

## 食品所『罐頭殺菌量測技術』訓練班簡章

108.04.09

- 一、課程目標：為縮短罐頭食品生產製造管理時程，協助業者申請自主建立罐頭食品熱分佈/熱穿透殺菌條件，辦理本訓練課程，透過演講、示範、分組操作及嚴謹的學習評量，使參訓人員具備執行殺菌條件測試與建立之職能。
- 二、開班日期：108.04.22~108.04.26
- 三、地點：財團法人食品工業發展研究所服務大樓4樓(新竹市食品路331號)
- 四、參加對象：罐頭食品工廠(具備量測殺菌釜熱分佈及罐頭熱穿透之設備者)之殺菌管理人員、研發相關專業人員，且已完成罐頭食品殺菌技術管理班訓練領有證書者為宜。
- 五、課程內容：(5天，上課時間 09:00-17:00)

日期	課程重點
第一天(4/22)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 罐頭殺菌安全管理相關規範綜論</li> <li>2. 罐頭殺菌之殺菌值評估與量測準確度確效</li> <li>3. 熱殺菌相關之熱力學與熱傳遞概論</li> <li>4. 殺菌釜設備及其構造與操作原理</li> </ol>
第二天(4/23)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 溫度/壓力量測裝置之種類、操作原理及感測器校正</li> <li>2. 殺菌釜熱分佈量測之標準程序及數據分析</li> <li>3. 罐頭熱穿透溫度量測之標準程序</li> <li>4. 罐頭熱穿透度數據分析及殺菌值計算參數建立</li> <li>5. 以公式法計算殺菌值或殺菌時間演算實務</li> </ol>
第三天(4/24)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學科綜合測驗</li> <li>2. 殺菌釜熱分佈測量實務-量測點選擇及佈線</li> <li>3. 罐頭熱穿透溫度量測實務-罐內最冷點量測(1)</li> <li>4. 熱分佈量測實務(分組操作)-靜置式蒸汽殺菌釜、熱水噴淋式殺菌釜</li> </ol>
第四天(4/25)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 罐頭熱穿透溫度量測實務-罐內最冷點量測(2)</li> <li>2. 產品熱穿透測量實務(分組操作)-鐵/鋁罐類、軟袋類、玻璃罐類產品</li> </ol>
第五天(4/26)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 殺菌釜熱分佈報告及罐頭食品殺菌值評估報告之要項與格式</li> <li>2. 術科測驗-殺菌釜熱分佈測試及量測結果分析</li> <li>3. 術科測驗-罐頭熱穿透測量及殺菌值計算</li> </ol>

- 六、師資：本所從事罐頭食品工廠管理及研究專業人員。
- 七、報名：即日起至 4/18 止受理報名，4/19 mail 通知報到相關事項，每班 6-8 名，額滿為止。
- 八、最低開班人數：6 人。考量學習成效採小班制以不超過 8 人為原則。
- 九、費用：每人新台幣 50,000 元整(含稅，講義、證書及午餐)。

- 十、繳費方式：報到時繳交；現金或即期支票，支票抬頭請寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行 016212218956，並將相關匯款憑單傳真至 03-5619110 訓練單元。
- 十一、發 證：全程出席，學科與術科測試成績合格，由本所發給合格證明書。
- 十二、洽詢電話：03-5223191 分機 269 或 707。

填表日期 年 月 日

參加班名	罐頭殺菌量測技術班 ( <a href="#">按此直接報名</a> )				
姓 名		性別		手機號碼	
e-mail					
出 生	年 月 日	身份證字號			
學 歷	(詳註科系)			職 稱	
公司名稱				公司統一編號	
公司地址	□□□	電 話			
		傳 真			
訓練聯絡人	電話：			e-mail	

註：本單適用一人報名，可自行影印使用，請直接線上報名，或傳真 03-5619110