參加泰國農業大學食品研究與產品開發研究所

學生出國實習心得報告

獲補助年度：114 年

薦送學校、系所、年級：國立臺灣海洋大學食品科學系大學部四年級

中文姓名：林佾葶

國外實習國家(含城市)：泰國曼谷

國外實習機構(中文及英文)：泰國農業大學食品研究與產品開發研究所(Institute of Food Research and Product Development, IFRPD)

國外研修時間：2026/01/01~2026/02/13

短片時間及標題：(4:59) 2026/01-2026/02 IFRPD Internship

目錄

一、 緣起 2

二、 國外實習機構簡介 2

三、 國外實習企業或機構之學習心得 3

四、 國外實習之生活體驗 8

五、 國外實習之具體效益 12

六、 感想與建議 12

一、 緣起

之前曾閱覽過學海築夢計畫的相關資訊，也看過學長姐分享在日本實習的影片心得，而剛好這次經由劉修銘老師牽線，讓我能夠申請新南向學海築夢計畫到泰國農業大學(Kasetsart University, KU)食品研究與產品開發研究所(Institute of Food Research and Product Development, IFRPD)實習。

不同於以往在學校所學的大多是水產品加工的相關知識與技術，IFRPD深耕於泰國當地作物的農產品加工已有很長的時間，對於可以接觸到不同的食品加工領域讓我感到非常期待，並能體驗在外語環境下與不同國籍的夥伴互相學習並合作進行研究，也期許為未來可以將實習期間之見聞結合自身專業，應用在水產品加工上以激發出更多新的可能。

二、 國外實習機構簡介

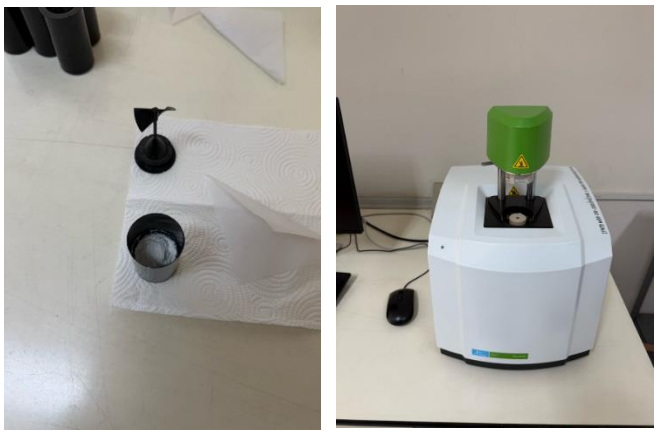
食品研究與產品開發研究所(Institute of Food Research and Product Development, IFRPD)隸屬於 Kasetsart University，成立於 1968 年，為泰國具代表性的食品研究機構之一。其前身為 1955 年隸屬於泰國政府「即食食品生產局」之教育、實驗與研究部門，主要負責提供泰國軍方食品生產與實驗所需設備。後因政府於 Ban Pong, Ratchaburi 設立大型工廠，該部門功能不再需要，遂於 1968 年正式移交 Kasetsart University 管轄，為現今之 IFRPD。

該研究所致力於食品科學研究、產品開發、品質檢測與技術轉移，結合學術與產業需求，推動食品創新與永續發展，並提供研發、分析、小規模量產、設備支援與專業訓練等服務。IFRPD 擁有完善實驗設備與跨領域研究團隊，除培育泰國本地學生外，也吸引來自台灣、印尼等國際學生前往實習，為食品相關領域重要之研究與實習機構。

三、 國外實習企業或機構之學習心得

此次主要於 IFRPD 之 Food processing and preservation 部門進行為期一個月的實習， Dr. Ngamjit Lowithun 為我的指導老師，其研究專長包含食品熱加工處理以延長保存期限、小麥麵製品加工，以及米粉、綠豆澱粉與複方澱粉之無麩質麵製品開發，研究方向與我在海洋大學進行之鯖魚一夜干加工研究大不相同，因此每次實驗對我而言都是極為新鮮且珍貴的學習經驗。

