

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	黃俊勇	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）

感官科學(Sensory science)在實質上融合了食品科學(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與技術，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品評模式。感官品評之專業訓練在於食品科學領域非常重要，食品的開發階段由產品概念的 formed、實驗室試驗、喜好性測試（內部及外部）、篩選、中間工廠試製、消費者測試確認、上線試驗、上市及上市後之消費者反應等，這些與品質相關的因素都與感官品評分析有關。因此，藉由本研習課程，可以使參與的老師深切瞭解與認知有關感官品評分析的定義、生理概論、基本要求、品評員的控制、產品感官品質的描述、測試方法及統計實務應用的原理與方法，實有助於教學、研究及產學合作之進展。

二、研習內容

本研習為兩天的課程，研習內容如下表所顯示，本研習亦有排定操作實習課程，利用筆記型電腦連接至雲端軟體，可以訓練感官分析軟體 MakeSense 之操作，此軟體未來可應用於教學與實作，軟體的功用可以進行感官分析品評表格之建立、品評數據之收集與統計結果之呈現。

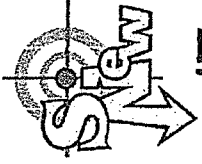
時間	第一天內容	第二天內容
09:00~09:50	感官分析簡介(觀念/名詞/認知)	感官特性(五大類)
10:00~10:50	生理與心理影響	實務操作認知
11:00~11:50	四大基本要求(環境/樣品/人員/統計)	感官分析的統計應用
11:50~13:00	午休時間	午休時間
13:00~13:50	品評員操作(篩選/訓練/互動/控制)	科學論文發表案例檢討
14:00~14:50	感官分析測試方法(三角法/順位法/標示法/評分法)	變異數與多重分析比較
15:00~16:00	MakeSense 感官分析工具操作實習 ※需自備筆記型電腦	筆試時間

三、研習成效

本研習課程個人所獲得的成效如下：

1. 認知感官品評的定義。
2. 認知感官品評生理概論的定義。
3. 認知感官品評之四大基本要求。
4. 認知品評員的控制要點。
5. 認知產品感官品質的描述要點。
6. 認知感官品評之分析測試方法。
7. 認知感官品評之統計實務應用的原理與方法及科學文獻發表之應用。
8. 認知訓練感官分析軟體 MakeSense 對於品評表格之建立、品評數據之收集與統計結果之功用。

（報告書可跨頁使用）



樞紐科技顧問

(105) 樞紐訓字第 PT10510190 號

感官分析執行人員合格證書 Panel Technician

學員 黃俊勇 君 (身分證字號)

自	105	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