

檔 號：

保存年限：

財團法人食品工業發展研究所 函

機關地址：300193新竹市食品路331號
聯絡人：李美如
電話：03-5223191 349
電子郵件：lmj@firdi.org.tw

受文者：國立中興大學生命科學系

發文日期：中華民國114年3月14日
發文字號：食研學字第1140000924號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：見說明(附件1 0000924_114年度下半年學期實習需求名額清單.pdf)

主旨：本所訂於114年3月10日至114年4月2日辦理114年度下半年學期實習，敬請查照並協助轉知報名事項。

說明：

- 一、為培養並發掘食品、生技產業及跨領域之優秀人才，本所訂於114年3月10日至114年4月2日辦理114年度下半年學期實習，並檢附「114年度下半年學期實習需求名額清單」供參，敬請貴校協助轉知有興趣之學生。請學生於114年4月2日前至系統完成報名（逾期不予受理），報名網址：<https://www.surveycake.com/s/gAX2L>，以利後續審核與名單安排。
- 二、實習生錄取名額有限，本所將依學生填寫之內容、相關學經歷條件、實習題目意願順序及其他相關資料進行審核，錄取名單預計於114年4月底公布於本所產業學院網頁（<https://mms.firdi.org.tw/intern2/web/index.html>）。
- 三、若有相關問題，請聯繫本案負責人李小姐，連絡電話：03-5223191-349。

正本：國立臺灣大學命科學院生化科技學系、國立臺灣大學農業化學系、國立臺灣大學植物病理與微生物學系、國立中興大學食品暨應用生物科技學系、國立中興大學生命科學系、國立臺灣海洋大學食品科學系、國立嘉義大學食品科學系

副本：



裝
訂
線

國立中興大學



食品所114年度下半年長期實習需求名額清單

中心名稱	單元名稱	實習地點	實習人數	具備技能	實習小組名稱	實習目標	114/07/01 - 07/31 實習工作項目內容	114/08/01 - 08/29 實習工作項目內容	114/09/01 - 09/30 實習工作項目內容	114/10/01 - 10/31 實習工作項目內容	
1	檢驗技術研發及服務中心	微量與添加物檢測	食品所(新竹)	1	1.科系年級：食品或化學相關科系3年級以上	協助食品成分委託檢測及相關計畫	學習食品委託檢測技術	學習微量元素技術	學習食品添加物檢測技術	學習毒素檢測技術	學習污染物檢測技術
2	產品及製程研發中心	食品質地設計	食品所(新竹)	1	1.技能項目:具技能檢定或英文證照為佳 2.已修課程:化學或食品相關課程 3.其他需求:對食品質地量測或休閒、烘焙、麵食加工產品開發有興趣	烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材開發與研究	參與烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材開發；學習品質指標建置、物性分析、感官品評、實驗設計與設備操作，強化結果探討及研究能力。實習生將掌握實驗設備操作技巧，進行數據分析，撰寫實驗報告，並提出改進建議。	1.實驗工作介紹:實驗室工作內容與安全介紹 2.烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材開發與研究:參與配方設計與製程條件探討 3.烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材品質分析:質地分析、感官品評、水分、水活性等試驗 4.讀書報告:每月進行學術期刊研讀報告及實習心得報告	1.烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材開發與研究:參與配方設計與製程條件探討 2.烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材品質分析:質地分析、感官品評、水分、水活性等試驗 3.讀書報告:每月進行學術期刊研讀報告及實習心得報告	1.烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材開發與研究:參與配方設計與製程條件探討 2.烘焙及脆性點心、鹹蛋黃替代食材品質分析:質地分析、感官品評、水分、水活性等試驗 3.讀書報告:每月進行學術期刊研讀報告及實習心得報告	
3	產品及製程研發中心	肉品及調理食品	食品所(新竹)	2	1.科系年級：食品系	工作計畫名稱：肉製品與調理食品之開發應用 實習目標：肉製品與調理食品加工應用之特性 實習項目： 1.實驗室相關工作內容、儀器設備與安全介紹 2.醃肉、貢丸等肉品加工介紹與協助實作 3.粉碎設備介紹與實作 4.微生物檢驗介紹與協助實作 5.輔助肉品之加工 6.輔助肉品之品質分析 7.感官品評介紹與協助實作 8.輔助機能材料於肉品之加工	實習目標：肉製品與調理食品加工應用之特性	實習項目： 1.實驗室相關工作內容、儀器設備與安全介紹 2.醃肉、貢丸等肉品加工介紹與協助實作	實習項目： 3.粉碎設備介紹與實作 4.微生物檢驗介紹與協助實作	實習項目： 5.輔助肉品之加工 6.輔助肉品之品質分析	實習項目： 7.感官品評介紹與協助實作 8.輔助機能材料於肉品之加工
4	生物資源保存及研究中心	發酵生技	食品所(新竹)	2	1.技能項目：具基礎實驗操作能力及無菌操作技術。 2.已修課程：建議需修習過微生物學、分析化學、或相關實驗課程等尤佳。 3.科系年級：生物學相關、食品科學相關大三以上尤佳。 4.其他需求：對微生物篩選或產品開發有興趣者，具備細心、能主動學習心態尤佳。	微生物功能篩選及應用開發	從產品規劃出發，實際經歷從研發到產出原型產品之部分過程，學習從研究走向開發的步驟及要點，在實習期間，可透過實際操作，學習產品開發之步驟及實驗技術應用，探索微生物之應用潛力。	應用開發測試及成果報告	應用開發測試及成果報告	微生物功能/特性篩選	應用開發測試及成果報告
5	產品及製程研發中心	食品質地設計	食品所(新竹)	1	1.技能項目：不拘 2.已修課程：不拘，已修習食品加工、食品化學佳 3.科系年級：食品科學系所、營養系所、食品安全系所、動物科學系所、生命科學系所，大二以上為佳 4.其他需求：對於銀髮產品開發、食品質地設計/量測、食品感官品評有興趣者佳	蛋白質富集禽畜食材製程技術開發-鵝肉食材質地調整技術	學習內容:學術論文研讀/書報討論(銀髮質地調整技術)、肉品加工/調理設備操作、醃漬配方組成對肉品品質之影響、肉品品質分析(製程品質、質地量測、感官品評、口腔咀嚼量測)、餐食調理試驗、驗數據整理/研擬後續試驗方向	探討食材型醃漬液對鵝肉質地之影響	探討不同切切方式對醃漬鵝肉質地之影響	探討真空調理參數對食材型醃漬鵝肉質地之影響	執行容易咀嚼鵝肉半成品餐食應用

