



113學年度學生實習成果報告

財團法人金屬工業發展研究中心



陳鈺婷

長榮大學食品安全衛生與檢驗學士學位學程、財團法人金屬工業發展研究中心 UC航太科技應用研發組

一、實習單位介紹

經濟部傳統產業創新加值中心，為協助傳統產業投入高值產品開發，進而擴大鏈結運用產學研發能量。經濟部以形塑國產自主、創新高值、永續生態的傳統產業為目標，於高雄落成啟用「經濟部傳統產業創新加值中心」。此園區以創新開發與產業加值為作法，為傳統產業關鍵技術加值及導入創新動能，翻轉傳統產業以提升其附加價值。

四、實習心得

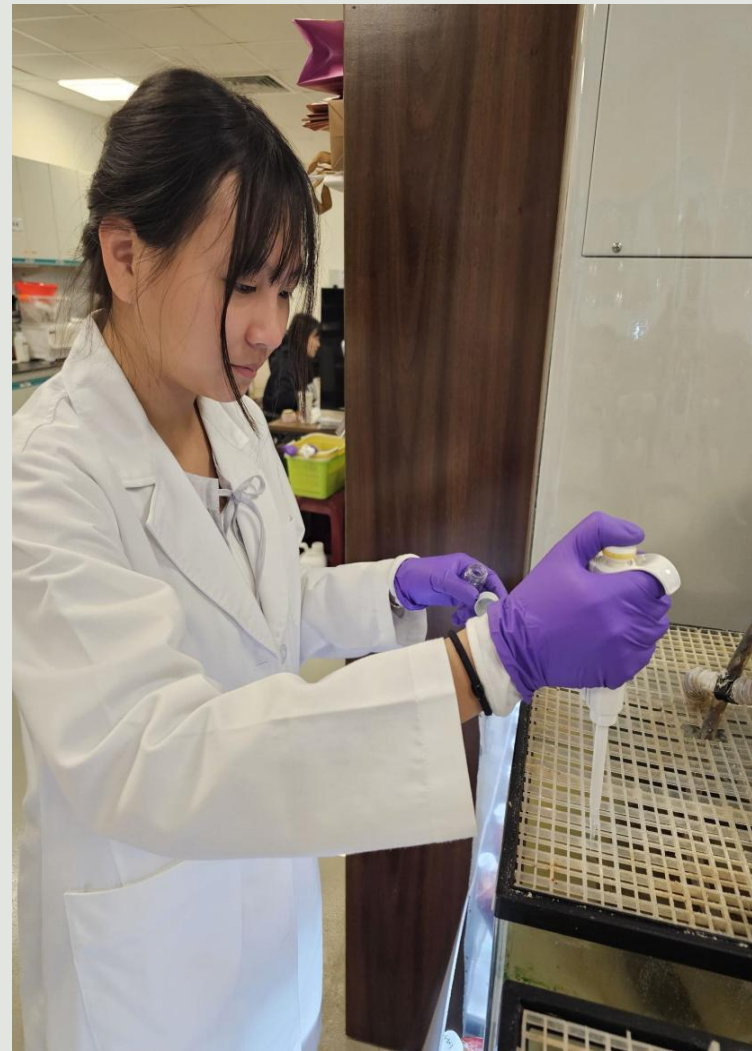
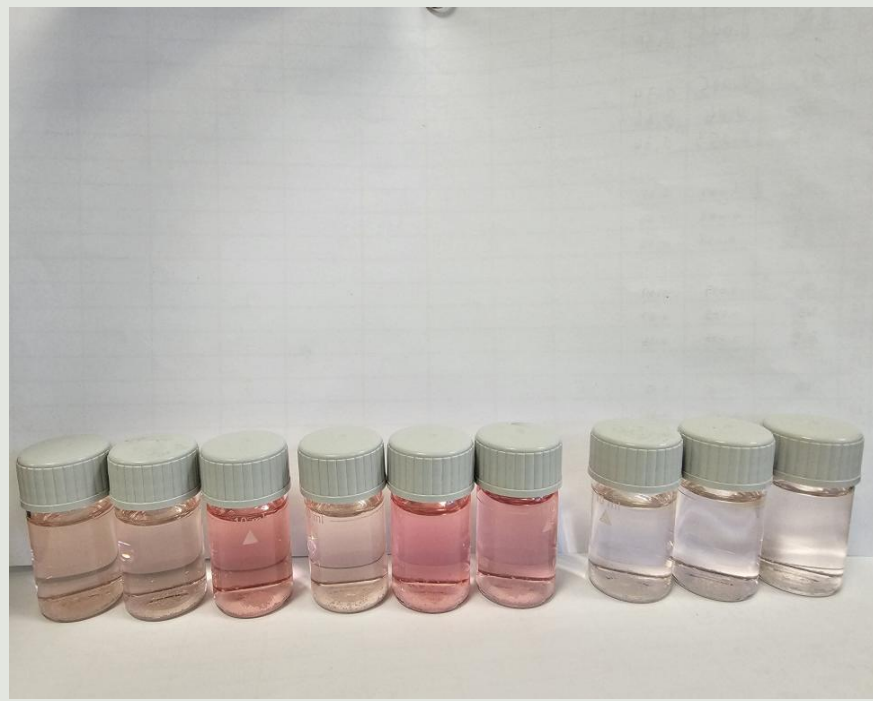
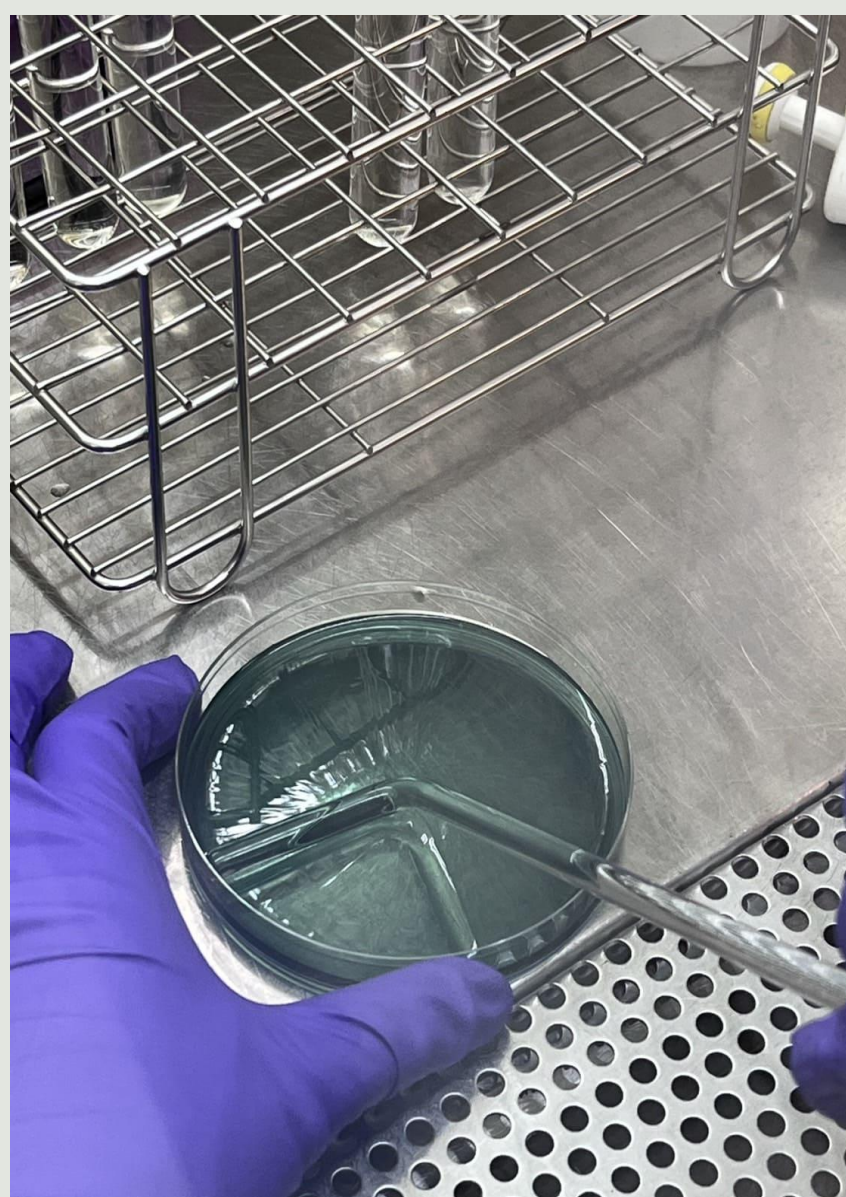
