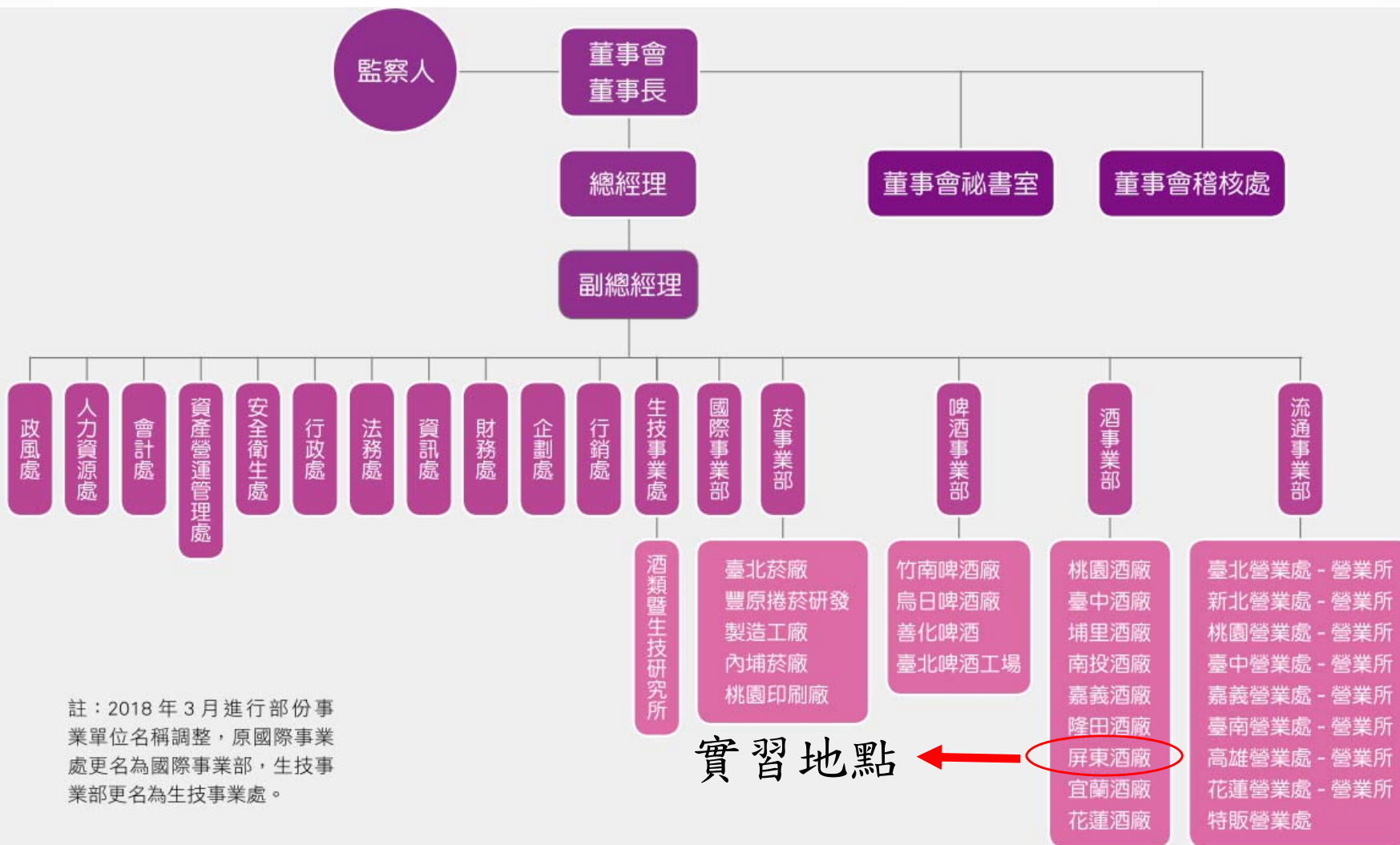


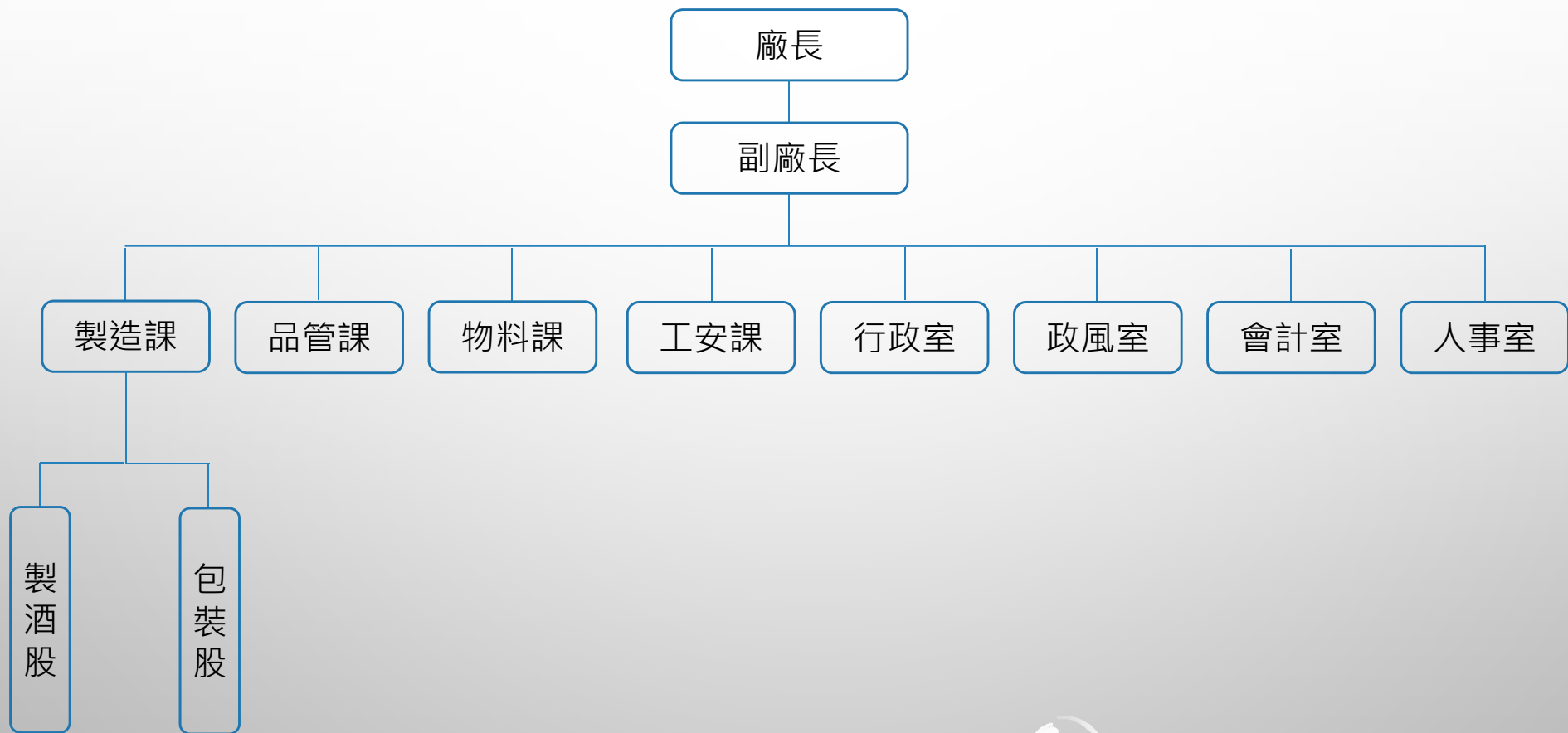
臺灣菸酒股份有限公司—屏東酒廠 寒假實習 心得報告

報告者:魏○琦



實習單位介紹—組織架構





屏東酒廠

- 地址:屏東縣內埔鄉建國路34號
- 產品:米酒、一些食品部分(如:花雕蹄膀、紅麴豬腳、花雕牛腱心、花雕里肌排等.....)



實習內容—品管課/研發部

- 製作一公石米酒，取樣並檢測其比黏度、糖度、酸度、PH值、酒精度

	比黏度	糖度	酸度	pH值	酒精度
第一天	√	√			
第二天			√	√	√
第三天			√	√	√
第八天		√			

- 根黴菌及酵母菌的擴培
- 食品的微生物檢測(大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、生菌數、沙門氏菌)

米酒製程

使用“阿米洛法”

原料米—蓬萊糙米



浸漬



蒸煮



發酵



蒸餾



原料酒收集

米酒製程

儲酒與調合



料理米酒類



過濾



米酒類

裝酒、裝箱



