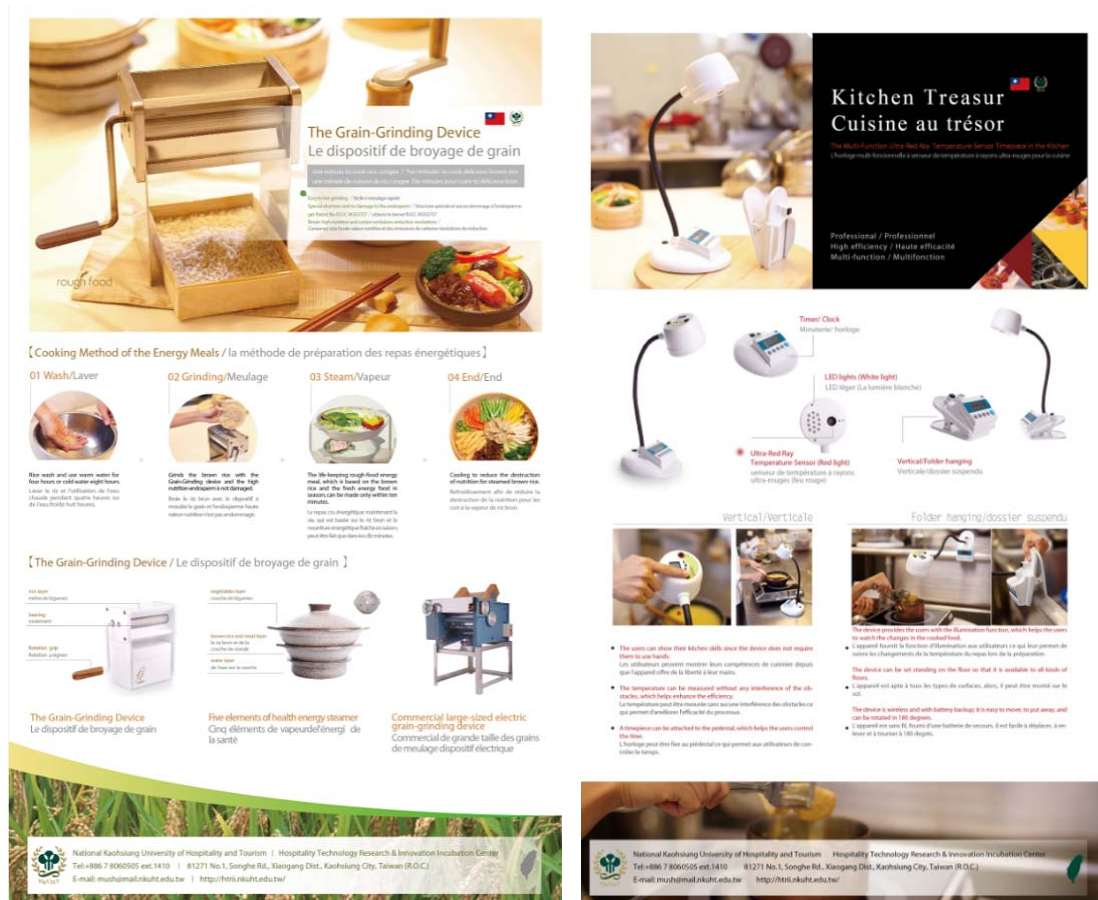
餐飲業中央工廠或廚房中為求產品流程標準化及品質控制，溫度計之使用需求大，然一般溫度計不論感應式或是觸碰式皆需由單手一直拿取或是以感應線掛在加熱鍋旁邊測量溫度，既不方便又容易燒壞溫度計。故**多功能紅外線溫度感應計時器**可方便夾掛在操作台邊或更換為可座立式，並以定時(紅外線固定測量不間斷) 精確感應的方式測量溫度，方便操作並可照明及計時，本作品特色如下：

1. 使用者雙手可空出，以利廚藝操作。
2. 沒有任何障礙物即可測量溫度大大提升工作效率。
3. 可定位溫度計位置以防止遺失或是摔落損壞。
4. 有明顯大螢幕可看溫度，並且隨時隨地可看到溫度的變化，節省拿取溫度計的時間。
5. 可將夾式改為座立式，以便於任何平面地方皆可使用。
6. 底座部分加裝計時器，可方便於時間掌控。
7. 提供照明功能，可觀察食物烹煮變化。
8. 使用備用電池無電線，方便移動以及收藏，可 180 度任意旋轉。



