

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	水產食品科學系	姓名	孫珮珮	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	105 年 4 月 16 日至 105 年 4 月 17 日				

一、研習目的（請以標楷體 12 字號書寫）

感官品評技術在食品產業界不僅應用於品質管制系統，也成為食品業界產品研究發展的必要工具。甚至非食品界的產品，只要與人類感官性質有關的產品特性也常被引用。學術界也體會這項技術的重要性，著名的食品科學期刊 Journal of Food Science 也將”感官品評”列為主要的主題之一。

感官品評是解決食品感官品質相關方面之問題的重要工具，使用者必須具有正確的觀念及使用方法才能真正有助於問題之解答。

二、研習內容

時間	第一天內容	第二天內容
09:00~09:50	感官分析簡介(觀念/名詞/認知)	感官特性(五大類)
10:00~10:50	生理與心理影響	實務操作認知
11:00~11:50	四大基本要求(環境/樣品/人員/統計)	感官分析的統計應用
11:50~13:00	午休時間	午休時間
13:00~13:50	品評員操作(篩選/訓練/互動/控制)	科學論文發表案例檢討
14:00~14:50	感官分析測試方法(三角法/順位法/標示法/評分法)	變異數與多重分析比較
15:00~16:00	MakeSense 感官分析工具操作實習 ※需自備筆記型電腦	筆試時間

三、研習成效

1. 國內感官品評技術雖然起源較晚，但是在歐美各國，經過學者專家及業界不遺餘力的推展，不論學術研究及實務應用等各方面都已臻成熟，進入感官科學的階段，對食品及相關產業的發展有深遠的影響。

目前感官品評技術在國內也逐漸受到重視，大部分大學相科系都有開設品評課程，業界也在摸索中逐步將感官品評技術納入為應用的工具，可見這種需求儼然成形，但在這一個發展趨勢中，確實在很多企業的實務應用上發生很多誤用，有時也離實際產生效益有段距離，因此對於感官品評的專業性有很深的體悟，並不只是簡單的試吃。

2. 感官科學(Sensory Science)實際，上融合了食品科學(或化妝品/紡織品/印刷品等專業科學)、生理學、心理學和統計學的學理及技術，可以應用的範圍不僅是收集在

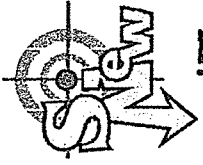
測試狀況下之一群特定個人的反應，只要是配合統計學的原理，更可以推論母群體與建立評估模式。絕非品嚐美酒佳餚的藝術欣賞。除了美國標準檢驗方法(ASTM)單位制定了感官品評實施的建議標準(Committee E-18)，國際組織 ISO 也制定了品評相關的 ISO 規範(如 ISO5492:1992 等多項標準規範)，甚至隸屬國際實驗室認證組織(ILAC)的歐盟實驗室認證組織(EA)也在 ISO17025 的規範下，提出品評測試中品評室人員的要求規範。

3. 本次研習學習重點如下：

- (1) 了解感官品評的四大基本要求。
- (2) 了解品評員的類型、篩選、訓練、任務及互動。
- (3) 了解外觀、氣味、滋味/風味、質地、餘後味等感官特性的描述。
- (4) 了解品評方法的分類與選擇。
- (5) 了解差異性測試、描述性測試、喜好性測試等方法與設計。
- (6) 了解統計觀念、範圍、分析與結果/判讀之實務應用。

4. 本次研習經訓練及測驗合格，獲得證書。(如附件)

(報告書可跨頁使用)



樞紐科技顧問

(105) 樞紐訓字第 PT10510187 號

感官分析執行人員合格證書 Panel Technician

學員 孫珮珮 君 (身分證字號 E)

自 105 年 04 月 16 日起
至 105 年 04 月 17 日止

參加

感官分析訓練課程，完成訓練並通過測試。

此證

首席顧問

中華民國 105 年 04 月 28 日