

食品暨生技實習工廠 106 年 02 月至 106 年 08 月份工作報告

一、工作概況(含支援教學研究與推廣服務情形)

(一) 教學支援：

1. 支援本校食品暨應用生物科技學系進行食品加工實習、營養學實習、大量食物製備、新產品研究與開發等課程。

(二) 研究支援：

1. 支援食生系師生之研究與實驗工作，包括：流動床造粒、粉體造粒、發酵槽、膨發黑豆及食品射頻等研究內容。
2. 106 年 02 月至 106 年 08 月期間，持續協助食生系之碩、博士研究生，進行有關塔皮於烘焙期間之變化研究、黑豆經膨發處理於加工上之應用、黃豆濕磨、黃豆渣乾燥、香蕉及鳳梨等蔬果乾燥等研究及各種穀類之膨發燥等研究之工作。

(三) 推廣服務情形：

1. 協助食品及畜產品安全檢測中心之成立及提供分析檢測教室以利中心成立之各項業務推動。
2. 106 年 4 月中旬至 106 年 05 月中旬，配合本校食生系辦理食生週活動之產品試作及其各項活動支援協助等。
3. 106 年 6 月 01 日至 106 年 6 月 08 日期間，協助本系老師與本校創新產業推廣學院舉辦之樂齡大學教學活動。
4. 106 年 6 月中旬至 7 月上旬期間，協助食生系學生辦理第十一屆食品生技營之各項活動。
5. 106 年 6 月 21 日協助本校姊妹校泰國農業大學 (Kasetsart University) 學生研習團師生於本校暑期訓練之活動。
6. 106 年 7 月 29 日，協助本校國立中興大學國際農企業學士學位學程辦理之 2017 臺日興農交流分享會活動。主要參加對象為台灣及日本關注農業，食品及環境之永續發展的各界人士。
7. 106 年 8 月 29 日協助本校姊妹校東京農業大學台灣暑期研習團師生於本校暑期訓練之活動。

(四) 其他：

1. 食品暨生技實習工廠已於 106 年 2 月開始進入第二個使用學年，工廠持續進行搬遷及各項設備機械之定位作業，同時配合實際操作實習針對作業中各項設施及用電方面的調整及改進。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 食品暨生技實習工廠改善學習環境工程

1. 配合食品暨生技實習工廠之改善學習環境工程，以自籌款方式(實習工廠營收)採購並安裝完成二樓 207 及 208 教室分離式冷氣機共二部，以提升教學環境並提供學生所需的教學與研究支援。
2. 持續改善食品暨生技實習工廠中設備和工具之借用辦法，同時協助冷凍乾燥機

之維修使該設備能正常運作以協助食生系研究生之碩、博士論文研究。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 配合本校農資院、創新產業推廣學院及農推中心等單位辦理各項推廣教育訓練等課程，以達到回饋社會、教學相長及『推廣、教育與訓練』之目的。
2. 配合食生系教學實習及本廠產品生產研發所需，於今年5月及6月期間派遣相關人員參加第一種壓力容器操作人員及鍋爐操作人員複訓。

(三) 其他：

1. 於106年7月至106年8月期間，完成薄鹽醬油之限制性招標工程，同時本年度之委託加工內容新增香菇醬油及紅麴醬油二個品項，以提升品質以期提供更好更安全的醬油產品。
2. 因應現行各項食品法規規範，同時為提升實習產品之形象，重新規劃設計本校興大香腸及興大燻肉產品之包裝，以期符合時代潮流並期許能提升該產品之銷售業績。

三、今後發展方向與展望

(一) 食品暨生技實習工廠設備方面：

1. 食品暨生技實習工廠已陸續完成各項設備安裝及定位，新工廠的進度進入下一個階段的任務，主要是針對各教室的硬體及機械設備部分規劃陸續完成各項設備之正常運作，現階段主要需完成果汁生產線及罐頭生產線之各項設備之維修及保養，並針對殺菌釜進行復工申請，以配合食生系教學及本廠生產之需。
2. 針對工廠之各項設備復工及維修工程，準備及籌劃加工廠各項業務之協調事宜。
3. 持續克服工廠新建工程所造成的軟、硬體障礙；竭力為本校師生提供教學與研究上的各項支援，盡量滿足教學需要，以及減少對學生與課程之可能影響。

(二) 推廣、教育與訓練方面

1. 目前本廠所銷售之產品已有部分藉由委託加工由專業廠商進行代工生產，本廠將定期赴生產工廠進行訪廠及檢視相關產品之生產以維護品質及保障消費者及本校之食用安全及信譽。
2. 配合食生系教學實習及本廠產品生產研發所需，預計於派遣工廠人員參加及鍋爐操作人員受訓課程並取得相關操作證照。
3. 配合食生系食品加工實習、團體膳食、穀類科學與加工、食品衛生學、新產品研究與開發等多項課程，實習內容之更新，持續提供教學與設備之協助和支援。
4. 鼓勵並協助食生系研究生參與或嘗試新穎食品科技與產品之研發，期望增強本院之食品研發能量，以及增加可商品化之新研發產品。
5. 依實習工廠設廠「推廣、教育、訓練」之宗旨，配合本校創新產業學院各項推廣教育課程之協助及執行。