

## 肆、亮點特色

活動名稱：2023「食品科學概論」校外參訪/2023.11.10

時間：2023.11.10（五）

參加人數：57人

地點：善化啤酒廠 - 臺灣菸酒股份有限公司、三皇生物科技股份有限公司

「食品科學概論」是規劃在食品安全學程課程中的其中一門選修課程。此課程每年都會安排修課學生實地參訪附近的食品製造工廠，以便學生了解食品的製作、生產流程、工廠環境衛生管理及包裝出貨程序。本次校外參訪活動共有56名學生參加，由授課教師吳長益教授帶隊從中山大學出發，前往位於台南善化的台灣菸酒股份有限公司及三皇生物科技股份有限公司。藉由此次的參訪，學生們對在生活中隨處可見包裝食品的製作、販售有更深一層了解及認識。



上圖為參觀台南善化的台灣菸酒股份有限公司

下圖為參觀三皇生物科技股份有限公司



## 活動名稱：「感官品評」/2023.11.17

時間:2023.11.17 (五)

地點:理 SC0014

「感官品評」是為食品品評一重要指標。以人的五感作為工具，並結合分析、化學及心理等科學方式藉此對食品進行測量與分析，以了解產品受喜愛的程度及特性。這在食品業是十分重要一部分。為使學生能實地體驗感官品評的評鑑方式，食品科學概論特意邀請劉伯康主任(中台科技大學食品科學系)為本課程學生教授食品品評方法與技巧。

在科學化過程感官品評課程，學生們嘗試了8種來自世界不同地區的大廠牌豆奶，此次的品評以盲測、隨機編排的方式進行。此方法可降低受測者因待測物排序、或者身旁其他受試者的影響，全然以自身的感官分析在問卷寫下品評結果於。

這種品評方式有助於分析不同地區的人對豆奶的偏好，像是日本出產的豆奶大多偏鹹，台灣人則喜歡偏甜的豆奶，並有助於食品生產者大數據建立模式，以生產更適合當地口味的商品販售。



活動名稱：「2023 毒藥物質譜分析研討會」/2023.11.24-25

時間：2023.11.24（五） - 2024.11.25（六）

地點：國際研究大樓 1 樓華立廳

校園預防醫學學程課程中安排的部分課程與毒藥物分析有極大關聯，因此藉由本次研討會的舉辦，提供修課學生更多樣化、更專業的學習管道，以結合在課堂學習到的知識如何應用在現實世界的毒藥物分析。

本次會議活動為期 2 天，活動日期為 2023 年 11 月 24(星期五)至 2023 年 11 月 25 日(星期六)。第一天訓練課程(Training course)的主講者為 4 位國內學/業界相關領域專家，每場 90 分，時間從早上 9 時至下午 4 時 50 分結束。第二天會議研討會共分 4 個場次，每場次有 3 位演講者，時間從上午 9 時 10 分至下午 4 時 50 分結束。本次會議共邀請 15 位國內毒藥物檢測及化學/生化分析界的專家學者，分享及相互交流其臨床研究及檢驗技術應用，以期提升國內對於毒藥物的檢測及醫療水準。



