



2018 食品防護系列國際研討會(II)

感官檢測技術於食品品質變異管理應用實務

Spoilage and Decomposition Evaluation Using Sensory Technique

美國 FDA 已應用感官檢測進行輸入食品是否腐敗變質進行第一階段的篩選，並將疑似產品後送實驗室確認，多年來已成功篩檢出多件變質之輸入食品而由海關扣留，感官檢測食品品質已與科學檢測結果具極高的相關性。本研討會特別邀請美國俄勒岡州立大學水產研究室主任 Christina Mireles DeWitt 及食品創新中心感官計畫經理 Ann Colonna 分享美國感官檢測應用的實務經驗，透過專題演講及實際感官檢測操作，讓您了解感官檢測技術應用趨勢、水產品及其他類別產品的感官檢測方法、如何應用於產品品質安全的管理。因考量實際操作學習效果，本研討會僅 50 名額，請把握機會以免向隅！

日期：107 年 10 月 4 日~5 日

地點：食品工業發展研究所服務大樓大講堂(新竹市食品路 331 號)

參加對象：國內食品相關領域產、官、學界人士。

議程：

第一天：107 年 10 月 4 日(四)

時間	議題	主講者
09:00 ~ 09:40	來賓報到 Participants Registration	
09:40 ~ 10:00	歡迎致詞 Welcome Opening	IDB / FIRDI
10:00 ~ 10:50	食品感官檢測應用及發展趨勢 Food Sensory Application and Its Trend	Ann Colonna
10:50 ~ 11:00	中場休息 Coffee Break	
11:00 ~ 11:50	利用感官檢測技術評估食品腐敗程度 Sensory technique on determination of food spoilage and decomposition	Christina Mireles DeWitt
11:50 ~ 13:10	午餐 Lunch Break	
13:10 ~ 14:00	利用感官檢測技術評估水產品腐敗程度 Seafood decomposition sensory evaluation	Christina Mireles DeWitt
14:00 ~ 14:20	中場休息 Coffee Break	
14:20 ~ 15:10	利用感官檢測技術評估其他類別產品的品質 Determine other food categories' quality by applying sensory technique	Ann Colonna
15:10 ~ 15:40	QA	All Speakers

第二天：107年10月5日(五)

Time	Activity	Speaker
09:40 ~ 10:00	歡迎致詞 Welcome Opening	IDB / FIRDI
10:00 ~ 12:00	實驗課 1 Hands On Session 1	Christina Mireles DeWitt & Ann Colonna
12:00 ~ 13:10	午餐 Lunch Break	
13:10 ~ 15:00	實驗課 2 Hands On Session 2	Christina Mireles DeWitt & Ann Colonna
15:00 ~ 15:10	中場休息 Coffee Break	
15:10 ~ 17:00	實驗課 3 Hands On Session 3	Christina Mireles DeWitt & Ann Colonna

► 講座介紹：



Christina Mireles DeWitt

Institute of Food Technologists (Oklahoma Section Councilor, 2004-2006; Food Chemistry Division; Muscle Foods Division; Education Division, Member-At-Large, 2005-2006; Aquatic Food Products Division, Member-At-Large, 2007-2009, Secretary 2010, Chair-Elect 2011, Chair, 2012, Past Chair, 2013; Phi Tau Sigma; Sigma Xi; Gamma Sigma Delta; North American Colleges and Teachers of Agriculture; Pacific Fisheries Technologist; American Meat Science Association.

Associate Professor. Director- Astoria Seafood Lab. Research interests are focused on efforts that improve seafood/muscle food quality and safety, particularly with regard to understanding how injection/marinade and high pressure processes can be used to enhance fresh product quality while minimizing impacts on nutritional value and safety. Interests are also centered on enhancing utilization of co-products generated from seafood processing and minimization of processing waste.



Ann Colonna

Ann is currently in her 15th year as the Sensory Program Manager at the Food Innovation Center in Portland, Oregon, an off campus Oregon State University Experiment Station. She assists industry clients with sensory and consumer testing and collaborates in mission oriented research designed to advance Northwest agriculture and food products. Recent work includes factors affecting consumers' preferences for and purchasing decisions regarding pasteurized and raw milk specialty cheeses, consumer detection and acceptability of reduced-sodium bread, a collaboration with WorldFish to study perceptions of Egyptian Tilapia, gauging the sensory impacts of steam treatment to combat Salmonella on in-shell hazelnuts, evaluating consumer acceptability of new Northwest strawberry varieties and understanding consumer preference for grass-fed beef among others

➤ 報名相關資訊：

- 報名：即日起至 107 年 10 月 1 日止受理報名(或額滿)，請把握機會以免向隅！請線上報名(直接點選報名)或傳真報名(03-56191110)，報名完請在 10 月 1 日前匯款繳費，並回傳繳費證明資料表，才算完成報名!!
- 報名費用：每人 1000 元，請於 10 月 1 日前完成前完成匯款，發票於研討會報到時領取；已繳費當日未能參加會議者，無法辦理退費，我們將保留講義並與發票一起郵寄至報名地址。
- 匯款帳號：台灣土地銀行新竹分行 016212218956，戶名:財團法人食品工業發展研究所，並將相關匯款憑單傳真至 03-56191110 教育訓練單元。
- 洽詢電話：03-5223191 分機 231 邱小姐。

----按此直接線上報名----

感官檢測技術於食品品質變異管理應用實務國際研討會 報名表

公司全銜		公司統一編號	
公司地址	□□□-□□		
聯絡人姓名	電話	傳真	
聯絡人 E-mail			
參加人員姓名	職稱	E-mail	午餐
			<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
			<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
			<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素

=== 蒐集個人資料告知事項 ===

經濟部工業局(以下簡稱本局)委託財團法人食品工業發展研究所，執行食品產業創新優化與推動計畫，為遵守個人資料保護法之相關規定，在您提供個人資料予本局前，依法告知下列事項：

1. 蒐集目的：辦理教育或訓練行政之用。
 - (1) 蒐集之個人資料類別：辨識個人者：如姓名、地址、電話、傳真、電子郵遞地址等
 - (2) 現行之受僱情形：如工作職稱、工作地點等
2. 除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供本所於中華民國領域、在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。
3. 本所將於原蒐集之特定目的、本次以外之課程之推廣、宣導及輔導，以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
4. 若您未提供正確之個人資料，本所將無法為您提供蒐集目的之相關業務。

個人資料之同意提供：

1. 本人已充分知悉且瞭解貴所上述告知事項。
2. 本人同意貴所於蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

同意 不同意