

## 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	黃雅玲	職稱	副教授
前往研習公民營機構名稱	樞紐科技顧問				
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）

了解感官品評在食品科學的應用，學習設計實驗，應用感官判定食品感官特性，並利用感官品評測試結果，依照統計理論的基礎做出結論，以評估消費者對產品反應。

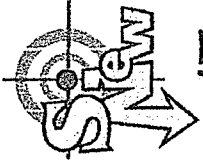
### 二、研習內容

1. 了解感官品評應用-感官作用的生理及心理學基礎。
2. 學習感官分析測試方法(三角法/順位法/標示法/評分法)。
3. 運用Makesence感官分析操作實習。
4. 進行感官分析統計分析。
5. 科學論文發表案例的檢討。

### 三、研習成效

感官品評逐漸在我國發展中，但許多業者能不了解感官品評到底有何作用。事實上感官品評已經是國際的分析工具，拿來在許多新產品的開發、產品改進、配方重組、製程改進、市場定位或品質管制等應用，因此如何利用消費者來進行測試，了解其喜好進而作為開發新產品的依據，此為感官品評相當普遍的一個應用效益。

感官品評在利用測試者蒐集到資料(數據)之後，是需要統計來進行資料分析，否則這些數據是沒有價值的。以往本人在進行產品的感官品評試驗，皆透過 paper 尋找資料，操作方法上較為不謹慎。然此次研習的課程，學習如何將感官品評如何運用應用到食品科學。此外，也重新構建正確的基本觀念及認知。進行感官品評前應瞭解試驗目的，然後選擇正確的感官品評方法，獲得品評試驗資料特性清楚分類，藉科學性的品評計劃與統計分析，以準確地評估食品的感官品質。因此感官品評技可說是用於品管、行銷、研發不可獲缺的工具。透過這次研習課程，本人獲益良多。



樞紐科技顧問

(105) 樞紐訓字第 PT10510191 號

# 感官分析執行人員合格證書 Panel Technician

學員 黃雅玲 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