

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	林怡初，林芷均，黃孜婷
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:

林怡初: 保健營養生技學系大學部三年級

林芷均: 保健營養生技學系大學部二年級

黃孜婷: 保健營養生技學系大學部二年級

2. 反思心得 (學習內容、學習歷程、學習成效等)

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: 本實驗以霧峰香米的精白米為主要原料, 副原料為霧峰香米的糙米、黑糯糙米、台中私糯 2 號精白米及台稔糯 1 號精白米, 進而研發具有霧峰在地特色之香米漢堡。我們探討其最適加工流程, 同時分析米漢堡產品的理化性質、感官評估及影響產品因子之相關性。結果顯示在色澤分析方面, 搭配黑糯糙米之 C 組香米漢堡的 L 值為所有實驗組中最低, 而其 a 值為所有實驗組中最高。彈性與硬度數值以 C 組為最高, 水含量則並無顯著性差異, 水活性是搭配台中私糯 2 號精白米之 A 組為最高, 感官評估分數就統計上來看並無顯著性差異。A、B、C 三組米漢堡之相關性分析, A 組與 C 組的感官評估某些項目之間具有正相關性, 搭配台稔糯 1 號精白米之 B 組的硬度會影響品評員對感官評估的風味與餘味之評分; 從整體數據結果顯示品評員對三種米漢堡都有一定的接受度。

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



組員在報告, 老師請同學發問問題, 並且協助報告者回答問題



讀書會組員向同學報告其研讀 PAPER 之內容



讀書會組員在正尋找資料中



讀書會組員向報告者提問