

第一期开始招生  
1-2/11/2018



# 降低蔬果/冷冻食品解冻后 出水/老化/变硬 怎么做?

How to decrease the rate of decay in Frozen foods?

风味/口感和色泽上劣变怎么办?

我们必须懂得从食品配方/生产过程与包装方式做出探讨和改善!

冷冻食品如冷冻截切蔬果/冷冻肉制品及冷冻面团等，  
都是经由急速冷冻，冷冻贮存，然后贩卖，但在贮存过程中会产生  
风味/口感和色泽上劣变，造成口感变软/油味产生/香气流失/颜色变深和其它变质等问题。  
为了解决这些问题，就必须懂得如何从配方/生产过程与包装方式等作出探讨和改善。

## 课程内容

- 避免蔬果/冷冻品解冻出水技术
- 改善淀粉类产品解冻后老化变硬技术
- 改善冷冻食品在贮存中所产生的品质劣变
- 维持冷冻食品特有的风味/香气/色泽/稠度与口感等
- 使用新的技术观念来提升产品的品质

两天课程费用  
每位学员收费 RM2500  
同公司二人行 RM4000



讲师

郭焯林博士 *Dr. David Kuo*  
金汤匙学校 (马来西亚) 有限公司副院长  
*Vice President of Sudu Emas Academy (Malaysia) Sdn. Bhd.*

经历  
拥有35年丰富经验的郭博士来自于(前)台湾食品工业研究所  
是加拿大Lablows供应链管理  
美国卡夫食品亚洲供应链QA  
台湾全联公司供应链管理  
同时在台湾及中国各地辅导超过数十家大型食品企业  
他辅导食品企业如何改善产品品质，延长产品贮存寿命  
建立产品生产品质管理系统，及新产品开发等。



上课地点  
麻坡/皇城/MUAR  
金汤匙教室

著作与专利  
26本有关食品制作著作  
3个食品制作专利

索取更多资料

016-3130479 (JESSIE)

012-7960479 (AMY)

金汤匙学校(马来西亚)有限公司  
**Sudu Emas** Food Business Academy  
Academy(Malaysia)Sdn. Bhd.

34, 36 & 38 ( 3rd Floor), Jalan Mega 1,  
Pusat Perdagangan Mega, 84000 Muar, Johor  
Fax : +606-953 1878  
Email : enquiries@halalsmart.com.my  
Website : www.halalsmart.com.my

课程：延长冷冻食品的贮存寿命（第一期）

## 培训课程详情与报名窗口

### 课程费用

- 每位学员收费 **RM2500**
- 同家公司二人同行 RM5000 - RM1000 = **RM4000**

### 报名程序

- 报名者必须把已填好的报名表格及汇款证明发送至邮件 [training@halalsmart.com.my](mailto:training@halalsmart.com.my)
- 或传真至 06-9531878
- 汇款资料
  - ❖ 支票收款人 : SUDU EMAS ACADEMY (MALAYSIA) SDN. BHD.
  - ❖ 银行户口号码 : PUBLIC BANK 3816004131
- 成功报名者将会收到我们的通知邮件，报名截止日期为：2018 年 10 月 26 日

### 备注

- 为达到真正协助到学员，本公司将采取小班制，以一班不超过 25 人, 所以人数有限请尽快报名。
- 如各位学员在制作自家产品有疑问，请在 10 月 20 日之前将贵公司遇到的问题电邮给我们，我们将会准备相关资料。
- 课程媒介语：中文
- 学员当天需穿着正式及整洁。
- 学员必须在指定的日期和地点，柜台处报到  
2018 年 11 月 1 日 - 金汤匙学校 Sudu Emas Academy (Malaysia) Sdn. Bhd.
- 此课程将准备两天的早点，午餐和下午茶点让学员享用。
- 课程费用并不包括交通和住宿，所以请学员自行准备交通和住宿。
- 如秘书处没有收到贵公司的参与表格和汇款证明，本公司将不会把学员的名字列入课程名单里。

## 报名表格

公司名字 (英) : \_\_\_\_\_  
公司地址 (英) : \_\_\_\_\_  
联络号码 : \_\_\_\_\_ 传真 : \_\_\_\_\_  
公司邮件 : \_\_\_\_\_

本公司同意派以下出席者参与这为期两天的培训课程 - 2018年11月1 & 2日  
(延长冷冻食品的贮存寿命 - 第一期) :

### 学员资料

姓名 (中) : \_\_\_\_\_ (英) : \_\_\_\_\_  
身份证号码 : \_\_\_\_\_ 电邮地址 : \_\_\_\_\_  
出生年份 : \_\_\_\_\_ 性别 : \_\_\_\_\_  
学历 : \_\_\_\_\_  
专长/技术 : \_\_\_\_\_  
工作职位 : \_\_\_\_\_  
午餐:  荤  素

为了遵守个人资料保护法之相关规定, 在您提供个人资料予本公司前, 本公司依法告知下列事项:

1. 此培训课程将会收集学员的个人资料, 以方便办理教育或培训课程之用:
  - 学员资料: 如姓名, 电话, 电邮等;
  - 政府资料: 如身份证号码;
  - 个人描述: 如性别, 出生年份;
  - 学员资格: 如学历资格, 专业技术, 特别执照;
  - 工作情形: 如工作职位, 工作地点。
2. 学员的个人资料谨用于此培训课程及涉及的活动, 并以合理的方式使用。
3. 若学员未提供正确的个人资料, 本公司将无法为您提供相关的培训业务。

个人资料之同意提供:

1. 本人已充分知悉及了解本公司的上述告知事项。
2. 本人同意本公司收集, 处理及利用个人资料于必要的范围内。

同意

不同意

公司盖章及签名

--

## 冷冻课程表

2018年11月01日（星期四）

08:30am-09:00am	报道 + 早餐
09:00am-10:00am	课程（一）： 冷冻食品产业现况与展望
10:00am-10:15am	早点
10:15am-12:15pm	课程（二）： 冷冻与冷藏食品产业未来发展前景与方向
12:15pm-01:15pm	课程（三）： 修饰淀粉与食用胶在冷冻食品品质改善之应用
01:15pm-02:15pm	午餐
02:15pm-04:15pm	课程（四）： 冷冻调理肉品二次加工产品发展方向
04:15pm-04:30pm	下午茶点
04:30pm-05:30pm	课程（五）： 可微波冷冻调理食品生产技术
05:30pm	第一天课程结束

2018年11月02日（星期五）

08:30am-09:00am	早餐
09:00am-10:00am	课程（六）： 冷冻肉类边角料加工产品研发
10:00am-11:00am	课程（七）： 冷冻餐食调理食品产线设备需求评估
11:00am-11:15am	早点
11:15am-12:15pm	课程（八）： 冷冻面团之发展与生产技术
12:15pm-01:15pm	课程（九）： 冷冻肉类产品品质改善技术
01:15pm-02:15pm	午餐
02:15pm-03:15pm	课程（十）： 冷冻与冷藏食品工程硬体设施与车间规划及生产设备介绍
03:15pm-03:30pm	下午茶点
03:30pm-04:30pm	课程（十一）： 冷冻蔬菜质地改善技术
04:30pm-05:30pm	讨论与问答环节