

愛之味參訪心得

愛之味的企業理念：

愛之味股份有限公司，創立於1971年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。

首先榮獲台灣第一家健康食品認證「健康益多油」，可降低三酸酞油脂，洛神花保健膠囊榮獲『護肝及調節血脂』雙認證是台灣生物科技大突破，並取得美國專利可降低膽固醇及維護心血館健康，健康の油切深入兒茶素的研究開發，榮獲有效減少動脈粥狀硬化，愛之味蕃茄汁，榮獲『降低總膽固醇』及紅金健康金庫榮獲『增加腸內益生菌、改善腸內細菌菌相』等健康認證。

愛之味理念：「愛之味」始終堅持

1. 產品品質自然化 2. 製造技術科技化 3. 健康食品大眾化
另外愛之味對於產品品質的三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多此三多原則。

而「愛之味」三項良心的生產理念：

1. 少用砂糖，改用Oligo寡糖與果糖。
2. 少用味素，改用香菇原汁。
3. 少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。愛之味為了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際ISO22000、HACC P等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的OEM、ODM生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

這次很高興能夠參觀愛之味公司，看到產區很大，不禁覺得愛之味不愧是老字號的牌子。替我們解說的先生和小姐都很熱情的為我們介紹，首先先參觀愛之味蔞瓜和甜辣醬等相關傳統美食罐頭生產區，原來要經過殺菌，敲打看瓶蓋是否有真空等程序來確保產品品質。這些都是平常看不到的小細節，有注意到公司對於產品的要求；到了保特瓶廠，才知道原來瓶身一開始其實是個小瓶子，要經過吹瓶這項工作才有寶特瓶的樣子出現。而所以流程都經過無菌來作，連產品包裝成箱都是自動化，直接送到倉庫，這些都是第一次了解，也覺得好神奇。這次來參訪，有瞭解到一間公司的運作與對產品的要求性，希望能為消費者做到最好，這些都是愛之味公司對於自己的理念。其實公司開放讓我們學生了解公司的營運讓我們更容易學習到未來能在公司營運上的一些幫助，希望未來企業參訪能夠增加讓我們學生學習到更多。

參訪心得(愛之味股份有限公司)

財金系 0974185 黃詩婷

簡介: 愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。「愛之味」堅持產品品質自然化、製造技術科技化與健康食品大眾化，還有產品品質三不政策：不含防腐劑、不加入人工香料、不加化學色素，以及好料多、營養多、愛心多， 三多原則。另外「愛之味」三項良心的生產理念：少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖、少用味素，改用香菇原汁、少用鈉鹽，改用鉀鹽。

管理會計:愛之味其成本制度應屬於分布成本法，分布成本制度普遍使用於以連續性基礎將原料轉變成同質性產品的產業，適用於長時間內大量製造單一產品的情況。在分布成本制下，嘗試去確認某一顧客訂單的材料成本、人工成本及製造費用是無意義的，因為每一訂單所需的貨品都是取自生產線上連續性製程中幾乎相同的產品，因此其是按部門累積成本而不是訂單，並將這些成本均等地分配到期間內通過部門的所有產品，按部門來計算單位成本。

心得:我們一開始先參觀了罐頭的生產線，其分為煮原料部門及裝配裝箱部門，因為煮原料的地方為了環境衛生的考量是在密閉的空間，但仍有看到工作人員穿著整身防護衣忙碌的身影，尤其可發現愛之味是非常注重衛生的單位；另外在裝配線上，看到了好多的罐頭成品，但並不是將原料裝瓶後就完成了，它還必須有人員在生產線旁檢查有無瑕疵，我覺得那些工作人員的工作內容好無聊且乏味，因為必須每天做著同樣的事情，像是有一位人員必須拿著一根棒子敲打每一個罐頭檢查罐頭的瓶蓋是否封緊。之後第二個行程我們到了飲料的廠房，那裏有好多很大台且長得奇怪的機器或容器，有的是裝原料的、有的是裝填的，其中有一個很特別它是製造寶特瓶瓶蓋封口的部分，發明那個機器的人真的很厲害，竟然能想出這麼好的想法而做出來。我覺得愛之味公司在生產食品時，非常的注重衛生，像是在飲料部分它們是用無菌冷填充，另外導覽的工作人員有跟我們介紹說如工作人員要進入生產的房間時都必須先消毒，而且房間內都是無菌空間，所以工作人員需兩個小時輪流進去，因為人不能在無菌的空間太長時間。雖然參訪只有短短的一個上午，但對我這個從未看過生產過程的人來說，真的很新奇且獲益良多。