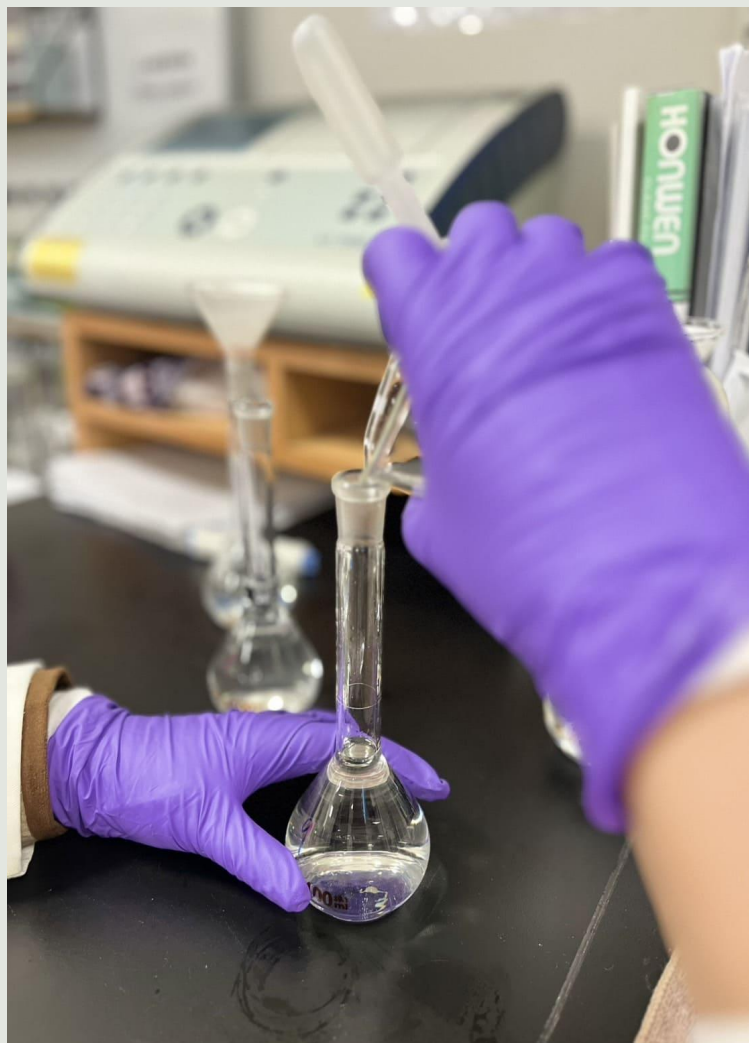
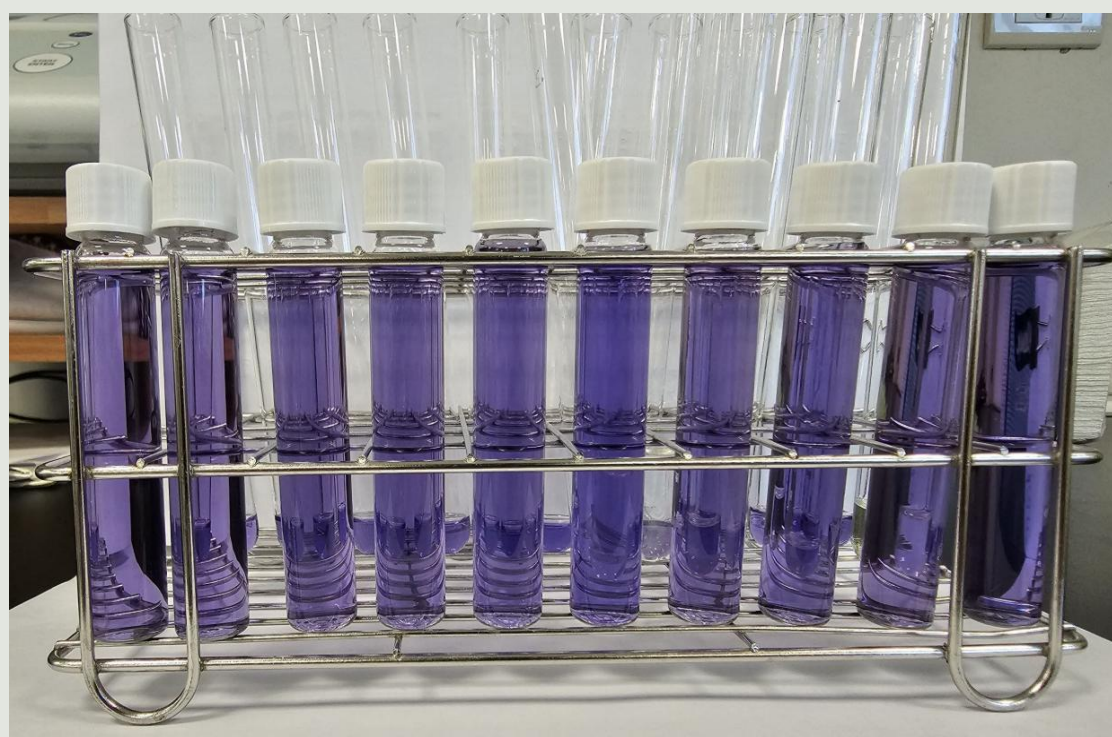
第一個禮拜對工作內容及環境都不熟悉，經過主管及學姐的教學及講解後，我對工作內容有比較清楚，但對其所進行的實驗及益生菌培養目的還是不太瞭解。直到一個月後才漸漸知道公司主要是在做漁電共生，能達到減碳之目的。益生菌培養則是希望蝦子透過更天然的原料吃得健康。