三、參與競賽照片

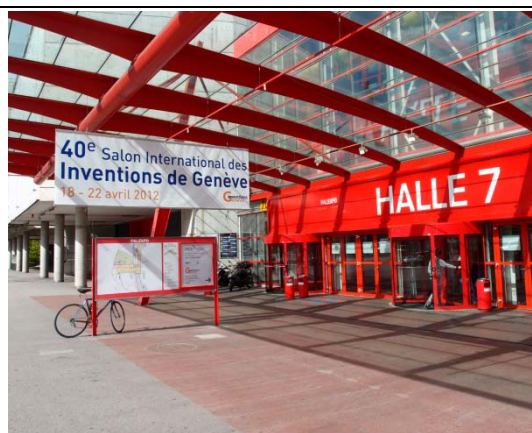
● 作品海報



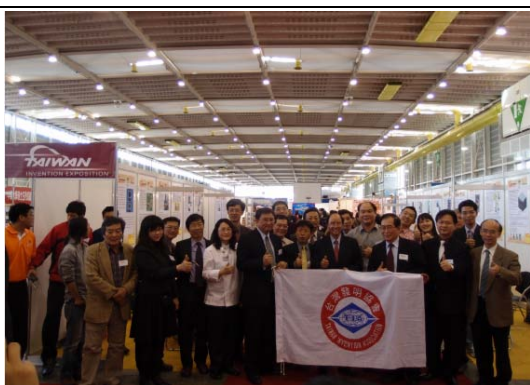
● 參展過程與照片



第 40 屆國際發明展門口招牌



第 40 屆國際發明展會場



台灣代表團合影



台灣代表團展區



接受日內瓦當地新聞媒體採訪



接受台灣新聞媒體採訪



日內瓦國際發明展主席與發明人曾裕琇及賴勤宜與得獎作品及獎狀獎杯合影

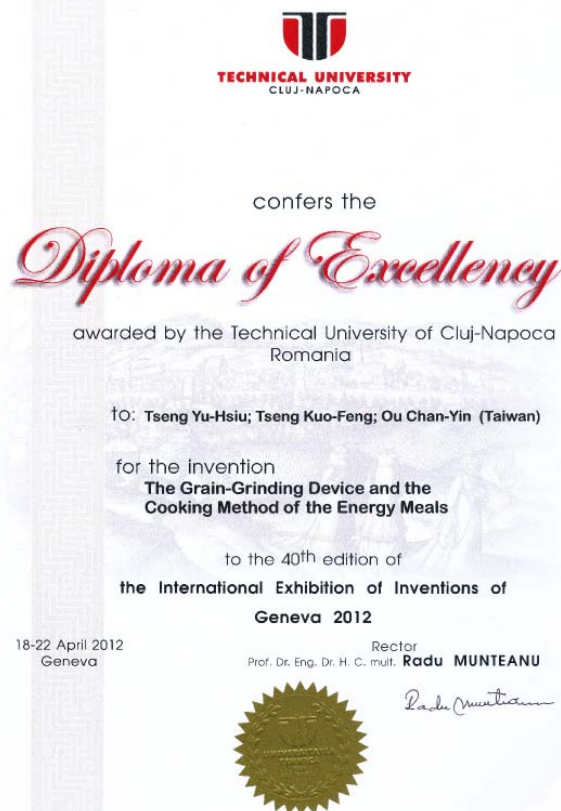


台灣駐瑞士日內瓦大使與發明人曾裕琇及賴勤宜與得獎作品及獎狀獎杯合影

● 參與競賽榮獲獎狀



穀物碾磨裝置暨能量餐食烹煮方法
榮獲瑞士日內瓦第40屆國際發明展羅馬尼亞國家特別獎



廚房多功能紅外線溫度感應計時器
2012榮獲瑞士日內瓦第40屆國際發明展銀牌

DIPLOME

Ginventions
Geneva

SALON INTERNATIONAL DES INVENTIONS GENÈVE

Après examen, le Jury International a décidé

de remettre à: LAI Chin-Yi, TSENG Yu-Hsiu & NATIONAL KAOHSIUNG
UNIVERSITY OF HOSPITALITY AND TOURISM
pour l'invention: Horloge multifonctions avec détecteur de température



