109學年度學生實習成果報告

黑橋牌企業股份有限公司

林士勛

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、黑橋牌企業股份有限公司

實習環境介紹（背景）

1957年，黑橋牌食品創辦人陳文輝先生，在台南運河旁俗稱「烏橋」之處(現為新南橋)成立家庭式肉品工廠，即為「黑橋」品牌的起源。1973年正式登記為滋味珍食品股份有限公司，註冊商標『黑橋牌』，1979年自臺南市富強路1000坪工廠擴大建廠至台南安平工業區之現址，面積約3000坪，為臺灣本土 第一家自動化肉品加工廠。2009年12月正式更名為『黑橋牌企業股份有限公司』，2012年於安平工業區現址擴建工廠達5000坪。

營業項目以加工肉製品為主，包含臺灣香腸、肉酥、肉乾、牛肉乾、臘肉等傳統中式肉品，及火腿、培根、德式香腸等西式美食。2002年更代理進口美國 JOHNSONVILLE香腸和VOLPI義式沙拉米，並建立『德意廚房BOLKER STREET』西式肉品品牌，專營純正風味的歐式肉品。2011年創立『腸腸抱抱』餐飲事業，保留傳統大腸包小腸美味，並提供更優質的品質保證。2012 年觀光工廠-黑橋牌香腸博物館成立，致力肉品加工產業教育與傳遞原產美食之文化深耕。

實習學習過程

生產部門:

1. 香腸分切
2. 香腸包裝
3. 產品抽真空及包裝沖氮

品保部門:

1. 水分及水活性測定
2. 亞硝酸鹽類測定
3. 粗蛋白測定
4. 粗脂肪測定
5. pH值測定
6. 糖度及鹽度測定
7. 藥物殘留快篩(瘦肉精)
8. 微生物檢測:金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌、大腸桿菌及大腸桿菌群
9. 文書資料整理

實習介紹

香腸分切機:依不同產品須調整不同的速度及節數，以避免產品發生問題。

金屬檢測機:每個產品都需要經過金屬檢測機，每小時需校正一次，檢測項目有:金屬、不鏽鋼、非金屬。

雙室真空包裝機:負責袋裝產品抽真空

水分測定儀:因為產品的特性不同，以溫度的不同來區分組，分組有:西式、傳統香腸、肉乾、乾貨、肉片類，也因為溫度有所不同，所以較為濕潤的產品測定時間也會稍微長一點。

萊克多巴胺快篩片

實習心得

在一開始到實習單位接觸到的部門是生產部門，也因為是生產部門的關係，所以做的工作基本上都是較為粗重及勞累的，因為我的想法太單一，所以一直覺得在這邊不是我所想要學的，後來有跟老師提出換單位的請求，但老師也跟我說換個方向思考，以我們所學到的去看他們做的，有哪裡不一樣，不一樣的地方他們會甚麼會哪樣做，讓我自己去思考去學習，這也讓我學到很多問題的處理方式，讓我處理事情的速度加快。