



# 109學年度學生實習成果報告

## 財團法人食品工業發展研究所—食品質地設計單元

Food Industry Research and Development Institute -Metal Industries Research &

Development Centre

陳智揚

### 實習環境介紹 (背景)

長榮大學環境與食品安全檢驗學士學位學程、財團法人食品工業發展研究所

財團法人食品工業發展研究所為非營利性財團法人組織，成立於1965年，由台灣罐頭食品工業同業公會、前行政院國際經濟合作發展委員會暨前中國農村復興聯合委員會共同捐資設立。成立初期協助台灣罐頭食品業提昇產品之國際競爭力，創造台灣鳳梨、洋菇、蘆筍、竹筍出口連年世界第一的美譽。之後逐步擴展研發領域，建立食品與生技產業之關鍵技術，為台灣食品領域最具規模之研究發展與專業訓練機構。此外，本所於1982年成立菌種保存及研究中心，2002年更名為生物資源保存及研究中心，為亞洲最完整之生物資源中心。2005年進駐位於台南市的南台灣創新園區，成立台灣南部地區的服務窗口。2010負責進駐及營運嘉義產業創新研發中心。

### 實習學習過程

主要工作內容：食品加工製程設計、質地分析、加工設備操作

以下為實習內容項目：

1. 市售產品分析
2. 尋找相關文獻並彙整
3. 測定樣品的成分
4. 分析樣品的物性
5. 整理實驗數據及資料
6. 開發及改善製程
7. 聽取所上報告與儀器操作說明

