

所屬系所	保健營養生技學系
社群名稱	保健學系產品檢驗分析社群
指導老師	韓建國
成員	傅贊鳴, 陳昌昇, 黃文胤
主題類型	專題研究

1. 讀書會/學習社群介紹

成立目的: 以食品檢驗分析為目的, 收集各種食品檢驗方法進行交流討論。

進行方式: 於每週一下午 6:30 開始集會進行討論, 學員間互相分享學習心得, 固定每週一人上台進行報告, 有時與其他讀書會社群進行討論, 交流彼此經驗。

聚會頻率: 每週一次

每次進行多久: 1-2 小時

成員介紹:

傅贊鳴: 保健營養生技學系大學部三年級

陳昌昇: 保健營養生技學系大學部三年級

黃文胤: 保健營養生技學系大學部三年級

2. 反思心得

學生的學習內容: 利用學校資料庫系統資源學習如何收集資料、整理資料及報告技巧

學習歷程: 每週於固定時間內進行討論, 學員間互相分享學習心得

學習成效: 學員間學習如何收集資料、整理資料及報告技巧

摘要: 本實驗以大甲的新鮮芋頭為原料, 分別添加甘藷澱粉、樹薯澱粉、馬鈴薯澱粉、小麥澱粉及玉米澱粉製作成芋圓, 並探討產品水活性、pH 值、L、a、b 值及感官評估之差異, 此外將芋圓在 5°C 進行冷藏儲存試驗同時觀察其理化性質之變化。整體而言不同澱粉的芋圓, 隨著冷藏的天數增加, 芋圓的硬度及彈性遞增, 添加樹薯澱粉之芋圓硬度和彈性測定值最小分別為 427gf 及 177gf, 而其在感官評估各評分項目中色澤、香氣、彈性、嚼勁、風味及總評都有較高的得分, 在七分制的品評分數中分別獲得 6.20、5.70、6.10、6.20、5.90 及 6.00 的高分, 所以樹薯澱粉在常使用的澱粉中是最適合添加到芋圓產品中的澱粉。

3. 指導老師的話

首先感謝各位同學在這對期間對讀書會的付出, 因為有你們熱情的參與與積極向上的態度才能讓此讀書會順利的運作, 希望你們能夠在這裡學習到與課業上不同的知識, 並且能夠加以活用, 也許將來沒有機會用到, 但能夠讓彼此增廣見聞也挺不錯的, 對於大家彙整資料及報告技巧的能力有所進步, 老師感到相當的欣慰。相遇即是有緣, 希望大家能夠珍惜彼此, 對於能夠擔任大夥們的指導老師本人相當的開心, 最後祝福大家能夠活到老學到老, 遇到困難時, 要多加嘗試就會有改變的一天。

4. 學習討論照片



報告者在開啟報告檔案報告得讀書會的同學們



台下的讀書會同學仔細地聆聽報告



讀書會演講者報告完畢後, 組員們開始討論報告內容



讀書會組員向報告者提問