愛之味企業參訪

愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發。生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。「愛之味」也始終堅持產品品質自然化、製造技術科技化、健康食品大眾化；產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，並致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。

「愛之味」爲了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，爲「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

愛之味健康科學研究所開創健康美味的優勢技術平台 追求健康又要留住美味，以「無菌冷充填」生產製造的核心技術，專注「預防醫學」研發理念，爲 21 世紀現代消費者貢獻「抗氧化、預防文明病」的保健食品，並建設與國際接軌、世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台。

我們這次參觀了愛之味的罐頭產品製造與飲料製造的生產過程，我認爲罐頭部分的生產成本計算適合用分批成本法(每一期間生產多種不同產品之情況)計算，而飲料的生產成本則適合用分步成本法(長時間內大量製造單一產品的情況)計算。每一種罐頭產品都有各自的生產線，在同一個時間點上，罐頭產品的生產線都在運作；飲料產品則是每一次生產都以 1 萬 5000 箱爲單位，從吹瓶階段到飲料製造，接著填充入瓶，最後產品包裝，1 萬 5000 箱完成後再換另一種飲料產品的生產。在這次參訪過程中讓我印象最深刻的則是愛之味對於產品的衛生要求非常的嚴格，尤其是飲料產品的部分，從最初的吹瓶階段到飲料入瓶階段，每一個過程都徹底消毒並確保是在無菌環境下進行的，可見愛之味是一間非常有責任的企業，願意領先同業，大舉投資生產設備及發展研究中心，讓消費者更有保障。

本次的企業參訪是我覺得與學習內容結合的最良好的一次，課本的內容與實務的製造過程幾乎完全吻合，讓我更了解課程的內容，對於在課程的學習上有非常良好的幫助。

愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。愛之味首先榮獲台灣第一家健康食品認證「健康益多油」，可降低三酸酯油脂，洛神花保健膠囊榮獲『護肝及調節血脂』雙認證是台灣生物科技大突破，並取得美國專利可降低膽固醇及維護心血管健康，健康的油切深入兒茶素的研究開發，榮獲有效減少動脈粥狀硬化，愛之味蕃茄汁，榮獲『降低總膽固醇』及紅金健康金庫榮獲『增加腸內益生菌、改善腸內細菌菌相』等健康認證。

愛之味始終堅持：【產品品質自然化】、【製造技術科技化】、【健康食品大眾化】；而產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。愛之味三項良心的生產理念：1.少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。2.少用味素，改用香菇原汁。3.少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。

愛之味爲了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，爲愛之味產品開發提供堅強厚實的後盾，且目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

本系於四月 3 日由管理會計蔡柳卿老師的帶領下，前往參觀愛之味公司，了解罐頭、飲料的整個製作流程，每個步驟流程都講究嚴謹衛生，罐頭從煮、洗瓶、裝罐、密封、貼標、印日期、人員再次檢查……等等，而飲料也是從調製、洗瓶、裝罐、印日期……等等，完成這批飲料的製造後，清洗整個機台，再製作下個批次的飲料。而四周的環境和品質管理也都嚴格管理，讓我相信這家公司是可以讓人放心的，之後也有看一段關於愛之味源起源由的影片，也發現到關於愛之味創業的辛勞和努力，相信經歷過這次的參訪，讓我能更了解企业在大量製造方面的程序，也讓我管理會計上在運用各種內部會計方法能有更深的體會。

愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發。愛之味堅持產品品質自然化、製造技術科技化、健康食品大眾化；產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，更致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。除此之外，愛之味企業更是秉持著三項良心的生產理念：1. 少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖、2. 少用味素，改用香菇原汁、3. 少用鈉鹽，改用鉀鹽，每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。「愛之味」爲了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，爲「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

此次參訪透過主管的由每一項產品的生產製程介紹，更可以了解到原來生產一項產品並非如此簡單，必須經過多道程序如：人工挑選原料、原料醃製、殺菌、填充、貼標、檢驗、包裝等等，尤其在於食品業的生產過程，更是注重食物本身的新鮮與酸鹼度維持，故在於殺菌這方面也著實重視，必須在於同樣生產線欲生產下一批產品時，必須連續沖洗殺菌六小時，使全部設備管線均清洗乾淨才可以進行下批品生產，以防口味混雜之外，更是著重於殺菌與衛生管理。透過參訪，也了解到原來一般常用的寶特瓶爲原始瓶胚所熱塑而成，且在於工廠內部即具有寶特瓶製造(吹瓶室)，跟我原本想的寶特瓶爲對外購買不同，著實更了解到實品業並非只是單純製造食品而已。透過生產作業程序與所學的成本會計結合，可得如此爲一分步成本製，同一製程裡連續生產相同產品，所以在於成本的計算上能夠較簡單來追溯到特定產品上，故在衡量成本時，能夠較輕易計算估計出特定產品成本，使公司在於做決策或是定價方面能夠做更精確的判斷。

這次參訪，與以前的參訪的產業著實不同，算是能夠更進一步認識新的產業，也能夠透過課本所學與實務上來互相驗證，尤其，老師課堂上曾說過，企業上對於財務領域的人員的評價在於成本這方面感到較爲薄弱，所以對於做財務的我們而言，更是體認到想要做好一位真的能爲公司帶來利潤的財務人員，必須要對公司作業製程有一定程度了解，才能夠爲公司做好適當的決策，然後才能爲公司獲利。期望課程所學，最後都能夠實際融會貫通的運用於未來就業上。

愛之味的企業理念及簡介

愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。

首先榮獲台灣第一家健康食品認證「健康益多油」，可降低三酸甘油酯，洛神花保健膠囊榮獲『護肝及調節血脂』雙認證是台灣生物科技大突破，並取得美國專利可降低膽固醇及維護心血管健康，健康の油切深入兒茶素的研究開發，榮獲有效減少動脈粥狀硬化，愛之味蕃茄汁，榮獲『降低總膽固醇』及紅金健康金庫榮獲『增加腸內益生菌、改善腸內細菌菌相』等健康認證。

愛之味理念：「愛之味」始終堅持

1. 產品品質自然化 2. 製造技術科技化 3. 健康食品大眾化
另外愛之味對於產品品質的三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多此三多原則。
而「愛之味」三項良心的生產理念：

1. 少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。2. 少用味素，改用香菇原汁。
3. 少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。愛之味為了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACC P 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

心得：

透過以上的介紹加上當天參訪過程中所觀察到的點點滴滴，及愛之味公司員工的詳細介紹，更是不由得欽佩起愛之味這間公司，食品業是最直接影響人體健康的產業之一，愛之味公司其實可以利用很多黑心的手法製造更多利潤，但愛之味公司卻選擇站在消費者的立場思考，砸下龐大的研發基金、建造幾近無菌的生產環境，製造出環保且健康的食品，經由此次參訪，更讓人體會到愛之味的用心。

此次參訪，我印象最深的是，愛之味員工們以公司為傲的態度，每個為大家介紹的員工，都不斷的強調愛之味公司是利用多好多先進的技術在對抗細菌，不讓細菌影響食品品質，強調公司願意花錢增進設備，如果一個公司可以讓員工以公司為傲、信服公司的經營理念，我想品質方面更是無庸置疑，因為員工不會做出違反公司理念的事。

