

「酒品檢驗實務班」第 1 班至第 3 班課程表

一、上課日期：111 年 4 月 20 日至 4 月 21 日(第一班)；

111 年 5 月 18 日至 5 月 19 日(第二班)；

111 年 6 月 29 日至 6 月 30 日(第三班)

二、上課地點：財團法人食品工業發展研究所研究大樓三樓訓練班教室

三、上課內容：

時間		課程名稱	課程內容	食品所講師
第一天	09:00-12:00	酒類原物料檢驗方法介紹	1. 酒類製程管理概論 2. 水質檢驗方法介紹(硬度、濁度、自由有效餘氯、酸鹼度) 3. 水分	余雯雯 副技師
	13:00-17:00	酒類製程及成品檢驗方法介紹	1. 澱粉與還原糖檢驗方法介紹 2. 甲醇、乙醇及糖度檢驗方法介紹 3. 防腐劑與塑化劑檢驗方法介紹	余雯雯 副技師 吳嘉琳 副技師 何有平 副技師
第二天	09:00-12:00	其他酒類品管因子檢驗方法簡介	1. 固形物及抽出物、含量檢驗方法 2. 酒中鉛、二氧化硫及雜醇油檢驗方法 3. 酸度、揮發性酸及色度檢驗方法	鄧凱云技師 洪翠崧 助理研究員 何有平副技師
	13:00-14:00	簡易儀器校驗介紹	1. 香味成分分析與簡易儀器校驗(糖度計、溫度計、酸鹼度計、手持式比重計、砝碼)	何有平副技師
	14:00-16:00	酒類製程及成品檢驗方法分組實習	1. 酒精度(比重計法) 2. 酸度(含酸鹼度計簡易校正) 3. 硬度(滴定法) 4. 自由有效餘氯(殘氯試紙測定法) 5. 糖度(果汁、糖液屈光度計法)	吳嘉琳 副技師 黃姿瑜 副研究員 洪翠崧助理研究員 余雯雯 副技師
	16:00-17:00	綜合測驗		