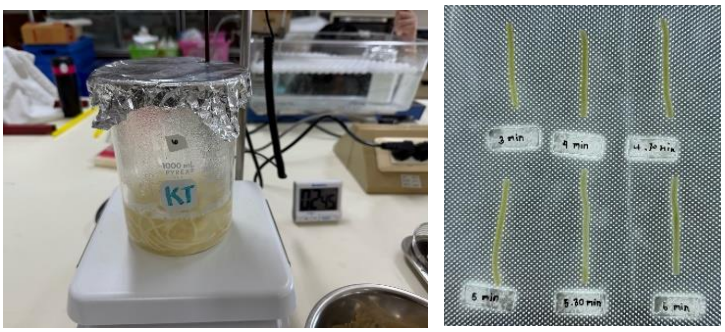
實習期間我主要操作的實驗內容涵蓋了澱粉水分含量測定、利用快速黏度分析儀（Rapid Visco Analyzer, RVA）分析不同澱粉之黏度特性、測定澱粉膨潤力（Swelling power）、鹼水麵條與麵皮研發、確立麵條最佳烹煮時間（Cooking time）、測定麵條烹煮損失與產出率（cooking loss & yield）、非油炸煮麵製程開發，以及其彈性、拉伸強度與色差測定等。透過這些實驗，我對各類分析儀器之操作流程更為熟悉，也深入了解不同原料特性、加工條件與製程參數對產品品質所造成之影響，進而建立完整的食品研發與品質評估觀念。



澱粉黏度分析與 RVA 分析儀

不同澱粉之膨潤力試驗與其糊化後外觀

非油炸快煮麵製作



確立快煮麵條烹煮時間

老師除了執行計畫外也接受廠商委託，依照其需求研發不易破損之燒賣麵皮，以提升燒賣的自動化生產效率。我有幸參與部分研發過程，透過反覆測試不同配方比例與加工條件，觀察其對麵皮彈性、延展性與口感之影響，使我深入了解學術研究如何結合產業需求，並實際轉化為具市場價值之產品，充分體會產學合作於食品研發中所扮演之關鍵角色。

於實習工廠測試小規模生產燒賣麵皮

某次與老師的聊天時提及我會做手工義大利麵，又因為自身研究專題為水產品加工相關，老師便提出希望我結合水產品元素，設計一道同時有創新性且具泰國特色的義大利麵。與另一位夥伴討論後，我決定以泰國傳統食品—發酵鹹魚(ปลาเค็ม)入菜，並利用雞蛋、大豆蛋白及馬鈴薯蛋白製作三種不同配方的麵體進行品評。

新鮮手工義大利麵及發酵鹹魚(ปลาเค็ม)

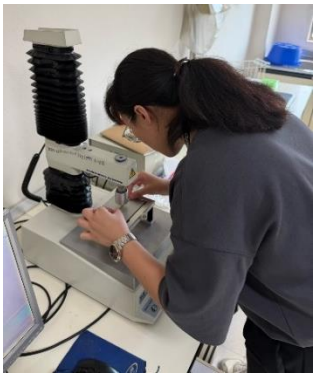
品評結果顯示三種麵體各有擁戴者，但令在場所有人意外的是，透過清炒方式結合鹹魚與義大利麵不僅無違和感，反而展現出獨特的風味。雖然我本人還是不太能接受發酵鹹魚的強烈風味，但其餘的泰國師生都一致給予高度評價且感到驚艷，讓我獲得極大的成就感。

成品展示與品評前置作業

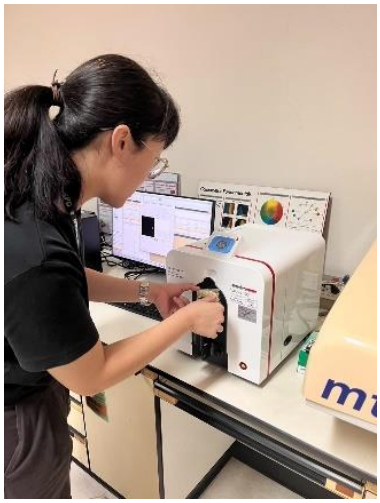
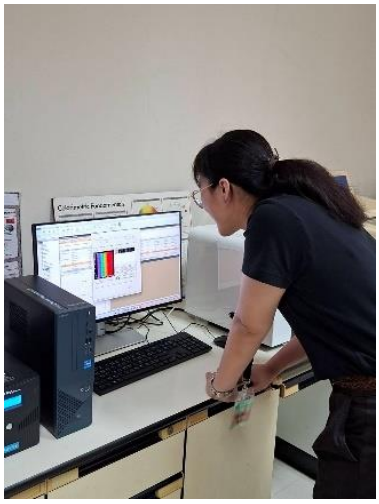
後來亦在老師的鼓勵下，成功舉辦小型手工義大利麵工作坊，邀請部門中有興趣的師生，學習從麵糰製作、成形到烹調，體驗完整手工義大利麵之製作流程。透過教學與實作分享，不僅加深我對食品加工製程細節的理解，也促進跨文化飲食交流，是我在這次實習中極為難忘的經驗。

