

「酒品檢驗實務班」第1班至第3班課程表
(財政部優質酒類認證制度 113 年度計畫)

一、上課日期：113 年 3 月 6 日至 3 月 7 日(第一班)；

113 年 5 月 8 日至 5 月 9 日(第二班)；

113 年 6 月 12 日至 6 月 13 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	09:00-11:50	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
	13:10-14:00	成品檢驗與其他品管因子檢驗方法介紹	澱粉與還原糖檢驗方法介紹 余雯雯 副技師
	14:10-16:00	成品檢驗與其他品管因子檢驗方法介紹	乙醇、甲醇及色度檢驗方法介紹 吳嘉琳 副技師
	16:10-17:00	成品檢驗與其他品管因子檢驗方法介紹	防腐劑與塑化劑檢驗方法介紹 何有平 副技師
第二天	09:00-09:30	其他酒類品管因子檢驗方法介紹	固形物及抽出物、含量檢驗方法 鄧凱云 技師
	09:40-10:50	其他酒類品管因子檢驗方法介紹	酒中鉛、二氧化硫及雜醇油檢驗方法 鄧凱云 技師
	11:00-11:50	其他酒類品管因子檢驗方法介紹	酸度、揮發性酸及糖度檢驗方法 何有平 副技師
	13:10-14:00	簡易儀器校驗介紹	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
	14:10-16:00	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(屈光度計法) 吳嘉琳 副技師 黃姿瑜 副研究員 鄧凱云 技師 余雯雯 副技師
	16:10-17:00	綜合測驗	筆試 王湘喻 助理技師