

## 國立高雄師範大學 GO STARS 6.0 活動成果紀錄表

主辦單位：科技學院工業科技教育學系

一、活動名稱	裕賀牛觀光工廠-校外參觀
二、活動日期、時間	2025/06/11(三)13:30—17:30
三、活動地點	裕賀牛觀光工廠 (824 高雄市燕巢區大仁路 68 號)
四、主持人	林學志教授
五、參與對象、人數	工業科技教育學系大學部師生，共 8 人 (包含：電腦輔助教學研究課程碩士班學生)
六、活動報導(約 500 字)	
<p>本系為國立高雄師範大學工業科技教育學系，為瞭解國際級企業食品運輸與冷鏈技術的發展現況，與瞭解國內肉品觀光工廠冷鏈技術實務應用的現況，故擬規劃帶領本系研究所學生前往裕賀牛觀光工廠進行交流參觀，以瞭解國內肉品觀光工廠與國際級食品運輸冷鏈技術相關議題，以作為本系研究所學生後續進行冷鏈運輸科技實務議題探討之基礎。</p> <p>裕賀牛觀光工廠，該觀光工廠主要經營美國、紐澳地區與日本地區等優質牛肉進口，其公司在國際肉品運輸方面，採用全冷藏技術，以確保輸送過程中的肉品品質。早期國內開放外國肉品進口時，為因應民眾牛肉肉品之需求，故該企業即開始規畫引進優質進口牛肉的計畫，並為確保肉品自國外進口的運輸過程，能妥善保存優質肉品，其即採用全程冷凍牛肉的方式來進口肉品，以確保輸送過程中的肉品品質穩定。此外，裕賀牛觀光工廠自 2015 年創立以來，亦提供一般民眾入館參觀，讓民眾能更加瞭解國外肉品種類、品項、與其企業肉品冷鏈運輸技術等。</p> <p>本次參訪活動由本系林學志老師帶領本系電腦輔助教學研究課程碩士班學生，前往該單位參訪，本次參訪活動由該觀光工廠導覽人員與林學志老師帶領研究所學生一同觀看廠區內各展覽區，如：牛肉品種解說區、冷鏈倉儲解說區、工具系統解說區與自動化冷鏈運輸與倉儲系統區等。此次參訪活動學生讓獲益良多，故在參訪活動結束後，亦透過贈送感謝狀給予主辦單位，並進行參與成員的大合照來表達本系師生的感謝之意。</p>	
六、學生學習心得(約 500 字)	
<p>大家的心得都很豐富，從中找了 4 篇供參分享 詳見附件 1-4</p>	

七、活動照片（4-6 張）



全體參與人員大合照



企業導覽人員-冷鏈倉儲解說



企業導覽人員-工具系統解說



企業導覽人員-冷鏈系統解說



企業導覽人員-牛肉品種解說



冷凝機組設備



自動化冷鏈運輸與倉儲系統



自動化冷凍倉儲系統

八、其他附件(海報，若無免附)

附件 1(學生參訪心得)

這次參觀裕賀牛的觀光工廠讓學生對牛肉有更深入的了解，不僅能看到牛肉處理與冷鏈流程，也透過導覽學到了許多知識。最讓學生印象深刻的是現場品嚐的原味牛排，肉質鮮嫩、油花分布均勻，口感多汁不膩，充分展現了「裕賀牛」的品質與用心。整體體驗非常豐富，不只是吃一頓美味的牛排，更像是一場知識與味覺的饗宴，學生自身也非常喜愛牛肉，會推薦給喜歡牛肉的人親自走訪。

附件 2(學生參訪心得)

6/11 學志教授帶我們碩士班的同學去參觀裕賀牛觀光工廠，我住在燕巢五年了，幾乎每天經過，結果到現在都還沒有去過，這次學志教授的帶領，讓我第一次進去，裡面有專人進行美國牛進口的相關講解，讓我們了解相關食品科技跟要怎麼選擇肉品以及這些肉品輸送的冷鏈過程。

附件 3(學生參訪心得)

參訪裕賀牛觀光工廠讓我對牛肉產業有了全新的認識。透過導覽，我了解到冷鏈物流、濕式熟成與精密分切等技術，用以確保每塊牛肉的新鮮與品質。現場展示了運輸設備與流程，是食品工業對衛生與效率的高標準。導覽員還教我們如何挑選牛肉的部位，我們也現場吃到牛牛料理，很難想像這麼源頭的加工工廠就近在我們四年間常常經過的路上！這次參訪也讓我反思，科技不只是提升產量的工具，更是保障食品安全、強化消費者信任的重要力量。現在裕賀加工的肉品可以從貼紙上來辨認，未來若能結合 AI 或物聯網技術，或許能讓食材履歷更加直接透明，也能讓消費者買得更安心。

附件 4(學生參訪心得)

這次去參觀裕賀牛觀光工廠獲益良多。首先瞭解了飼養肉牛的方式，必須要有飼料和草混合才能滿足營養。還有牛肉的分級主要是以肋眼肌附近的脂肪分佈來決定。此外在屠宰牛之後為了方便放血以及讓它熟成會將牛肉吊掛，熟成也分成乾式熟成和濕式熟成。然後瞭解了運送牛肉的過程和機器，會在 0~2°C 的冷凍貨櫃進行運送，以保證品質和味道。最後聽到裕賀這個廠牌的歷史以及理念。