小型手工義大利麵工作坊大成功！

在為期一個月的實習中，無論是與指導老師、實驗室研究人員或其他實習生交流，皆需以英文進行溝通與討論，分析儀器與操作軟體也多為英文介面，需自行理解操作流程與參數設定，對我而言極具挑戰。而透過大量口說與實作，不僅提升了我的英文溝通能力，也增強了閱讀英文操作手冊與學術資料之熟悉度，為未來參與國際研究與學術交流奠定良好基礎。

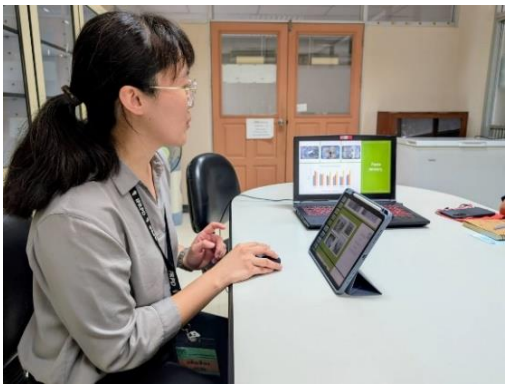


非油炸快煮麵質地分析及拉伸強度試驗

非油炸快煮麵色差分析

在實習尾聲，我首次以英文進行實習成果報告。透過這次分享，不僅能檢視自己的學習成效，將一個月的實習內容加以統整，也提升了自身的邏輯組織與口語表達能力，並深刻體認到外語能力在國際學術與職場環境中的重要性，相信這段經歷對我未來升學或職涯發展都具有深遠且正面的影響。



實習成果分享

四、 國外實習之生活體驗

來泰國之前原本很擔心自己會不習慣當地的食物與天氣，也害怕英文能力不足，無法與老師及其他同學順利溝通，但開始實習後，這些顧慮很快便被打消。很慶幸我的指導老師 Dr. Ngamjit 是位非常親切溫和，進行實驗之前總是耐心地向我講解原理與操作方法。同時也十分關心我的生活適應情況，主動提供許多實用資訊與小家具，協助我能更快熟悉與適應環境；為了讓我能有更深入的文化體驗，老師甚至會自掏腰包購買多樣道地美食，與我們一同共進午餐，讓人感到十分溫暖。

老師準備的道地泰國料理

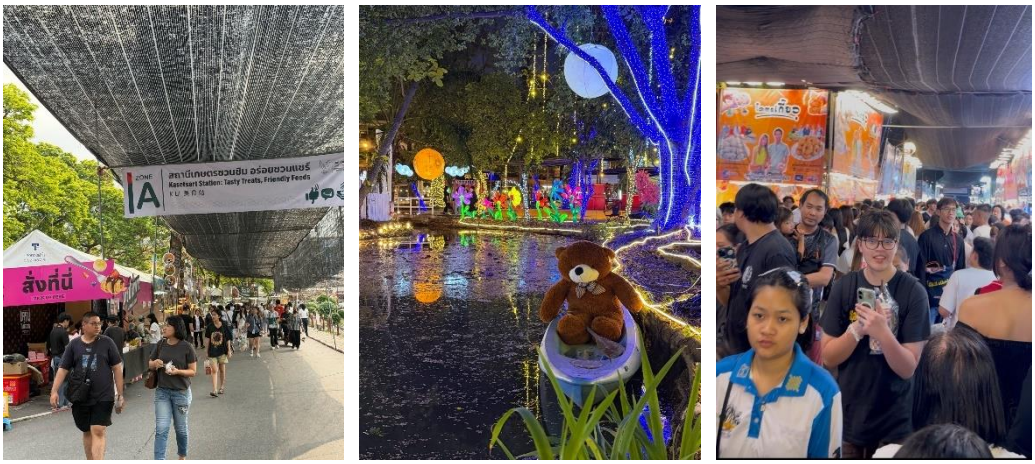
而一起實習的夥伴 Pingpong 剛好學習過中文一段時間，我們偶爾會進行語言交流、交換零食；互相學習對方的語言與文字；分享彼此的課堂講義。她和另一位朋友 Ple 也常會教我一些實用的泰文句子和單字，讓這段實習時光充滿趣味。

