

# 112 年度國產茶油品評遴選 參加辦法

## 一、活動目的

針對國產茶油生產相關單位(各級農會、種植油茶農民或農企業)，邀請參加國產茶油品評遴選，並於遴選過後透過展售活動提升末端販售價格，進而促進國產油茶產業發展，以提升台灣國產茶油之品質。

## 二、辦理單位

指導單位：農業部農糧署

主辦單位：台灣農業科技資源運籌管理學會

協辦單位：台灣茶油產業推廣策進會

## 三、報名辦法

- (一) 參加資格：國產茶油生產相關單位(各級農會、種植油茶農民或農企業)，且具備由國產油茶籽製成及合法登記製造加工生產之油品。每單位報名以 1 件為原則，預計收取 20 件，若件數超額，以具備產銷履歷、有機認證、生產溯源與書面資料完整性作優先，並於 112 年 12 月 8 日(五)前通知報名結果。
- (二) 報名期間：即日起至 112 年 12 月 5 日(二)下午五時前截止。
- (三) 報名方式：依附件格式填寫，以紙本掛號郵寄至台灣農業科技資源運籌管理學會收(地址：103032 台北市大同區承德路三段 267 號 8 樓)，信封請註明「112 年度國產茶油品評遴選-報名單位」，並將文件電子檔(電子檔連結：<https://reurl.cc/bldXVr>)寄送至 public@smarttkplus.com。
- (四) 活動費用：免費。

## 四、活動流程

### (一) 報名資格審查

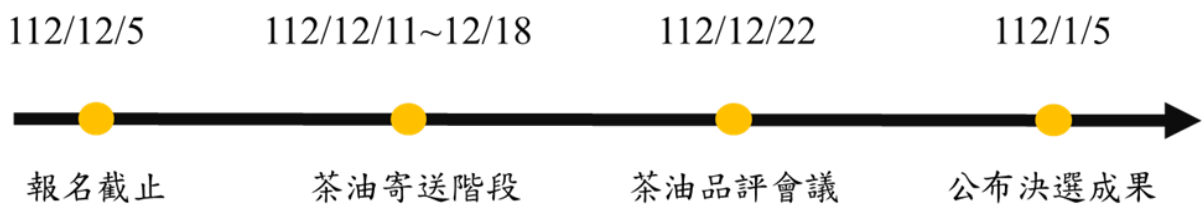
1. 由運籌學會受理報名及檢視資格，並於 112 年 12 月 10 日前將錄取名單提供予評審委員。

### (二) 茶油品評遴選會議

1. 參賽者於 112 年 12 月 11 日至 12 月 18 日期間將 2 瓶 250 ml 的油茶送至

運籌學會（過早寄送恕不受理，地址:103032 台北市大同區承德路三段267號8樓）。

2. 參賽油品將統一由運籌學會送驗，若該參賽油品於酸價及過氧化價通過國家一級油品標準，可獲得參賽油品補貼金共2,500元整。
3. 油品將會以特優、優選、不予推薦共三種類別區分等級，及於遴選會議由評審委員決選出特優及優選兩種類等級，並於113年1月底前公佈結果。



## 五、獎勵措施

- (一) 獲評為特優及優選之參賽單位可獲頒獎牌乙式，以資鼓勵。
- (二) 優先推薦參加主辦單位辦理之國內茶油推廣、展銷等活動。

## 六、注意事項

- (一) 若有發現參賽者使用非國產油茶籽參賽之情事，執行單位將保留取消參賽資格之權利，且一併取消所獲得獎項與補助資格。
- (二) 與本活動有關之各單位（評審委員）或個人因公務需要蒐集之個人資料，應依個人資料保護法等相關規定辦理。
- (三) 凡經報名參賽即視同本辦法所訂各項內容，若有未盡事宜，主辦單位保留修改權利。

## 七、聯絡窗口

- 張育璋 助理研究員  
電話：02-2585-1775#26，Email：[ywzhang.tarm@gmail.com](mailto:ywzhang.tarm@gmail.com)
- 張簡亞健 助理研究員  
電話：02-2585-1775#29，Email：[ycchangchien.tarm@gmail.com](mailto:ycchangchien.tarm@gmail.com)