感謝愛之味公司提供此次參訪的機會，也感謝老師讓同學們看見食品工廠內的操作生態，藉此機會可以了解管理會計中的很多觀念，也可了解該產業的經營模式。

管理會計企業參訪心得 財金四甲 0974180 陳又華

今天的企業參訪是到愛之味股份有限公司，他創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，是值得我們學習的對象。

在參訪的過程中，我們首先瞭解生技中心健康科學研究所，他是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。而愛之味股份有限公司她是首先榮獲台灣第一家健康食品認證的「健康益多油」，可降低三酸甘油酯，洛神花保健膠囊榮獲『護肝及調節血脂』雙認證是台灣生物科技大突破，並取得美國專利可降低膽固醇及維護心血管健康，健康的油切深入兒茶素的研究開發，榮獲有效減少動脈粥狀硬化，愛之味蕃茄汁，榮獲『降低總膽固醇』及紅金健康金庫榮獲『增加腸內益生菌、改善腸內細菌菌相』等健康認證。而在後來的投影片介紹中也有提到，「愛之味」始終堅持產品品質自然化，製造技術科技化，健康食品大眾化，而且產品品質的三不政策分別為：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，是值得所有企業效法的，愛之味股份有限公司並且致力於好料多、營養多、愛心多的三多原則。「愛之味」三項良心的生產理念分別是：1.少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。2.少用味素，改用香菇原汁。3.少用鈉鹽，改用鉀鹽。等等以上的介紹，都讓我們了解到每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。

參訪的過程中也看到了所謂的無菌冷充填，「愛之味」為了確保消費大眾喝的品质，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。我們分別參觀了一廠與二廠，裏面的設備與吹瓶等等的技術都讓我們驚嘆。

而最後也有剪報說明與現場問答來提高我們對愛之味股份有限公司的認識度，它的經營理念是以開創健康美味的優勢技術平台 追求健康又要留住美味，以「無菌冷充填」生產製造的核心技術，專注「預防醫學」研發理念，為 21 世紀現代消費者貢獻「抗氧化、預防文明病」的保健食品，並建設與國際接軌、世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台。所以在老師心禪的帶領下，我們對愛之味股份有限公司也有了更進一步的認識，希望下次還有如此的機會參觀到如此讓人有多加效法的公司。

校外參訪心得-愛之味公司

財金四甲 0974173 吳珮華

本次管理會計課程校外參訪到民雄工業區-愛之味公司，愛之味股份有限公司創立於民國 1971 年，主要從事食品製造業，擁有優秀的經營團隊，追求企業永續經營及成長；除整體營運穩定外，獲利狀況也逐年提昇，是國內五百大企業之一。

參訪一開始就被愛之味公司廣大的工廠腹地震懾住了，一進入內部就看到好多生產線正在工作，發現愛之味生產相當多種類之食品，包括飲料系列、甜點食品系列、鮮採系列、調理食品系列以及傳統食品系列，其中不乏大家在超商所常見的麥仔茶、鮮採蕃茄汁、土豆麵筋、脆瓜以及妞妞甜八寶，林林總總加起來超過 30 種商品，真的是相當驚人的數量。

我們看到許多穿著無菌衣的員工，統一且標準地作著自己所負責的工作，在前頭負責熬煮食品的地方散發著非常多的蒸氣，看起來是個很辛苦的工作場所，但是員工們也絲毫沒有鬆懈，快速且確實地工作著，非常令人佩服，其實在愛之味公司到處都可以看到靜思語，一方面激勵著員工，一方面也讓公司充滿著祥和安定的氣氛；我們還看到了甜辣醬的生產線非常有人在運作，原來是因為端午節要到了，家家戶戶都需要甜辣醬沾著粽子吃，所以他們非常忙碌。

經理還為我們詳細解說產品製作的流程，例如醬菜食品玻璃罐頭製作流程就包括原料醃製、脫鹽/酸化、洗滌/切片/選別、充填、金屬檢驗、封罐、殺菌/冷卻/吹乾、打印日期及標籤、成品包裝以及收堆入庫。我們還看到了寶特瓶胚，小小的保特瓶胚會經過吹瓶，也就是將瓶胚加熱軟化、加壓延伸吹製成空瓶，變成我們平常所看到的保特瓶，真是非常神奇。

