

# 中藥草分子專業生技機能型酵素 培育技術實作及設廠申請培訓班

## 課程簡介：

本課程將介紹中藥草分子酵素培育的基本原理與應用，學習分子酵素的製作流程。學員在課程中製作相關草藥如心血管及牛樟芝分子酵素培養，內含重要的生產技術實施要領。參與學員利用水果與農產品做簡單的機能性保健食品，提升食品的營養與保健效果。進階課程並針對專業酵素廠設廠品質管制標準作完整的說明，讓學員對設廠平面圖物流、人流設計與規劃，有進一步的認識與瞭解。

## 課程目標：

1. 瞭解酵素的應用
2. 學習分子酵素的製作流程
3. 中藥草分子酵素的成品製作
4. 瞭解設廠品質管制標準

## 目標對象：

1. 食品加工、健康食品相關從業人員。
2. 各公民營及研究機構等從業人員或產官學研等人士。
3. 有興趣投資酵素廠之企業主。
4. 對本課程有興趣者。



(接下頁-課程資訊)

## 課程大綱：

課程單元	課程單元	課程內容	講師簡介
<p>單元一： 【理論】 5/14-5/15(台北) 5/21-5/22(高雄) 5/28-5/29(台中) (四、五) 9:30-16:30 共 12 小時</p>	何謂酵素	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 酵素基本概念</li> <li>2. 酵素的發現及研究史</li> <li>3. 酵素的應用</li> <li>4. 酵素對人體主要的作用</li> <li>5. 哪些人需要補充酵素及證言</li> </ol>	<p><b>賴老師</b>   <b>經歷:</b>李時珍中藥生            技有限公司/麒麟製            酒股份有限公司-            廠務部 廠長   <b>專長:</b>萃取、釀造、            濃縮 醃製及加工應            用</p>
	科學中藥生產 沿革	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 早期中藥生產</li> <li>2. 近期中藥生產</li> <li>3. 科學中藥生產</li> <li>4. 製程原理及利弊</li> </ol>	
	酵素生產沿革	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 早期單一酵素生產</li> <li>2. 近期綜合酵素生產</li> <li>3. 分子酵素生產</li> <li>4. 製程原理及利弊</li> </ol>	
	機能型酵素材 料簡介	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 五穀</li> <li>2. 蔬菜</li> <li>3. 水果</li> <li>4. 香草</li> <li>5. 青草</li> <li>6. 菇類</li> <li>7. 中藥材</li> </ol>	
	機能型酵素製 程設備	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 微生物及大腸桿菌群滅菌設備</li> <li>2. 過濾水及 RO 純水設備</li> <li>3. 重金屬處理設備</li> <li>4. 無塵無菌好氧定時控制培養箱</li> <li>5. 酵素過濾設備</li> <li>6. 酵素萃取設備</li> <li>7. 後繁殖培育處理</li> </ol>	
	機能型酵素 SOP 流程	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菌的繁殖：三大要素</li> <li>2. 培養液的種類</li> <li>3. 酵素製程調配比例</li> <li>4. 殺菌及農藥的處理</li> <li>5. 製作過程 SOP</li> <li>6. 勾對方式及運算</li> <li>7. 後繁殖處理</li> </ol>	
	機能型酵素製	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水果及中藥材機能型酵素，滅菌、消毒、清洗、培養液添加比例 等</li> <li>2. 香草及青草機能型酵素，</li> </ol>	

<b>單元二：</b> <b>【實作】</b> 5/30、6/6 6/13、6/27 (每週六) 9:30-16:30 共 24 小時	程培育	滅菌、消毒、清洗、培養液添加比例 等 3. 菇類及中藥材機能型酵素，滅菌、消毒、清洗、培養液添加比例 等
	機能型酵素配方調製 轉骨轉大人、排毒瘦身、心血管、腎糖尿、牛樟芝 等簡介	1. 最終商品 2. 原材料配製 3. 原材料萃取、釀造及培育 4. 原材料處理 5. 培養液配比
	機能型酵素製程培育 過濾、萃取、勾兌及後繁殖	1. 酵素液過濾 2. 提取機能型酵素 3. 勾兌實作 4. 後繁殖
	機能型酵素製程培育 後繁殖、萃取、滅菌及充填	1. 後繁殖 2. 提取機能型酵素 3. 滅菌 4. 充填
<b>單元三：</b> <b>【設廠規劃】</b> 7/2-7/3 (四、五) 9:30-16:30 共 12 小時	設廠平面圖物流、人流設計	1. 評估銷售製程量 2. 設備數量 3. 人流及物流
	設廠品質管制標準書	1. 原料驗收規範 2. 製程品質管理程序 3. 成品品質管理程序 4. 衛生管理管理程序 5. 成品樣品管理程序 6. 異常處理管理程序 7. 儀器校正等 16 項管理程序

### 【開課資訊】

**課程費用：**加入工研院產業學院會員( <http://college.itri.org.tw/LoginMember.aspx> )，未來有相關課程，可優先獲得通知及更多優惠！

- (1)單元一【理論】：每人6,000元
- (2)單元二【實作】：每人12,000元
- (3)單元三【設廠】：每人20,000元
- (4)全系列：優惠價每人33,000元
- (5)歡迎中藥草課程舊生報名，課程享9折優惠價。

上課地點：

**單元一【理論】：**

台北班-工研院台北學習中心-實際地點依上課通知為準!

台中班-工研院台中學習中心-中科工商服務大樓 4 樓 (台中市大雅區中科路 6 號 4 樓)

高雄班-工研院高雄學習中心-高雄市前鎮區一心一路 243 號 4F-1(光華路和一心路口)

**(2)單元二【實作】：**工研院台中學習中心-中科工商服務大樓 (台中市大雅區中科路 6 號 4 樓)

**(3)單元三【設廠】：**工研院台中學習中心-中科工商服務大樓 (台中市大雅區中科路 6 號 4 樓)

課程聯絡人：

單元一台北班--蘇小姐(02)-2370-1111 分機 313、江小姐(02)-2370-1111 分機 310

單元一台中班--陳小姐(04)2568-7661

單元一高雄班--許小姐/(07)3367833 分機 15

線上報名 <http://college.itri.org.tw> , 或請將報名表傳真 04-2569-0361 陳小姐

----- ✂ -----  
➤傳真報名表【04-25690361】

----- ✂ -----  
工研院 產業學院 台中學習中心【TEL.04-25687661】

**中藥草分子專業生技機能型酵素培育技術實作及設廠申請培訓班 【報名表】**

單元一( 台北場 台中場 高雄場)

單元二

單元三

公司發票抬頭：

統一編號：

地址：

發票：二聯式(含個人) 三聯式

姓名	部門	職稱	電話	手機號碼	電子郵件(請以正楷書寫)	
承辦人	姓名	部門	職稱	電話	傳真	電子郵件(請以正楷書寫)

繳費方式：

信用卡 (**線上報名**)：繳費方式選「信用卡」，直到顯示「您已完成報名手續」為止，才確實完成繳費。

匯款：土地銀行 工研院分行，帳號 156-005-00002-5，戶名【財團法人工業技術研究院】

支票：抬頭『財團法人工業技術研究院』，掛號寄至：428 台中市大雅區中科路 6 號 4 樓(中科\_工商管理大樓)  
工研院產業學院 台中學習中心 陳小姐 / 林小姐 收

\* 相關收據證明請註明姓名與課程傳真回產業學院~客服專線：請洽各單元課程聯絡人