

科技廠辦升級AI 汎武電機打造營運基礎

整合重電、綠能、自動化及散熱四大領域，提供從規劃設計、設備製造、施工建置到售後維運一站式統包服務

文／陳育學

隨著AI應用加速導入研發、生產及企業營運，科技廠辦對供電穩定、能源管理與機電整合的需求持續升溫，迎接能源週，汎武電機整合重電、綠能、自動化及散熱四大領域，提供從規劃設計、設備製造、施工建置到售後維運的一站式統包服務，協助企業因應廠辦新建、擴建及設備升級需求，強化營運韌性與能源使用效率。AI設備與智慧製造系統逐漸普及，科技廠辦用電負載

日益複雜，從伺服器機房、精密製程到自動化產線，均對配電容量、供電品質及散熱效率提出更高要求，汎武電機指出，機電系統已不再只是廠房基礎設施，更是影響企業生產效率、設備安全與未來擴充能力的重要環節。該公司具備能源局401原製造廠家資格，並設有TAF認證實驗室，結合自有板金製造、電裝組立及設備測試能力，建立從設計、製造到品質驗證的完整體系，亦曾

榮獲國家磐石獎肯定，展現長期深耕機電產業的技術與經營實力。在系統整合方面，汎武以高低壓配電盤、控制盤及電力系統為核心，串聯太陽能、儲能、能源管理、自動化控制與散熱設備，依不同廠辦需求規劃整體配置，針對新建廠房可提前納入用電容量與擴充彈性，既有廠辦則透過分階段施工與設備整合，降低升級工程對日常營運的衝擊，面對企業對供電可靠度與ESG管理的雙重要求

，汎武亦將設備保護協調、不斷電系統、備援電源及儲能配置納入整體評估，透過製造品管、現場驗收及後續維運支援，降低設備異常與停機風險。汎武電機強調，隨著AI與智慧製造帶動產業升級，機電工程正朝跨系統整合與全生命周期管理發展，未來將持續深化四大領域整合能力，協助企業打造安全、穩定、節能且具擴充彈性的科技廠辦環境，掌握智慧化與淨零轉型契機。

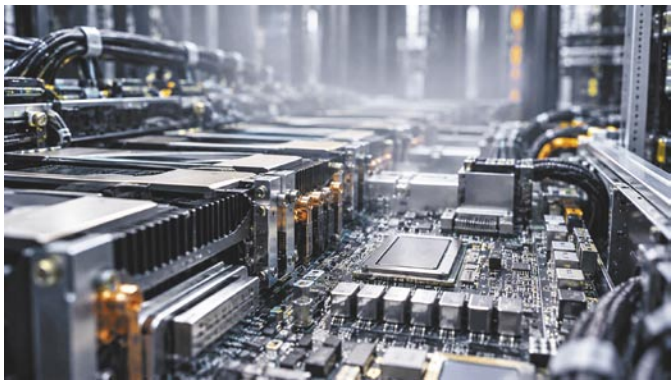


●汎武電機具備能源局401原製造廠家資格，並自有TAF認證實驗室，以製造、品管與測試能力，支持設備品質與安全要求。圖／業者提供

杰鼎先進科技 搶AI伺服器防護商機

文／陳士晟

，也帶來嚴峻的環境可靠度挑戰。杰鼎先進科技引進美國NanoFlowX超薄電子防護技術，針對高價值AI伺服器及



●杰鼎先進導入NanoFlowX超薄電子防護技術，強化AI伺服器可靠度，針對高價值AI伺服器及高階電子電路提供防潮、抗凝露與防腐蝕解決方案，協助台灣供應鏈降低環境因素造成的長期可靠度風險。圖／業者提供

高階電子電路提供防潮、抗凝露與防腐蝕解決方案，協助台灣供應鏈降低長期可靠度風險。隨著AI伺服器朝晶片直接液冷及先進散熱架構發展，冷板、管路與冷卻液系統緊鄰高價值電子元件，使凝露、連接可靠度及潛在洩漏更受重視。尤其台灣高溫高濕，濕氣與鹽分、粉塵作用，長期易加速腐蝕、漏電流與電化學遷移。對資料中心而言，伺服器故障損失遠超單一零件成本，還涉及維修診斷、工作負載中斷及算力下降，NanoFlowX以超薄防護膜保護PCB、焊點及元件，為運