之後我們還欣賞了一段介紹公司的影片，其中提到愛之味的始終堅持：【產品品質自然化】、【製造技術科技化】、【健康食品大眾化】；產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則；愛之味三項良心的生產理念：1.少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。2.少用味素，改用香菇原汁。3.少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。

愛之味為了確保消費大眾喝到的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為愛之味產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

愛之味的消費者遍佈全國各地，近 40 年來愛之味公司在國內的業績不但成倍數成長，而且並朝向國際化邁進，近年來更積極與海外資源合作，擴展「策略聯盟」，開拓「國際行銷」。這些的努力，值得我們欣慰與驕傲的就是全世界有華人的地方就有一愛之味。

這次所參訪的愛之味股份有限公司，是創立於西元 1971 年，主要爲了提供大眾高品質的中華美食，並創造出領導潮流的商品、預防文明病等醫學研究與開發。而生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產中心，近年來公司著重於生物科技，並全力發展以提昇人類生命科學之保健食品，同是更與國外技術合作深入更先進的生技研究。值得一提「健康益多油」是台灣第一個榮獲食品認證的產品，愛之味堅持以「產品品質自然化」、「製造技術科技化」及「健康食品大眾化」來致力於品質的三不政策：不含防腐劑、不添加人工香料、不加化學色素來提倡「好料多」、「營養多」及「愛心多」等三多原則，並「少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖」、「少用味素，改用香菇原汁」及「少用鈉鹽，改用鉀鹽」的良好生產理念。

首先到了園區參觀的是光關工廠，裡面正在運作的產品包含了甜辣醬及醬菜醬瓜系列等，由講師講解可得知愛之味醬瓜在包裝完畢之後，必須在廠內放置一段時間才可以運送出貨，往觀光步道往裡面走，可以看到甜辣醬生產線滿滿的都是生產人員，除了所熟知的包裝外，產線人員必須非常熟練的在每一個步驟仔細地檢查每一罐甜辣醬的風口是否封緊、標章貼紙是否完善、有沒有貼不緊的或是膠套有套好否，這都關係到消費者買到時對愛之味的觀感，所以每個環節都是緊密不可出錯的。講師也透露，由於端午節快到，正值甜辣醬的生產旺季，所以其他生產線的生產人員全部都調到甜辣醬生產線上，難怪脆筍的生產線上只有兩位生產人員再進行封存的动作。

接下來參觀的事一項令我覺得非常神奇的事，如何將一個類似小試管的寶特瓶，吹至成一罐完整的寶特瓶呢？我們至第二寶特瓶工廠參觀，首先參觀是無菌吹瓶室，不時有些過輕的寶特瓶至機器上脫落飛出並掉落至地上，再來是製程調配區，此區就是我們經常聽聞的愛之味飲料調配，如：麥仔茶、番茄汁等，講師友介紹說一次只能調配一種，若需換至另一外種，並須清洗過機器管線才可，不然會造成兩種口味的混合，以至於品質不佳。之後是無菌裝填區，由剛剛已調配完成之飲料裝填至已成型的寶特瓶，保持在無菌的環境下，確保品質以免變質，也要確保完成後的飲料內部是真空的。講師也講到，室溫下已開瓶的飲料罐，最好在短時間內喝完以免造成內部物質變質，沒喝完的最好冰至冰箱。

很感謝今天的講師，他讓我們了解了在書本上所提到的物流流程，除此之外，也讓我們更進一步了解到愛之味公司爲了消費者，而做出最好的決策，確保每個消費者手上拿的是安心又安全的產品，這真是一個有趣的參訪。

愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，愛之味其主要商品 / 服務項目為 1. 調理、食品類 2. 飲料、甜點類 3. 乳品、冷凍類 4. 油品類 5. 保健食品。近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。其中愛之味其產品品質三不政策：不含防腐劑、不加入人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多的三多原則，讓消費者能更安心食用。在參訪中，接待員特別強調「愛之味」三項良心的生產理念：