中心名稱	單元名稱	實習地點	實習人數	具備技能	實習工作計畫	實習目標	114/07/01 - 07/31 實習工作項目內容	114/08/01 - 08/29 實習工作項目內容	114/09/01 - 09/30 實習工作項目內容	114/10/01 - 10/31 實習工作項目內容
6	產品及製程研發中心 食品質地設計	食品所(新竹)	2	1.技能項目：不拘 2.已修課程：已修習食品加工、食品化學為佳 3.科系年級：食品科學系所、營養系所、食品安全系所，大二以上為佳 4.其他需求：對食品產品開發、食品質地設計、食品感官品評有興趣者佳	 不同質地等級銀髮類蔬食開發-軟化蔬食食材產品 學習內容：學術論文研讀/書報討論(銀髮質地調整技術)、蔬菜加工/調理設備操作、嫩化配方組成對蔬菜品質之影響、蔬菜品質分析(製程品質、質地量測、感官品評)、餐食調理試驗、驗數據整理/研擬後續試驗方向	1.學習學術論文研讀/書報討論 2.學習蔬菜加工特性及設備/器具操作：(1)真空機 (2) 蔬菜食材結構探討 3.探討生物及物理製程對蔬菜品質之影響 (1)真空、冷藏、冷凍 (2) 鹽、糖、酸、鹼 (3) 酵素 4.學習蔬菜品質分析：(1)質地量測：物性儀操作 (2) 感官品評：接受性/描述性試驗 (3) 儲存性試驗：質地變化 (4) 台灣銀髮善食品質地分級判定：物理、感官區分 (5) 國際食品質地分級判定：IDDSI感官量測區分 (6) 餐食設備試驗：不同烹調方式之最適烹調時間、質地規格訂立 (7) 醫療機構餐食製備使用行為調查：問卷設計 5.軟化蔬菜食材調理試驗6.學習試驗數據整理、解析、擬定後續試驗方向	了解不同部位蔬菜部位及烹調方式對蔬菜質地之影響	探討不同生物及物理製程對蔬菜原料質地之影響	探討不同酵素配方對蔬菜原料質地之影響	探討物理製程複合酵素配方對蔬菜原料質地之影響
7	產品及製程研發中心 第4頁，共4頁 食品質地設計	食品所(新竹)	1	1.技能項目：不拘 2.已修課程：已修習食品加工、食品化學為佳 3.科系年級：食品科學系所、營養系所、食品安全系所，大二以上為佳 4.其他需求：對食品產品開發、食品質地設計、食品感官品評有興趣者佳	分析不同質地等級銀髮產品質地量測及餐食應用	1.學習學術論文研讀/書報討論 2.學習銀髮產品質地量測：(1) 物性分析 (2) 黏度分析 (3) 感官量測 (4) 台灣銀髮善食品質地分級判定：物理、感官區分 (5) 國際食品質地分級判定：IDDSI簡易感官區分 3.學習試驗數據整理、解析、擬定後續試驗方向 4.不同質地等級食材餐食應用	了解包裝食品根據不同複雜條件對其質地之影響	不同類別產品其物性及感官之分析	以國內、外國態/半固態介護食品為標的，以現行國際食品質地分析方法，分析硬度、黏度、內聚性、黏附性、IDDSI針筒殘流量、LST值等質地特徵	了解不同產品質地特徵及學習食品質地資料庫建立
