

職能單元代碼	NFP4R0501v2
職能單元名稱	執行食品加工相關之感官分析
領域類別	天然資源、食品與農業/食品生產與加工
職能單元級別	4
工作任務與行為指標	<p>一、依感官分析所需篩選專業品評員</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 根據簡單試驗進行初步篩選專業品評員。 2. 利用所得資訊來選擇合適的人選。 3. 分析並報告建立專業品評員的研究結果。 <p>二、依感官分析所需組織專業品評員</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 組織專業品評員執行替專家小組成員為感官分析。 2. 進行檢測試驗特性所要求的任何訓練。 3. 教導專業品評員，有關試驗數據的記錄及報告規定。 <p>三、為感官分析準備樣品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 準備感官分析規範所需的參考樣品。 2. 準備感官分析規範所需的評估樣品。 3. 樣品的準備與提出須符合食品安全程序。 4. 指出並呈報樣品的任何瑕疵或異常狀況。 <p>四、實施日常感官分析</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 依據所需要的資訊，選擇適合的試驗材料。 2. 確保試驗是遵照企業程序執行。 3. 分析數據。 4. 遵照企業程序來呈報流程及結果。 <p>五、評論並呈報研究結果</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 評量團體屬性的可能影響。 2. 審查團體偏差是否影響結果的可靠性。 3. 完成全部相關記錄並報告研究結果。 <p>六、保證安全的工作環境</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 利用既有的工作守則來確保個人以及其它人員的安全。 2. 減低廢棄物的產生及環境影響。 3. 確保實驗室的廢棄物被安全的蒐集及後續丟棄的處理。 4. 依照規定保養及保存存儲設備和試劑。
職能內涵 (K=knowledge 知識)	<ul style="list-style-type: none"> • 味覺及嗅覺的解剖學、生理學和功能 • 統計分析的能力 • 感官活動間的交互影響(例如：覺與嗅覺間的交互反應，溫度對樣品的影響)

	<ul style="list-style-type: none"> • 口感及外觀的關聯特性 • 有效控制感官試驗環境(例如：可能減低敏感度的情況) • 結果中變化的可能原因以及它們的相關控制 • 描述型、差異型(定性、定量)、喜好性及接受性感官分析方法的準則 • 問卷的建立及使用 • 使用消費者研究方法 • 感官品質控制的特點 • 有關健康、安全和環境的要求
職能內涵 (S=skills 技能)	<ul style="list-style-type: none"> • 建立並使用問卷 • 消費者研究方法 • 完成必要的記錄 • 選擇合適的專家小組成員 • 識到文化和社會背景的重要性，並適當溝通 • 選擇合適的試驗程序 • 透過定量或是加工處理來準備評估樣品 • 分析數據 • 溝通結果的意義，包括與合適的人員討論任何錯誤或是非預期的變化
說明與補充事項	<ul style="list-style-type: none"> • 評選合適品評員的條件可能參考：評選條件、是否有受過訓練、初步篩選問卷中的資訊、是否有空、不適合人士的特性，例如吸煙者、偏差的各種原因、公司程序。 • 樣品可能包括：原料、材料、製造步驟、最終產品、加工助劑和添加劑、包裝材料、會接觸到產品的材料。 • 可能會執行試驗來判定樣品的以下特性：口味、外觀、香氣、質地觸感。 • 企業程序可能包括：標準操作程序、規格、抽樣計畫、感官分析標準、報告文檔。 • 可能影響結果的因素可能包括：年齡、性別、種族、吸煙、藥物、資格及受過訓練 / 未受過訓練、隨機小組、於食物偏好 / 食物風格相關的文化背景。 • 從感官分析所取得的結果可能應用在：行銷研究、採購標準、在不同製造階段的品質保證、品管與疑難排除、新產品的研發、客戶退貨、產品下架。