1. 少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。
 2. 少用味素，改用香菇原汁。
 3. 少用鈉鹽，改用鉀鹽。
- 讓每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。

在這次參訪中特別讓人注意的是愛之味是轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。其中我最愛喝的愛之味麥仔茶就是用這一套全國唯一無菌冷充填所生產的，無菌冷充填才能保持麥仔茶天然的原味！也借由無菌冷充填更能將蕃茄汁的健康營養素- Lycopene 茄紅素完整保留，營養衛生又健康。健康食用油廠，生產健康益多油，是全國第一家通過衛生署健康食品認證的食用油。

在參訪家工廠中，清楚的了解我們平常愛吃的菜心罐頭、粽子的好夥伴甜辣醬的生產流程，藉由廠房主任的說明了解平常的生產、存貨數量，這些實際的數字是理論書本上學習不到的知識，雖然透過機器化生產鏈可以快速生產，但對公司而言最重要的是如何計算衡量適當的生產數量以至於不會工不應求又或者供過於求的窘境。在飲品的加工過程中，由於考量機器設備成本本身極高因此生產飲品是使用同一機器設備，所以在生產過程中是一次是大量生產同一批產品，同時也可以降低清洗消毒機具的等待時間次數以及相關成本。

對製造業而言，生產成本對總成本而言佔了極大的比例，因此也最爲受到公司重視，若在品質相似的产品中，期望製造費用較競爭對手高，會造成訂單的流失或獲利的損失，因此在這次的中，也特別留意其生產過程。

管業界見習心得 愛之味企業參訪心得

財四甲 0974172 胡夢珊

愛之味在每個人的成長過程中，應該都深植了不少美味、耳熟能詳又健康的印象吧，除了陪伴我們三餐的蔴瓜、脆瓜、土豆麵筋和泡菜之外，口渴了來罐牛奶花生或沖繩黑八寶，想減肥的還有可能隨手不離分解茶，愛健康的爸爸媽媽常買回家冰冰箱的醇濃燕麥，甚至顧身體的叔叔阿姨每天吃的納豆激酶保健膠囊。光想到愛之味生產了這麼多跟生活分不開的食物們，就會覺得好幸福。

而我們也很幸福的企業參訪就來到了愛之味，光在到愛之味的路上，我在遊覽車上面想到的都是：等下愛之味會送我們吃或喝什麼呢，等下會不會因為工廠太香了我肚子餓，等下愛之味會不會一直請我們吃東西這樣午餐就吃不下之類的美夢。還好美夢不用做太久就到了愛之味公司了，首先我們先參觀土豆麵筋、蔴瓜的生產線，映入眼簾的是 4 大桶銀色的超高大桶子，和一條條想河道的生產線，可惜當時土豆麵筋的生產線沒有在運作，只能靠著解說人員的述說來描述運作時的熱鬧情景。眼尖的我們馬上發現旁邊豐的高高的滿滿都是醬瓜和麵筋，原來因為是低酸性食品需要放個幾天檢驗過關後才能上市，聽到這裡我們心裡感覺到愛之味滿滿的貼心，但是看到麵筋好多罐堆在眼前，如果沒有塊玻璃隔在中間我還真想全部帶回家。

再來甜辣醬的生產線終於有人在運作了，我對貼標籤的那個生產線非常有興趣，看機器這樣來來回回的運作，機器反覆做出好笑的動作，瞪大眼睛都要看個幾千幾萬次才想離開這條生產線，而這條生產線除了我們眼前的九位辛苦的運作阿姨外，後面還有從原料開始製作的員工們，不過我只看到像魚塩的水一直冒泡，裡面可是好多商品在泡冷泉呢，因為要降低產品剛製作出來的溫度，遠遠的看真的還挺有趣的。另外有個有趣的一個地方就是解說員給我們看尚未製作完成的保特瓶模型「瓶胚」，小小的一瓶超可愛，我想都沒想到這是我們平常喝飲料時的寶特瓶原形，他可以隨著商品需要什麼形狀而吹出想要的形狀，非常有趣，整個讓我們大開眼界。

