

大葉大學教學卓越計畫學生心得報告

姓名	吳俞欣	系級	生物產業科技學系	學號	10264219
時間	103年6月4日 13:20- 15:10		負責老師	吳芳禎/楊繼忠	
主題	從啤酒工業看生物科技產業 微生物科技發展趨勢				
活動類別	☐ 企業參訪 ☒ 業界教師協同教學課程 ☐ 證照輔導班 ☐ 其他				

心得報告內容(至少200字以上)

B

在國外認識啤酒對身體很好，甚至把他當作是飲料的一種，而台灣非常不同，還有為此舉辦啤酒節的國家，即是德國慕尼黑。(1810年)
 世界第一家啤酒廠就是在這的修道院建立的。Trappist採用上層發酵法，經2~3次瓶內發酵，純手工製。特色是味道濃烈，度數高且苦。
 比利時和荷蘭。康寧-休文是世上僅存的一家以釀酒為業的修道院。(擁有自己獨特的方式)
 啤酒在每個國家喜好都不相同，所以風味有各式各樣的種類，分類法不只以地區分，還有顏色及酒精含量等……
 如：無醇啤酒，他不算是酒，喝完照樣可開車，但抽血驗濃度，還是有的，在日本有許多這種口味的類似汽泡飲料，第一次會好奇，連我也不例外，但在台灣銷售就沒那麼好了，畢竟本國人還是喜歡原汁原味的傳統式。但對我是对胃的，因為不愛喝有苦的飲料，甜又不像酒，還能滿足，已足夠。
 啤酒要喝深色瓶的，例如褐色，保護紫外線的照射，因裡有啤酒花，會產生硫化味(像生雞蛋的生味)。

大葉大學教學卓越計畫學生心得報告

姓名	林家奇	系級	生物產業科技學系	學號	F0264026
時間	103年6月4日 13:20- 15:10		負責老師	吳芳禎/楊繼忠	
主題	從啤酒工業看生物科技產業				
活動類別	☐ 企業參訪 ☒ 業界教師協同教學課程 ☐ 證照輔導班 ☐ 其他				
心得報告內容(至少 200 字以上)					
今天請烏日啤酒廠的副廠長來演講，讓我們瞭解啤酒在世界上的數量、如何製造啤酒、喝酒之後可能造成什麼病變……等的議題。在德國，有一個慕尼黑啤酒節，對德國是一個很重要的日子，大家可以盡情的喝酒，是一種特殊習俗吧！製造啤酒是一門很大的學問，從種稻→熟成→採收→發酵……更多的製造過程中是很複雜的。最近的設備愈來愈先進，從以前到現在設備是慢慢的進步，反而讓價錢變貴許多，今天的演講很豐富、有趣，增加很多知識。					

大葉大學教學卓越計畫學生心得報告

姓名	何庭瑜	系級	生物產業科技學系	學號	B0264003
時間	103年6月4日 13:20- 15:10		負責老師	吳芳禎/楊繼忠	
主題	從啤酒工業看生物科技產業				
活動類別	☐ 企業參訪 ☒ 業界教師協同教學課程 ☐ 證照輔導班 ☐ 其他				
心得報告內容(至少 200 字以上)					
因為這次演講讓我們對啤酒有一點點的了解了。相較各國，歐洲因為有種植啤酒花所以非常盛行把"啤酒當飲料喝"。 不僅，喜愛喝啤酒的人鍾情於啤酒汽泡的特殊口感。啤酒本身更是含有很多的醱類、蛋白質分解物、磷酸鹽...等。 原來啤酒從非常古老的時代就已經人人愛不釋手了，一直延續至今日。我本身不太對啤酒有涉。而且啤酒喝個一瓶半就非常有"飽足感"或是說"飽炸"。可是我還沒喝到過令我贊不絕口的啤酒。希望有機會可以到各個國家品嚐一品嘗。可能參加啤酒的博覽會那我也三生有幸了~ 關於啤酒詳細的生產過程，楊先生已經為我們講說了。不過，相信我們班上同學們會非常希望去參觀啤酒工廠的！					