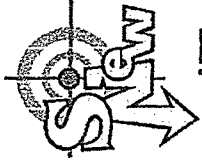


國立高雄海洋科技大學鼓勵教師赴國內公民營機構實務研習報告書

申請系所	水產食品科學系	姓名	謝淑玲	職稱	教授
前往研習公民營機構名稱	樞紐科技顧問公司				
研習期間	105 年 4 月 16 日至 105 年 4 月 17 日				
<p>一、研習目的（請以標楷體 12 字號書寫）</p> <p>所謂感官品評分析，就是利用人的感官，透過科學的方法，符合環境、樣品、人員與統計的四大基本要求，所對產品進行的感官分析。主要訓練學員能執行基本感官分析操作方法，以及能夠規劃感官分析測試專案並執行感官分析工作。</p> <p>二、研習內容</p> <p>包含有：</p> <p>4 月 16 日 9:00~16:00</p> <p>內容：感官分析之簡介（觀念/名詞/認知）、生理與心理影響、四大基本要求（環境/樣品/人員/統計）、品評員操作（篩選/訓練/互動/控制）、感官分析測試方法（三角法/順定法/標示法/評分法）、MakeSense 感官分析操作實習。</p> <p>4 月 17 日 9:00~16:00</p> <p>內容：感官特性（五大類）、實務操作認知、感官分析的統計應用、科學論文發表案例檢討、變異數與多重分析比較、筆記時間。</p> <p>三、研習成效</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品是一種高感官影響的產業，B2C 的廠商希望了解消費者喜不喜歡，或與消費者心中目標產品的差異，都可以透過感官分析來進行科學化的評估，透過本次的研習，講師利用有效的互動式學習及產業實例的提供，有助於提升我們學習效益及訓練成果。 2. 另外，本次研習也學習到針對自己開發出的產品與競爭對手的產品進行感官分析-差異性或者透過感官分析-描述性來找出產品的行銷訴求重點。 3. 確認的感官特性的試驗工作內容，包含有實驗設計、實驗進行、現場管控與數據分析。 4. 瞭解各種品評單，例如參考比較法、品質方格法、差異性配對比較法、差異性順位法及三角測試法等。 5. 適當的利用感官品評工作，有利於研發、品管、行銷的任務效率，本次的研習對於自己研發能力具有提升的效果，同時也有助於未來帶領學生進行專題研發工作的進行。 					

（報告書可跨頁使用）



樞紐科技顧問

(105) 樞紐訓字第 PT10510185 號

感官分析執行人員合格證書 Panel Technician

學員 謝淑玲 君 (身分證字號)

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