

## 國立高雄海洋科技大學鼓勵教師赴國內公民營機構實務研習報告書

申請系所	水產食品系	姓名	林家民	職稱	副教授
前往研習公民營機構名稱	樞紐科技顧問股份有限公司				
研習期間	103年4月22日至103年4月22日				
<p>一、研習目的:學習感官品評技巧，此為食品科學中一項重要的學門技術。</p> <p>二、研習內容: 感官品評的原理與實務應用，其中包含感官品評的生理原理，品評員的挑選與訓練，品評的設計。各式品評的方法，結果的整理與統計。</p> <p>三、研習成效: 食品維一的用途就是食用，不論含有多重保健功能或是絕對安全的食品，口味如果不佳，就沒有實用價值。因此感官品評十分重要，在課程中，講師從人體生理的感官原理講起，集中在嗅覺與味覺。這是感官品評的基本，從因為人的感官會有個別差異與疲勞感，因此感官品評學在執行時，需要設計方法來減少個別的差異與重複測試產生的疲勞感。感官品評執行時需要品評員，因為人的感官品評度遠勝於儀器，但是人有個別差異，個人的敏感度也有所差別，因此感官品評員的挑選與訓練對結果有直接的重大影響。此外，品評場所的環境，如溫度、空氣中的氣味、燈光對品評樣品均會造成影響。而樣品的呈現方式也會有影響。統計方法必須從設計實驗時就導入，樣品的數目、重複性、均需要根據統計的原理來設計。由於實驗的目的不同，因此測試方法也不同，感官品評有許多方法，其方法不同，結果整理的方式也不同。</p>					

(報告書可跨頁使用)