### 實習成果

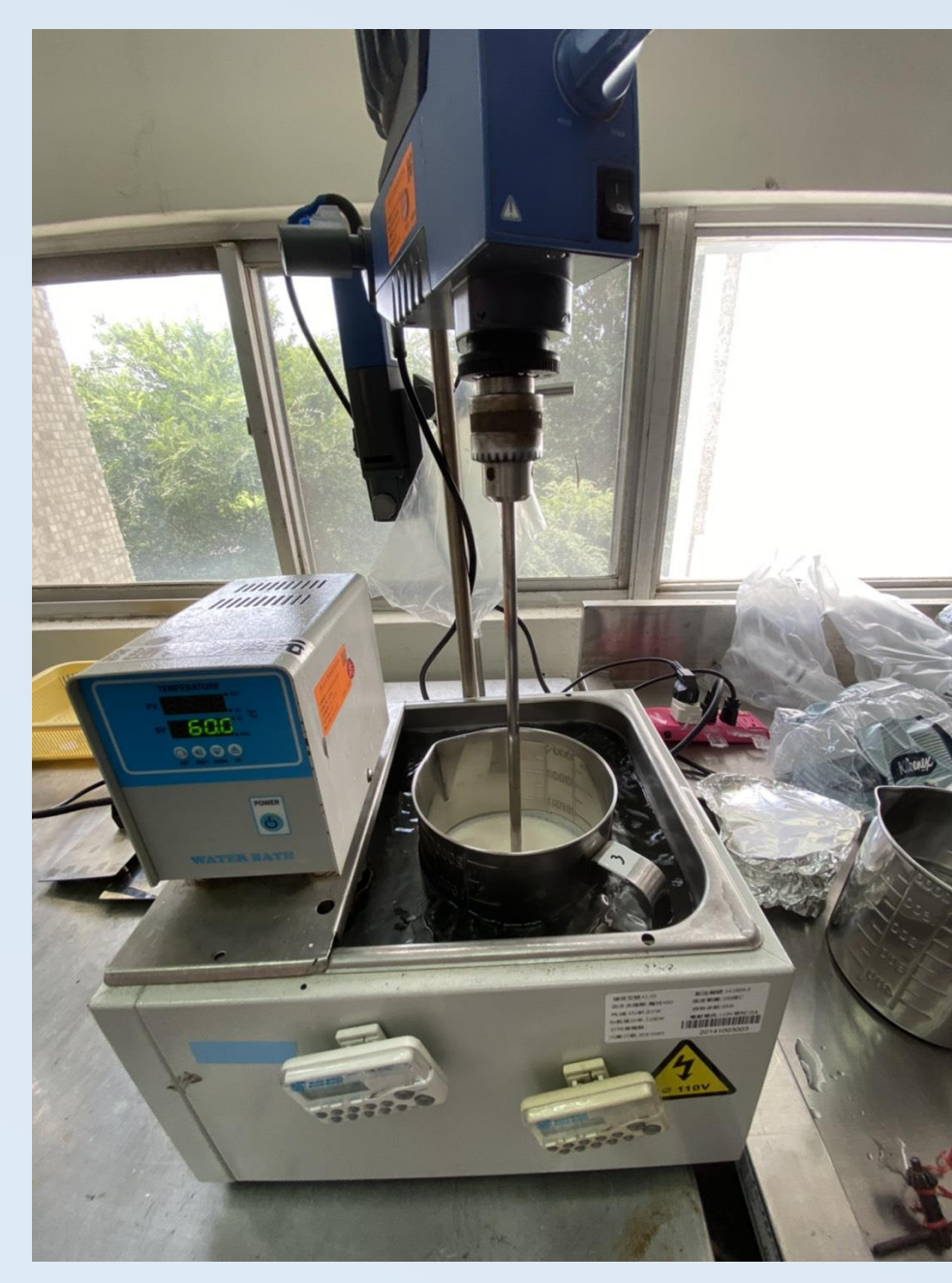
#### 設備操作



粉粹機



研磨機



攪拌機

#### 加工設備

#### 分析設備



物性儀

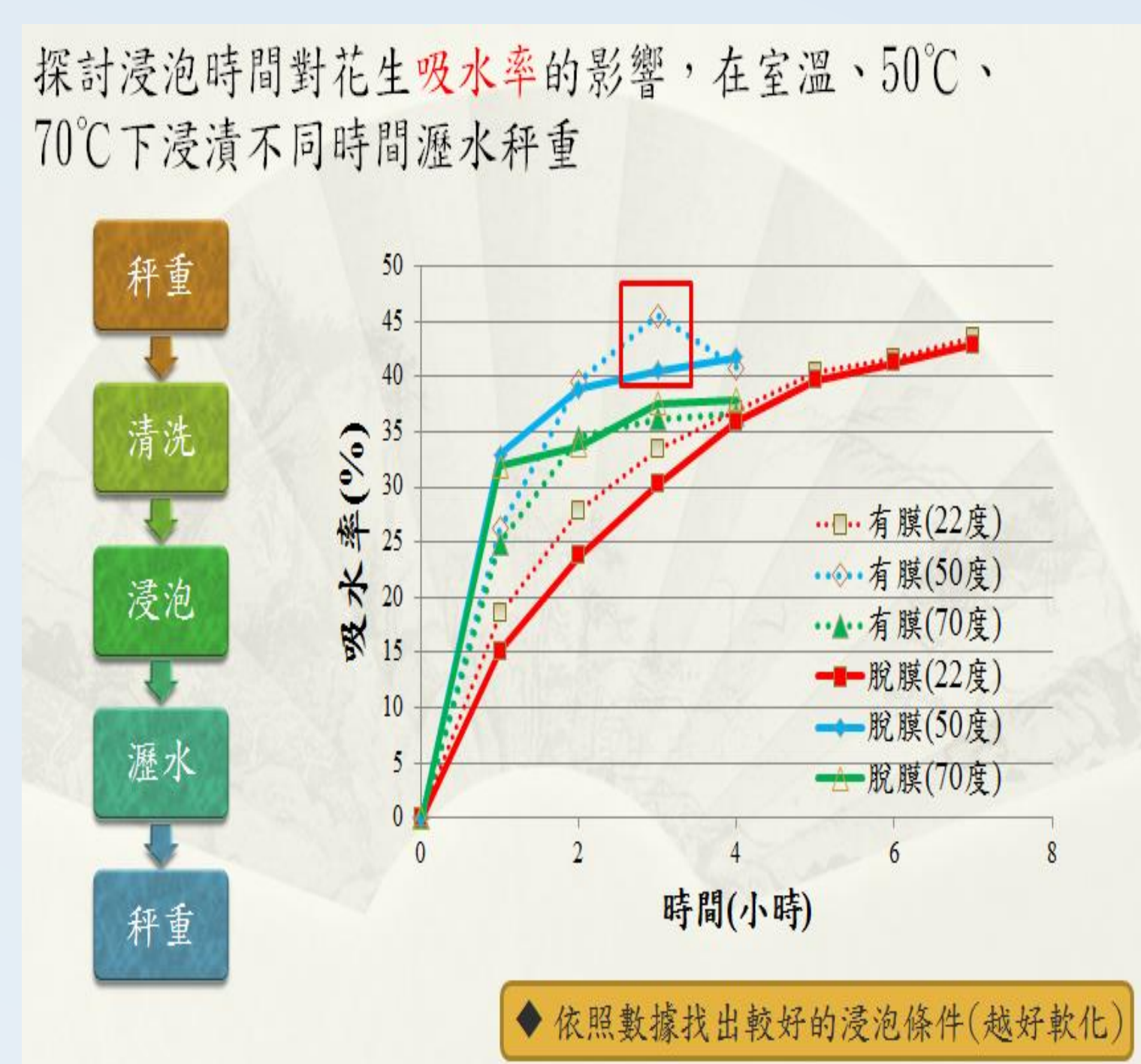


黏度計



水分測定儀

#### 加工製程設計及優化與加工條件篩選



編號	硬度 (N/m <sup>2</sup> )	黏附性 (g.sec)	內聚性
A	11302±837	-761±83	0.57±0.10
B	6221±520	-811±160	0.51±0.03
C	6099±729	-686±300	0.50±0.04

◆ 依照產品的物理性質分析，改善製程

### 實習心得

這四個月的實習，讓我學到了儀器的操作，並將數據的整理及呈現，瞭解如何將產品從、設備操作、市場分析、製程設計、成分分析到販賣商品的過程。

並且所上每個禮拜都會有不同主題的報告，不只能吸收新的知識，還能學習簡報的製作及講解，但我認為培養與人合作、與同事溝通和提問在實習是最重要的一部份、溝通和提問才能有效的解決問題，主管會指導我哪裡還能改善，讓我在整理數據或做事方面提升了不少，也謝謝主管和淑真老師能在我困惑時幫我解答。