**附件 1**

**112 年度國產茶油品評遴選報名文件封面**

報名單位：		(簽章)		
注意： 寄出報名資料以前，請先逐項確認下列資料並勾選以免缺漏		審查紀錄 (由主辦單位填寫)		
是	否	文件項目	書面資料檢核	報名結果
		1. 報名文件封面(附件1, 必備)	1. <input type="checkbox"/> 齊全	<input type="checkbox"/> 入選 <input type="checkbox"/> 未入選
		2. 報名資料表(附件2, 必備)	2. <input type="checkbox"/> 齊全	
		3. 其他附件(請編號並敘明) 附件1_____	3. <input type="checkbox"/> 齊全	
		附件2_____	承辦人簽章 (由主辦單位填寫)	
		附件3_____		
			日期： 年 月 日	

- 報名截止日期：112年12月5日(二)下午五時前
- 報名方式：依附件格式填寫，以紙本掛號郵寄至台灣農業科技資源運籌管理學會收(地址：103032台北市大同區承德路三段267號8樓)，信封請註明「112年度國產茶油品評遴選-報名單位」，並將文件電子檔寄送至 public@smarttkplus.com。
- 免收取報名費，惟需自行負擔郵寄費用，報名申請資料概不退件。

112 年度國產茶油品評遴選 報名資料表

一、基本資料

報名單位	
代表人	
聯絡電話/手機	
Email	
地址	
輔導單位 (試驗改良場所、 學研單位)	
總種植面積	_____ □分/□公頃
苗木種類	<input type="checkbox"/> 扦插苗 <input type="checkbox"/> 實生苗 <input type="checkbox"/> 嫁接 <input type="checkbox"/> 其他_____
土地類型	<input type="checkbox"/> 平地 <input type="checkbox"/> 山坡地 <input type="checkbox"/> 其他_____
取得驗證項目	<input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 產銷履歷油茶籽及茶油 <input type="checkbox"/> 有機驗證油茶籽及茶油 <input type="checkbox"/> 其他_____
111年度年產量 (請檢附證明文件)	<input type="checkbox"/> 鮮果 _____ □公斤/□噸 <input type="checkbox"/> 油茶籽 _____ □公斤/□噸 <input type="checkbox"/> 茶油 包裝容量_____ml/瓶，共_____瓶
111年度年銷售品項	<input type="checkbox"/> 鮮果 _____ □公斤/□噸，單價：_____元/公斤 <input type="checkbox"/> 油茶籽 _____ □公斤/□噸，單價：_____元/公斤 <input type="checkbox"/> 茶油 包裝容量_____ml/瓶，共_____瓶，單價：_____元/瓶

## 二、田區採收方式

油茶籽採收方式	<input type="checkbox"/> 手採 <input type="checkbox"/> 機採 採收時間：_____月_____日～_____月_____日
油茶籽採後處理- 乾燥方法	<input type="checkbox"/> 日曬法，時間：_____小時 <input type="checkbox"/> 熱風乾燥法，溫度：_____°C/時間：_____小時 <input type="checkbox"/> 冷風乾燥法，溫度：_____°C/時間：_____小時
油茶籽採後處理- 去除種仁殼	<input type="checkbox"/> 不去 <input type="checkbox"/> 去 30% <input type="checkbox"/> 去 50% <input type="checkbox"/> 去 70% <input type="checkbox"/> 全去
油茶籽採後處理- 貯藏方式	<input type="checkbox"/> 常溫（_____°C）貯藏 保存天數_____天 <input type="checkbox"/> 低溫（_____°C）貯藏 保存天數_____天 <input type="checkbox"/> 冷凍（_____°C）貯藏 保存天數_____天 <input type="checkbox"/> 無貯藏，直接加工

## 三、加工與保存方式

榨油前處理	<input type="checkbox"/> 培炒，有記錄，溫度：_____°C，時間：_____分鐘/ <input type="checkbox"/> 憑經驗 <input type="checkbox"/> 蒸煮，有記錄，溫度：_____°C，時間：_____分鐘/ <input type="checkbox"/> 憑經驗
榨油方式	<input type="checkbox"/> 餅壓式榨油法 <input type="checkbox"/> 螺旋式榨油法 <input type="checkbox"/> 其他：_____
油品保存-儲存槽 (可複選)	<input type="checkbox"/> 油品製程於完全密閉空間 <input type="checkbox"/> 容器直立窄高 <input type="checkbox"/> 配有加熱設備與溫度計 <input type="checkbox"/> 不鏽鋼材質
油品保存- 貯藏衛生管理 (可複選)	<input type="checkbox"/> 貯藏空間整齊清潔 <input type="checkbox"/> 貯藏空間通風、陰蔽性佳 <input type="checkbox"/> 貯藏空間溫度：_____°C