與實習好夥伴們的日常

午餐時間是我每天最期待的時刻，在學餐裡可以用很便宜的價格吃到各種道地泰國美食，例如打拋豬飯、青木瓜沙拉、船麵、泰式炒飯等，每餐花費大約都在 50 元左右，非常物超所值。剛開始我常常需要 Pingpong 協助點餐，後來我可以用簡單的泰文成功點餐時，她總會給我一個讚賞的表情，我也覺得很有成就感。

我與夥伴最喜歡的船麵和打拋飯

我實習的最後一周恰巧是學校的校慶—Kaset fair festival，對所有 KU 學生及校友來說是每年非常重要的盛事，在這段期間會有連續 9 天營業到晚上的園遊會，攤販分為 13 區散落在校園各處且據說超過 2000 個攤位，同時會有許多漂亮燈光藝術點綴學校的各個角落，營造出熱鬧繽紛的氛圍，宛如置身於大型嘉年華。



媲美嘉年華的校慶園遊會

除了校外商家，各系所及研究單位也會設攤展示近期研究成果、競賽作品與開發出的商品，並提供多項免費體驗活動。我與朋友一同參加「農業及農工產品改良研究所（KAPI）」舉辦的藍染體驗，活動照片更被刊登在其官方粉絲專頁，成為難忘的回憶。

魚皮萃取物製成的顏料及魚肉休閒食品

校慶期間的藍染工作坊與保育類鳥類彩繪活動

在休假時，我通常喜歡自己探索這個城市，偶爾會跟朋友們其他地方觀光，曼谷的大眾運輸很方便，大部分的著名景點或美食名店都很容易抵達。在市區就有數個博物館可以參觀，通常也都有中文導覽，也可以轉乘火車去其他較遠的城市，唯一擔心的只有時間不夠逛完所有想去的地方。

不過地鐵、空鐵這類工具交通票價較高，一般的觀光景點、歷史古蹟的門票通常也會分成本國人和外國遊客的價格，有時候本國人甚至是免費的。雖然這對外籍遊客的荷包較不友善，但畢竟使用者付費也合理，或許這是我們可以借鏡的地方。

我也很感謝朋友們帶我去一些在地人才知道的景點，體驗各種手作活動，介紹了許多經典傳統料理給我，其中有許多都是我自己一個人可能不會去的地方，讓我更深入感受到這座城市的豐富面貌。

每當我在生活上遇到問題時，他們也會熱心提供各種解決方法，能夠認識他們是我此次實習最大的收穫。

陶藝村一日遊及傳統美食—水飯(ข้าวแช่)

暹羅博物館、鄭王廟夜景、大城王朝遺跡

五、 國外實習之具體效益

1. 提升專業實驗操作與分析能力

透過多項澱粉與麵製品分析實驗，熟悉各類分析儀器之操作流程，並深入理解加工條件與原料特性對產品品質之影響。

2. 深化學術與產業結合的實務經驗

參與業界委託之研發專案，透過反覆測試配方與製程條件，學習將學術研究成果實際轉化為可量產之產品，深化產學合作與應用能力。

3. 培養創新思維與跨文化飲食整合能力

運用泰國在地特色食材，進行手工義大利麵之創新研發與感官品評，培養產品設計與配方調整能力，並強化跨文化飲食交流與創新應用之實務經驗。

4. 增進英語溝通與表達能力

於英語環境中進行實驗討論與成果發表，並理解英文儀器軟體操作介面與學術資料，訓練邏輯組織與口語表達能力，有效提升專業學術溝通能力。

5. 對食品研發與品質評估的整體理解

透過原料特性分析、加工條件測試及產品品質評估，掌握食品研發中各環節對最終產品品質的影響，建立完整的食品研發與品質評估觀念，增進對食品加工與研發流程的全面理解。

六、 感想與建議

感謝教育部、學校和劉修銘老師提供機會，讓我得以踏出舒適圈，親身體驗不同國家的研究環境與文化氛圍；同時也感謝 IFRPD 接納與 Dr. Ngamjit 細心指導，讓我能參與多項食品加工與分析實驗，並在專業知識、研究技能與國際交流方面獲益良多。

透過這次機會，讓我體驗到泰國的日常生活、校園文化、城市風貌與多元飲食，使我這個國家有更深入的認識，並學會以更開放的心態看待文化差異。這段期間累積的不僅是專業能力提升，更加強了自我管理、獨立生活與跨文化適應能力，使整體實習經驗更加完整且深刻。也建議未來學生可提前學習一些基礎泰文對話，例如點餐、購物及交通方面常用會話，不僅能幫助快適應環境，也能提升生活便利性與文化互動的深度。