在來是參觀由愛之味轉投資的「台灣第一生技公司」，一樣在愛之味公司裡面，「台灣第一生技公司」目前是第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的專業 OEM、ODM 生產工廠。聽起來就很厲害，而第一生技有別於一般飲料廠外包填裝瓶的做法，引進全套無菌冷充填生產線，從吹瓶、充填到包裝完全在幾乎無菌的環境中生產，當然進去裡面操作機器的人員都必須穿著像太空人一般的防塵衣，人員的工作時數也有限制，須不斷輪班消毒殺菌，避免時間過久造成細菌的滋生，由此可知愛之味注重品質的程度，還有我們人類平常生活的地方還有身體上絕對存在著一堆細菌，看到愛之味如此細心的為大眾製作好品質的食品，頓時好感動。

最後參訪完我們各帶走了一瓶麥仔茶，雖然沒有想像中的很多美食等著我們，但看參訪完了愛之味公司，卻感覺像跟食物一起在產線上攪和過來了，第一次參觀食品工廠，看產品們乖乖地在生產線上排隊真的好興奮，愛之味公司對產品的堅持和對顧客的貼心，真的著實地讓身為消費者的我感到無比安心，希望愛之味的「讓明日更健康」的企業理念能一直這樣實踐下去，讓我們看到在地化企業也有它厲害的地方。

參訪心得——愛之味股份有限公司

——提到食品產業，就會想到統一、味全、味王、愛之味等等，而我們這次要參訪的就是愛之味股份有限公司。

其實在電視上就看過很多愛之味產品的廣告，例如：莎莎代言的分解茶、白敬惠代言的鮮採蕃茄汁、白冰冰代言的妞妞甜八寶以及劉嘉玲代言的快樂健康奶等等。當然，他們的產品不只這些。愛之味生產很多不同種類的產品，如：飲料類、果汁類、甜點類、傳統美食、調理類、油品類等。飲料有分解茶、麥仔茶；果汁則是不同濃度及包裝的蕃茄汁；甜點有牛奶花生、妞妞甜八寶、沖繩黑八寶和冰燒仙草等；傳統美食包括土豆麵筋、鮮味脆瓜、青脆菜心、韓式泡菜等等。當然還有冷藏系列的寒天飲料，保健食品及乳品。

首先我們參觀的是傳統美食的加工部分。看著一罐罐的脆瓜泡在水裡降溫，然後再經過檢驗，貼上標籤，工作人員還得敲每一罐的蓋子，檢查是否真的都是密封狀態。最後才是裝箱，準備配送到各市場販賣，每一個步驟都有專人在旁，確保過程的順利。接下來去看飲料的製造過程，解說人員在解說的時候傳遞了一個管子，並且告訴我們那就是未加工的寶特瓶，我非常的驚訝，他說，寶特瓶需要經過「吹」的過程，才會變成我們平常看到的那個模樣，而且只要瓶子有點瑕疵，電腦就會自動將它踢除到管線外。解說員還說，他們是二十四小時在製造，但為了保持輸送飲料管線的清潔，在輸送兩種不同飲料的中間，會有六個小時的清理時間，因此不用擔心會有不乾淨的東西殘留。最後我們到一個地方去觀賞關於他們公司理念及產品的影片和進行最後 Q&A 的部分，但由於在參觀的過程中大家一邊聽，一有疑惑就會馬上詢問，所以也沒什麼其他的問題了。不過在看完影片後比較讓我意外的是，沒想到兩斯企業和劍湖山都是愛之味股份有限公司的相關企業。

透過這次的參訪之後，雖然只看到某部分的製作過程，但也讓我了解到從賣場中買到的產品是經過層層的製作、檢驗和把關，且愛之味股份有限公司也為了讓消費者能夠安心食用他們的產品，花了大筆的錢投資在無菌冷充填的技術上。他們也標榜產品：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素；少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖、少用色素，改用香菇原汁、少用鈉鹽，改用鉀鹽，讓大家能夠吃的健康。下次到大賣場購買食品的時候，我想我會優先考慮愛之味的產品。

