

農糧冷鏈設計與節能管理工作坊

—從冷藏庫設計規劃到維護節能的實務關鍵—

冷鏈設施是確保農糧產品新鮮與品質穩定的關鍵，然而實務上，許多業者因設計不當、氣流配置不良或能源耗損高，導致設備效率低、運轉成本高，甚至影響產品保存品質。本次工作坊聚焦於「冷藏庫設計規劃」與「設備節能管理」，藉由專家經驗分享與案例解析，協助業者掌握從設計到維護的重點環節。

時間：114 年 11 月 18 日（二）14:00 至 16:00

地點：集思台中新烏日會議中心 巴本廳 303 會議室（地址：台鐵新烏日站 3F）

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

議程：

時間	主題	講者	說明
13:30– 14:00	報到		
14:00– 14:10	引言與開場		- 介紹工作坊目的與主題重點 - 合照
14:10– 15:20	蔬果冷鏈系統規劃與營運現況改進	國立臺灣大學生物機電工程學系（退休） 李允中教授	探討蔬果冷鏈從規劃到維運的關鍵環節，涵蓋系統經濟效益、冷藏庫設計與驗收要點、能源契約與節電規劃、設備老化監測及停電應變策略，協助業者提升冷鏈效能與運作韌性。
15:20– 15:50	冷鏈設施節能策略實務案例分享	台灣冷鏈協會 林希孟 主任委員	聚焦農產品冷鏈倉庫的節能減碳策略，從設計規劃、設備選用、效益評估到日常管理，並分享智慧節能案例分享，協助業者建立高效率、低碳排的冷鏈運作模式。
15:50– 16:00	問答交流		
16:00	賦歸		