

伯康老師的品評世界
中臺科技大學食品感官品評研究室

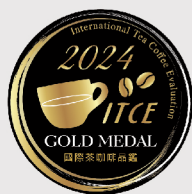


國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN



INTERNATIONAL
TEA COFFEE SENSORY LAB
國際茶咖啡感官研究室

ITCE 2024 國際茶咖啡品鑑大會 International sensory evaluation of tea and coffee 風味食品品鑑已於 8/17 在中臺科技大學圓滿完成。本屆以咖啡豆與茶葉為原料之風味食品，包括甜點餅乾、巧克力、即溶咖啡、罐裝調酒咖啡、冰淇淋等。ITCE 品鑑大會由專業製備人員，依據參與者提供沖煮參數製備產品，由 ITCS 國際茶咖啡感官研究室品鑑員及業者與消費性愛好者組成的 24 人品鑑團隊，在現代感官分析科學方法下進行品鑑，最終統計分析了感官品質與品飲經驗群組的結果後，發表以下獎章名單，同群組獎章依編號排序並無名次之別。



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
GOLD MEDAL 2024

2024 咖啡風味食品 金質獎章 Gold Medal

[咖啡風味食品 FT.組]

{ 即溶系列-重拿鐵 } — 熙舍精品咖啡



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
PREFERRED 2024

2024 咖啡風味食品 優選獎章 Preferred Medal

[咖啡風味食品 FC.組]

{ 果紅森林咖啡 金箔咖啡巧克力 } — 群果貿易有限公司



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
RECOMMEND 2024

2024 咖啡風味食品 推薦獎章 Recommend Medal

[咖啡風味食品 FC.組]

{ HI!KAJU 高粱風味罐裝咖啡 } — 小柒咖啡 / 馬祖 XIAOQI CAFE
{ 果紅森林咖啡 咖心可可 } — 群果貿易有限公司



伯康老師的品評世界
中臺科技大學食品感官品評研究室



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN



INTERNATIONAL
TEA COFFEE SENSORY LAB
國際茶咖啡感官研究室

ITCE 2024 國際茶咖啡品鑑大會 International sensory evaluation of tea and coffee 風味食品品鑑已於 8/17 在中臺科技大學圓滿完成。本屆以咖啡豆與茶葉為原料之風味食品，包括甜點餅乾、巧克力、即溶咖啡、罐裝調酒咖啡、冰淇淋等。ITCE 品鑑大會由專業製備人員，依據參與者提供沖煮參數製備產品，由 ITCS 國際茶咖啡感官研究室品鑑員及業者與消費性愛好者組成的 24 人品鑑團隊，在現代感官分析科學方法下進行品鑑，最終統計分析了感官品質與品飲經驗群組的結果後，發表以下獎章名單，同群組獎章依編號排序並無名次之別。



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
GOLD MEDAL 2024

2024 茶風味食品 金質獎章 Gold Medal

[茶風味食品 FT.組]

{ 炭焙烏龍茶薄片夾心巧克力 } – 妮娜有限公司



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
PREFERRED 2024

2024 茶風味食品 優選獎章 Preferred Medal

[茶風味食品 FT.組]

{ 紅玉茶薄片夾心巧克力 } – 妮娜有限公司

{ 百香果文山包種茶杏仁巧克力 } – 妮娜有限公司



國際茶咖啡品鑑大會
INTERNATIONAL SENSORY EVALUATION
OF TEA AND COFFEE IN TAIWAN
RECOMMEND 2024

2024 茶風味食品 推薦獎章 Recommend Medal

[茶風味食品 FT.組]

{ CAMI 台灣茶巧克力冰淇淋 } - 沛樂國際股份有限公司

{ 法米有機白茶曲奇 } - 法米有限公司

{ 紅玉紅茶爆米花 } - 奉茗堂茶業國際有限公司