MÉDAILLE D'ARGENT
SILVER MEDAL
SILBERMEDAILLE

Genève, le 20 avril 2012

Le Président du Jury: David Tajj

Le Président du Salon: Jean-Luc Vincent

心得及建議

1. 日內瓦國際發明展〈Geneva International Exhibition of Inventions〉創辦於 1973 年，是一年一度，由瑞士聯邦政府及日內瓦市政府所贊助的大型國際展覽，也是世界上舉辦歷史最長，規模最大的發明展。第 40 屆瑞士日內瓦發明展本 (101) 年 4 月 18 日於瑞士日內瓦國際展覽館(GENEVA PALEXPO)盛大開幕，展覽一連展出 5 天，計有來自 46 國 765 位參展商展出近 1,000 項發明品，吸引逾 60,000 名來自全球的參觀者。日內瓦國際發明今年共計有 20 個國家組團參展，包含：台灣、韓國、沙烏地阿拉伯、俄國、法國、波蘭、義大利、西班牙、德國、匈牙利、伊朗、馬來西亞、羅馬尼亞、大陸(香港)、奧地利、荷蘭、葡萄牙、波士尼亞、克羅埃西亞及泰國，吸引包含 5 大洲的參展者齊聚一堂展示新發明及新技術，透過參觀這次的高度國際化的展覽收穫滿滿。
2. 由於日內瓦國際發明展並沒有限定所展示專利發明的領域，因此來自各行各業的發明皆可參展。筆者利用參展空暇至各領域觀摩，了解各國各領域的研發趨勢及現況，期作為餐旅業未來創新研發的方向參考，並思考如何跨領域整合，產品商品化帶來最大商機。
3. 今年台灣代表團由台灣發明協會籌組領軍，包含個人發明家、企業及學校/研究機構等，共計 47 家參展單位，展出 125 項發明品。今年的得獎作品，依舊由具有**節能減碳與綠能特性**之作品當道，故建議未來商品研發可繼續朝**節能減碳與綠能特性**方向。
4. 筆者近年投入產學合作，了解產業問題並協助解決產業問題，本次參賽的二個作品皆為進行產學合作期間開發而成，從概念到樣品打樣，修正再修正，本次參賽作品—**穀物碾磨裝置**，業已進行工廠小量量產，進入商品化階段，目前也規劃創業模組，期待以此成果未來成為相關餐飲產業之商品化範例。
5. 在臺灣參展通常我們會準備試吃及體驗行銷活動吸引消費者，然而第一次至國外

參展五天，由於不能帶生鮮食品，故無法試吃，於是我們設計了一系列食物及作品模型加上影音介紹，並製作中英法三種語言 DM，並作有質感具商品力的佈置擺設，並著廚師服，果然於四天的展示期，吸引非常多各國專業人士及消費者的目光及媒體報導，也留下不少有興趣人士的資料將作進一步的技術授權或產品採購，其中印象最深刻的是來自印度的買主，由於印度糙米便宜又健康，故非常有興趣採購本次參展得金牌作品『穀物碾磨裝置』。而參觀者中不乏專業廚師，對『廚房多功能紅外線溫度感應計時器』非常有興趣，然本產品目前未量產，還需進一步的調整。

6. 對於參展的部份，由於展覽佈置物品多易超重，發現部份參展單位直接貨運寄送，故未來若要至國外參展，可以將不易壞的物品及行銷刊物先寄至會場，減少行李過重及攜帶不便的困擾。若參展者語言能力較不足建議聘請當地翻譯，協助解說，並準備多國語言 DM 以行銷技術產品及國家學校。
7. 臺灣餐飲產業 95%以上皆為中小企業，廠商對於智慧財產權及專利觀念薄弱，目前故藉由本次參與國際發明競賽，從產品研發至商品化過程將轉化成技術報告，融入課程，以培育新一代餐飲創新研發及專利人才。
8. 在日內瓦來自四十幾個國家，由於大會不准臺灣團放國旗，故這次我們帶了小國旗及很多臺灣徽章發送給大家，並在海報加入國旗，期增加臺灣能見度，我們以身為臺灣人為榮。
9. 感謝教育部餐旅聯合技術發展中心計畫及國立高雄餐旅大學之經費補助及支援，給予我們這次機會能參與如此國際化的展覽，雖然帶著超重的行李，行程緊湊，連續在攤位解說五天，真的非常辛苦，但能與國際專家學者互相交流，成果豐碩，未來將會以此成果轉化教材融入課程及培育相關人才，希望不辜負教育部及學校之期望。