

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	劉欣宜, 羅振維, 洪浩祐
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:

洪浩祐: 保健營養生技學系大學部三年級

羅振維: 保健營養生技學系大學部三年級

劉欣宜: 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: 本研究將紅心、黃心及紫心等三種品種地瓜, 分別製成地瓜圓點心食品, 在 5°C 的冰箱中儲藏三天, 並檢視地瓜圓儲存期間 pH 值、水含量、水活性、彈性、硬度及色差儀 L、a、b 值的變化, 同時進行感官評估分析。結果顯示未經冷藏試驗的地瓜圓較為品評員所喜愛, 其中又以紫心地瓜所製成的地瓜圓得分最高, 在七分制的品評分數中獲得 6.6 分的高分; 冷藏過後的紫心地瓜圓, 彈性從 729gf 上升至 927gf, 硬度從 315gf 上升至 424gf, 而感官評估的分數從 6.6 分下降至 4.0 分, 這顯示冷藏地瓜圓物性的改變, 會顯著影響品評員的喜好程度。

### 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



讀書會組員向同學報告其研讀 PAPER 之內容



組員向演講者發問, 老師幫忙解答同學的問題



台下的讀書會同學仔細的聆聽報告



讀書會演講者報告完畢後, 組員們開始討論報告內容