

美和科技大學食品營養系
2017『食尚玩家就是你』體驗營
食品加工組課程

日期	主題	活動內容
2月6日	食品檢驗分析	以咖啡豆為課程主角，先進行咖啡烘豆，製備後續五天課程所需咖啡原料。
2月7日		營養成分分析：進行咖啡豆營養素分析。
		保健營養成分：咖啡中綠原酸之測定(HPLC分析)。
		衛生安全檢測：生菌數、咖啡因、赭麴毒素分析(HPLC分析)。
2月8日	食品加工及品管試驗	<ol style="list-style-type: none"> 魚漿煉製品製作 品管試驗：水活性(Aw)、水分(紅外線水分儀)。
2月9日	烹飪及調理包加工	<ol style="list-style-type: none"> 製作肉乾、漢堡肉、果醬、糖心蛋。並以課程主題「咖啡」進行創意調味，研製新式加工品。 品管試驗：質地剖面分析(TPA)、水活性(Aw)、水分(紅外線水分儀)、鹽度、糖度。 咖啡入菜教學(咖啡鐵蛋、原蹄咖啡鍋、咖啡醬鴨、涼拌海蜇皮佐咖啡醬)，並製備成真空冷凍調理包。。
2月10日		