8	產品及製程研發中心 食品質地設計	食品所(新竹)	1	1.技能項目：不拘。 2.已修課程：已修習食品化學為佳。 3.科系年級：食品科學系、食品營養學系；大二以上為佳。 4.其他需求：不拘。	烘焙科學創新與產品品質提升 學習內容： 1.國內外烘焙產品(伴手禮)品質評估。 2.執行烘焙產品保存期限評估試驗與後續解決方法研擬。 3.進行烘焙產品之質地分析、物化性質分析或光照實驗。 4.深入了解國內烘焙食品廠商現況問題，參與系統性創新加值的診斷服務。 5.參與烘焙食品廠商推動產品創價創造設計之輔導。 6.烘焙科學相關文獻導讀。	1.參與烘焙產業之數位導入及營運精實輔導案，以系統性烘焙美學指引、食品科技及數位科技等導入及協作，促成烘焙食品廠商推動產品創價創造設計。 2.學習以質地分析儀解構具層次之甜點、糕餅與伴手禮等烘焙食品。 3.分析烘焙產品物化性質，包含：水活性、水分、質地及色澤等。 4.烘焙產品之儲存性試驗，分析不同時間點之物化性質變化。 5.感官品評試驗：描述存放不同時間點烘焙產品之感官判斷與描述。 6.學習從烘焙科學文獻尋找能夠支持開發方法之論點。	1.協助烘焙業者針對產品做系統美學診斷。 2.烘焙產品物化性質分析，建立產品數據資料。	1.學習以質地分析儀解構具層次之甜點、糕餅與伴手禮等烘焙食品。 2.協助辦理烘焙食品互動研討會。	1.協助執行烘焙產品儲存性試驗，並進行後續物化分析。 2.針對存放不同時間點烘焙產品之感官判斷與描述。	接觸烘焙產品製程數位化之應用。
9	產品及製程研發中心 食品質地設計	食品所(新竹)	1	1.技能項目：不拘 2.已修課程：已修習食品加工學、食品化學、食品衛生與安全、膳食營養學，任一課程者佳 3.科系年級：食品科學系所、營養系所、食品安全系所，大二以上者佳 4.其他需求：對食品產品開發、食品製程設計、食物烹調製備、食品分析量測、感官品評試驗有興趣熱忱者佳	肉品嫩化技術與銀髮友善食品開發 學習內容： 1.肉品嫩化應用於不同質地等級之銀髮友善產品開發 2.市售產品質地量測分析 3.食品質地調整技術應用、肉品嫩化配方試驗、產品品質分析(質地、安定性、感官品評)、數據整理、相關文獻與法規查找、資料討論報告	1.學習肉品質地調整原理與機器操作 2.不同嫩化製程對肉品品質差異與影響 3.學習國際食品質地分級判定：IDDSI 國際吞嚥障礙飲食標準 4.不同質地等級之銀髮友善肉品食材配方開發與建立 5.肉品食材規格、烹調方式訂立與食品相關法規規定確認 6.質地量測儀器操作:物性儀 7.感官品評試驗:問卷設計、產品描述分析 8.學習數據整理、資料合理性分析、實驗規劃與修正	1.肉品質地調整相關資料查找 2.質地量測儀器原理與方式學習	1.肉品質地調整配方設計與試驗(食材配方、烹調方式建立)	1.肉品質地調整配方設計與試驗(質地量測、產品規格、保存方式建立)	1.嫩化肉品小批量生產試製與產品品質穩定性確認