111學年度學生實習成果報告

豐禾生技股份有限公司
李佳珈
長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程

實習公司介紹

果汁廠

以自然農法為本，有機培育為核心

開發食品微生物技術與天然物萃取技術

- 完成發酵用微生菌的定性、將天然蔬果轉化成發酵液
- 利用專利萃取技術(中華民國專利：發明第I580360號)，以有機亞麻仁籽油萃取薑黃，可以攝取到薑黃素類化合物，也補充亞麻仁籽油中的多元不飽和脂肪酸

以獨特的微生物培養科技發展了發酵液、牛樟芝、薑黃油等產品。

酵素廠

實習內容

環境維護

- 巡視廠區
  - 每週更換蟑螂屋並整理垃圾
  - 溫溼度紀錄
  - 檢查置物架、桶槽間有無髒汙
  - 檢查天花板、牆壁、支柱有無髒汙
  - 檢查拉門、窗框是否乾淨
  - 檢查封膜有無脆化破損

- 閱讀法規，如：食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則等，觀察GHP運用到實際情況時會是如何呈現
- 閱讀TFDA網站上的GHP教學影片
- 試著以酵素廠製作衛生管理標準作業程序書
- 將之前上課所撰寫的程序書、HACCP計畫書再做修改、討論
- 了解常見引起食品中毒的特性與介紹，包含其公告檢驗方法
- 練習繪製廠區平面圖
- 標籤檢視練習
- 協助檸檬榨汁
- 進入產線協助充填
- 協助產品裝箱出貨

實驗操作練習

生產用水分析

⇩

1. 溫習微生物實驗操作
2. 藉由撰寫結果報告，能試著自我思考，找出自己的錯誤
3. 每次練習，能改善前次操作的問題
4. 自我調整以達到理想狀態

實施環控

配置培養基

⇩

實施落菌分析

⇩

落菌分析結束後，送至培養箱中進行培養

作業區	落菌數
一般作業區	500個以下
準清潔作業區	50個以下
清潔作業區	30個以下

以裝有標準洋菜培養基的直徑9 cm培養皿，於作業中平放打開5分鐘，於35℃培養48±2小時(2-3皿的平均值)

※參考即時餐食工廠準則

實習心得

剛開始實習時會擔心自己做錯事情或無法勝任，好在學姐是以循序漸進的方式教導，即使我當下無法完全記住，但在學姐和其他人的協助教導下，都能快速地進入狀態並順利完成。

有機會的話盡可能地去嘗試，才能了解其中，而不是單就聽學長姐說而已，第一次做，也許會失敗或不如預期，但你能思考如何修正上次所犯的錯誤，進而達到理想的狀態。

雖然公司規模不大，但相對其他公司而言，我學到的東西能更加全面，而非只侷限在某一區塊而已，除了能將上課所學的知識運用到實際情況來，同時也能在操作過程中累積經驗，得到更多的是新奇有趣的經驗，像是檸檬榨汁、產品充填、產品包裝，第一次實際看到外，也更能了解完整產線是如何運作，由原料變成客戶所需之產品。