



109學年度學生實習成果報告

井富油脂企業股份有限公司

黃琳雅、李沛玥

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、井富油脂企業股份有限公司品研部



井富油脂

實習單位介紹：

井富油脂是一家專業烘焙油脂製造商，專門提供麵包、蛋糕、中式糕餅、西式餅乾、內餡等食品適用的烘焙油。

烘焙油脂 (Margarine) 最早是在歐洲所研發製造，為了就是取代價錢高且保存不易的奶油。

三項核心價值，落實在企業的領導上。其核心價值分別是：

- * 積極學習：唯有持續學習，企業才會不斷精進。
- * 主動互助：在團體中，每個人主動貢獻，彼此互助，組織就會有更強的凝聚力。
- * 正向思考：因為正向能量就能在有限的時間創造無限的可能。

★ 公司食品安全政策：食品安全是行動不是口號！

品研部實習內容

李沛玥	黃琳雅
1. 原物料/添加物驗收實務、訂定。 2. 油脂分析檢驗：酸價、水分、總極性化合物、過氧化價、固態油脂含量。 3. 產品有效日期評估試驗測定：酸價、過氧化價、色澤、風味。 4. 量測校正實務：冷藏冷凍溫度、恆溫水槽溫度、游標卡尺。 5. 產品留樣紀錄實務。 6. 病媒防治處理辦法解析。 7. 法定留樣與成品出貨判定解析。 8. 食品品保實務。 9. ISO22000解析。 10. 食品安全衛生管理法規解析。 11. 食品標示解析。 12. 感官品評。 13. 產品研發：全天然七彩蛋捲。 14. 食品加工：中式麵食、水產加工、動物加和植物膠之比較、果膠之凝膠機制、發酵實驗。	1. 油脂分析檢驗：酸價、過氧化價、水分、熔點、固態油脂含量。 2. 產品有效日期評估試驗測定：酸價、過氧化價、色澤、風味。 3. 量測校正實務：冷藏冷凍溫度、儀器校正、游標卡尺。 4. 營養標示計算。 5. 學習烘焙基礎原理。 6. 烘焙丙級考題練習。 7. 產品測試：起酥片、油脂打發等。 8. 農產品開發：葡萄乾、葡萄果醬、葡萄果凍、葡萄酒吐司、葡萄優酪乳等。 9. 產品留樣、紀錄。 10. 食品安全衛生管理法規解析。 11. 食品標示解析。 12. 感官品評。 13. 產品研發：全天然七彩蛋捲。 14. 食品加工：中式麵食、水產加工、動物加和植物膠之比較、果膠之凝膠機制、發酵實驗。

實習成果

原物料/添加物驗收		油脂分析檢驗		產品留樣紀錄		產品有效日期評估試驗測定	
量測校正實務		產品測試		食品加工		烘焙丙級考題練習	
農產品開發		食品安全衛生管理法規解析		食品標示解析		感官品評	