

# 農產品科學品評

## 你該知道的大小事

文、圖/黃子豪

為增進研究人員及辦理農產品食味評鑑相關人員對感官品評的了解及認識，本場於本(108)年9月2日邀請中臺科技大學食品科學系劉伯康助理教授以「農產品進行科學品評你該知道的大小事及其在行銷的應用」為題，介紹感官品評的定義、架構以及應用，並分享不同食品感官品評實例，帶領大家一窺品評的世界，吸引農會及農友及其他機關人員踴躍參與，聽眾表示獲益良多。

食品感官品評具有獨特性及專門性，目前智能感官像是電子鼻或電子舌等，尚無法取代真人操作的感官品評，因此感官品評依然有其重要性，然而人的感官會隨著環境、時間等多項因素影響，因此科學化品評的重要原則在於利用適當的實驗設計及評估方法，控制影響環境、生理與心理因子的將主觀的感覺轉化為客觀的數據，根據不同的目的，採用的感官品評方法也會有所不同。



呂秀英場長（左）致贈伴手禮表達感謝

劉伯康教授以咖啡廣告影片為例，說明影片中可能犯了那些品評上的錯誤，並鼓勵思考如何改善影片中的錯誤方式，才能符合科學化品評的原則。參與者也提出許多問題和想法，積極地和劉教授切磋討論，讓聽眾直呼2小時的演講時間大大的不夠，還盼加場再續。苗栗場指出，希冀藉由此次專題演講，將科學品評的原則帶入農產品的品評上，用於農產品的推廣並提高產業的競爭力。