工作上，不會太困難，認真聽學姐教學，練習1~2次就能自己操作了，有些實驗在學校也有教過，像生菌數檢驗、水產品VBN檢驗，都能很快就上手。人際關係上，同事間的感情很好，哥哥姐姐也都會主動跟我打招呼、聊天，相處起來很輕鬆，整體來說是一個很棒的工作環境！

二、實習內容

(1) 餵飼蝦子	(2) 水質檢驗	(3) 蝦池換水	(4) 配製L、H、EM益生菌	(5) 擴培角毛藻及小球藻
(6) 水產品VBN檢驗	(7) 蝦子甜度與肥滿度測定	(8) 水中弧菌檢測	(9) 滅菌釜操作	(10) 生菌數檢驗
(11) 蝦飼料水分含量測定	(12) 蝦飼料安定性測定	(13) 使用快檢片檢測蝦飼料之黴菌量		

三、實習成果

水質檢驗		蝦池換水 (加益生菌)	配製L、H、EM益生菌		
亞硝酸鹽	氨氮		L 益生菌	H 益生菌	EM 益生菌
					
擴培角毛藻及小球藻		蝦子甜度與肥滿度測定			水中弧菌檢測
角毛藻	小球藻	甜度		肥滿度	
					
滅菌釜操作		生菌數檢驗		蝦飼料安定性測定	使用快檢片檢測蝦飼料之黴菌量
	