算設備增加可靠度防線。相較傳統較厚的三防塗層，NanoFlowX超薄膜技術著重量產導入與製程整合，可依需求導入自動化製程，維持生產效率並提升防護力。杰鼎先進指出，AI基礎建設可靠度應思考設備歷經濕度、溫度循環、污染與老化後的失效機制，在硬體價值與算力密度提升下，前端防護成本遠低於非預期停機與維修損失。杰鼎先進定位為「電子可靠度解決方案提供者」，協助台灣AI伺服器與電子製造供應鏈從設計製造即導入長期可靠度思維，強化全球競爭力。

南科生醫業 赴日攻通路與醫療市場

文／周榮發

台灣生醫產業前進日本，從國際展會曝光進一步鏈結在地市場。日前，國科會南科管理局率領園區8家生醫廠商參加MEDICAL JAPAN TOKYO，並於展前舉辦「臺日生醫產業交流暨商務媒合會」，邀集日本國會議員及近60位日本通路商、醫師與相關產業人士參與面對面交流，透過「展會＋交流媒合」雙軌方式，協助園區企業拓展日本市場及合作機會。該管理局表示，MEDICAL JAPAN為日本重要的醫療、健康照護及預防保健專業展

會。此次南科管理局設置「臺灣南科精選館」，展出AI醫療影像輔助分析（柏瑞醫）、精準醫療與微創手術導航技術（醫百）、眼科雷射手術設備（艾克夏）、奈米載體與模組化智慧製藥（富田永續）、牙科機械人系統（巧醫）、客製化鈦合金牙骨科金屬醫材（澄乘）、非侵入式肺癌篩檢（微體）及創新傷口照護（泰陞）等產品與技術，藉由國際展會平台，南科企業廣泛接觸日本及各國買主與產業人士，提升國際能見度，並探索技術、商務及跨域合作機會。管理局指出，除參與MEDICAL JAPAN外，南科管理局結合財團法人生物技術開發中心與日本日台交流論壇實行委員會，於10月6日在東京日本國會議事堂舉辦「臺日生醫產業交流暨商務媒合會」，並邀請我國台北駐日經濟文化代表處蔡明耀政務公使及日本眾議院笠浩史、長島昭久等4位跨黨派國會議員共襄盛舉，南科企業與日本通路商、醫師及相關產業人士，就產品導入、醫療應用及在地布局等議題進行一對一交流，掌握市場實務需求，同時尋找潛在合作夥伴與商務機會。

產業資訊

經濟部國家產業創新獎 徵件倒數

10月30日下午5時截止收件，獲獎成果將透過媒體及數位管道推廣，增加企業能見度

文／簡立宗

第10屆「經濟部國家產業創新獎」將於10月30日下午5時截止收件，這項每兩年辦理一次的國家級獎項，自民國100年開辦以來，已表揚超過400件創新典範。從歷屆獲獎名單，可看見臺灣企業透過技術研發、經營模式調整與跨域合作，建立競爭優勢的不同路徑，台積電、台達電、上銀科技等企業均曾獲獎，金融、交通與服務領域則有臺灣高鐵、義隆電子、臺北捷運及健豪印刷等。創新成果的背後，往往涉及市場定位、資源配置與長期能力的累積，此次獲獎對象涵蓋不同產業與企業規模，反映出產業創新的範疇，已延伸至組織經營、服務流程及商業模式。第九屆獲頒卓越創新的瑞昱半導體，長期投入自主研發，並將系統整合、人才培育與永續管理納入經營布局，同屆獲得中小企業組卓越創新的醫揚科技，則聚焦醫療市場，將嵌入式電腦技術結合臨床需求，透過模組化與標準化縮短開發流程，逐步由關鍵組件供應商走向系統共同開發夥伴。獎項設有組織、團隊及個人三類獎項，分別對應整體



●第10屆「經濟部國家產業創新獎」將於10月30日下午5時截止收件。圖／簡立宗

創新策略、具體專案成果與人才貢獻，團隊類本屆則增設中小企業專案組及新創企業專案組。獲獎者預定於116年接受

政府首長公開表揚，相關成果將透過專輯、媒體報導及數位管道推廣，增加企業創新經驗的公共能見度。徵選全程採網路報名，

參選者須於期限內提交完整申請資料，相關辦法可至經濟部國家產業創新獎官網查詢，洽詢電話：（02）2325-6800分機890、885。

大倉久和推萬聖節甜點

文／陳又嘉

西洋萬聖節即將來臨，大倉久和大飯店The Nine烘焙坊以日本妖怪傳說為創作靈感，將充滿神秘色彩的妖怪天狗、黑貓、赤鬼與阿瑪比埃等經典角色，融入創意與細膩日式甜點工藝製作成「日本妖怪萬聖節甜點」，將於10月17日至31日期間限定販售四款作品，為節慶增添趣味與雅緻氣息。The Nine烘焙坊主廚將妖怪經典特徵轉化為甜點造型，並依照角色形象搭配不同食材與口感，讓日本妖怪傳說從故事化身為精緻甜點。「阿瑪比埃—紫蘇蜜桃慕斯」採用抹茶杏仁海綿蛋糕與杏仁餅乾為基底，搭配紫蘇香緹加蜜桃庫利結合優格，外層覆以白巧克力脆殼，呈現清新細緻的果香風味。「天狗—芝麻玄米黑糖慕斯」外層以巧克力包覆，佐以黑芝麻、玄米與黑糖為主調，搭配玄米奶餡、黑糖風味與海綿蛋糕，並加入玄米脆片展現深沉醇厚的美味。「黑貓—焙茶巧克力香蕉慕斯」結合巧克力慕斯與焙茶奶餡，搭配脆餅與海綿蛋糕，融入香蕉自然甜香，以巧克力細節呈現黑貓造型。「赤鬼—檸檬無花果慕斯」則以無花果慕斯、百里香奶凍、海綿蛋糕及巧克力脆片組合，搭配檸檬酸香、核桃與巧克力，呈現層次豐富的秋日風味。甜點每款售價240元，自10月17日至31日於The Nine烘焙坊期間限定開跑，讓日本妖怪傳說化身精緻甜點，為萬聖節增添一場兼具造型與風味的秋日甜點饗宴。



●大倉久和大飯店The Nine烘焙坊主廚將日本傳說充滿神秘色彩的妖怪天狗、黑貓、赤鬼與阿瑪比埃，融入創意與細膩的日式工藝製作成「日本妖怪萬聖節甜點」。圖／大倉久和大飯店提供

利統研發功能性食品 強化整合能力

2026國人保健食品消費大調查發表會暨高峰論壇

●利統總經理林燕（中）出席好食課《2026國人保健食品消費大調查》高峰論壇，分享以專利布局、科學驗證與足量設計，打造功能性食品差異化競爭力與消費者信任。圖／利統提供

文／陳又嘉

好食課《2026國人保健食品消費大調查》發表會暨高峰論壇日前圓滿落幕，利統（1293）總經理林燕受邀出席，分享專利布局、科學驗證與足量設計，是功能性食品建立差異化與消費者信任的重要基礎。林燕表示，部分業者重視市場話題與行銷訴求，卻容易忽略科研投入及研究支持的使用劑量。品牌可透過細胞、動物及人體研究等多層次證據，以及專利布局與第三方驗證，讓產品價值建立在可檢視的科學依據之上。

利統持續串聯功能性食品原料、研發應用及自主研發累積的生物資訊資料庫，並與全球多家功能性食品原料品牌大廠合作，擔任大中華區代理夥伴，整合國際原料與技術資源，對接在地健康需求，投入原料篩選、配方設計及產品應用，持續強化研發與市場整合能力。在研發布局上，利統聚焦代謝、消化免疫、腦眼神經、運動、美容與結締組織等五大領域，並延伸至寵物相關應用，目前已開發樂英酪3、利智傑、利得勁、利得強、利得纖及蜜嬌健等，逐

步建構多元產品組合。同時以消費者使用體驗為導向，持續推進自主專利複方原料開發，強化研發成果的產品化應用。在技術價值延伸方面，利統持續推動全球專利布局，並以爭取國際獎項及第三方驗證為發展方向，提升技術辨識度與市場信任。面對AI搜尋及社群平台逐漸影響消費者決策，該公司將持續深化原料資訊、研究依據及劑量說明的完整性，強化科研成果與市場需求連結，持續累積功能性食品的研發與產品競爭力。