這次管理會計校外參訪的地點是位於民雄鄉的愛之味工廠，一開始先參觀罐頭加工的廠房，一個大型廠房中劃分了各種食品的加工區塊，包含了：甜辣醬、脆瓜、蔴瓜、土豆麵筋等各類加工食品。當時生產線上正在運作的是甜辣醬以及脆瓜，看到工作人員忙進忙出的工作，只要稍有怠惰，輸送鏈上就會大打結，片刻不能鬆懈的感覺真令人緊張。一個生產鏈上的上游包含了一開始的食材挑選、烹飪以及急速降溫，這些都是要在無菌的空間內處理，以確保消費者的食用安全及衛生。

接下來是去參觀位於罐頭食品加工廠對面的台灣第一生化科技公司，解說員一開始先向我們說明為何愛之味要投資，原因如下：愛之味為了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

其中飲料生產鏈上的重要一環便是「無菌冷充填生產」其優點：

- 1.降低生產成本：無菌冷充填 PET 容器包材採輕量化生產，可節省原料成本及環保回收費用，其成本費用約為熱充填 PET 容器的 65%左右。無菌冷充填少樣多量化與高度自動化的經濟生產模式，皆可減少變換生產品項所造成的原物料損失，並可降低人力生產成本。

- 2.產品品質與風味俱佳：生產製造過程是將產品以超高溫瞬間殺菌後再急速冷卻降至常溫充填，因此沒有高溫充填、迴流且再殺菌的生產過程，對產品不會產生過度加熱的現象，因此在產品品質與風味上比較容易掌握有利點，尤其是對茶類的風味更能掌控，可以完整保留茶本身具有之香氣與風味，也最能保留果汁或乳製品的原味與新鮮度，尤其是有利於生產高附加價值之飲料產品。其中愛之味麥子茶、蕃茄汁就是用這一套全國唯一無菌冷充填所生產的

- 3.生產品項多樣化且安全、衛生：無菌冷充填可生產所有低酸性與酸性的飲料產品，尤其是生產蛋白質成份較高之奶類或麥茶產品亦無任何衛生、安全的品質疑慮，是目前飲料生產具有最高效益與最衛生、安全的生產設備。無菌冷充填系統有高度自動化與機動調整能力強的優勢，可生產多樣化與不同容量的瓶型以符合市場潮流的趨勢。

經過了這一次的參訪，讓我除了從上課中學習到了管理會計的基本原理之外，能夠更深入的了解管理會計對於一間工廠的管理的重要性跟獨特性，藉由管理會計的報表，讓管理者可以做出最佳的判斷跟決策來決定整個生產線的作業流程，來達到效益最佳化，把上課的抽象觀念用這次的參訪來深深的烙印在我的腦海裡，為此行我最大的收穫。

管理會計業界見習心得

財金三甲 0984661 鍾雅秀

一、愛之味公司簡介

愛之味於 1971 年成立，其製造項目有傳統食品類、中式調理類、休閒甜點類、乳製品等，目前資本額 36.4 億元，員工人數多達 800 人。

愛之味的產品在台灣市場中以傳統食品類之醬菜系列最爲台灣市場所熟知，例如愛之味土豆麵筋、愛之味盞底蔴瓜、愛之味鮮味脆瓜等。由於台灣食品市場已經發展得相當成熟，因此愛之味即以講求健康訴求爲市場區隔，愛之味的產品強調不加防腐劑、不加人工色素、不加化學原料、少加鈉鹽改用鉀鹽、少加砂糖改用果糖或 Oligo 寡糖。

生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提高人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。

二、參訪後心得

愛之味以生活中的題材做爲產品廣告內容，使人留下深刻的印象，例如愛之味脆瓜的廣告詞—「老欸阿，明阿在甲菜喔。」，還有「電腦嘛效滾頭豆喔。」則是愛之味牛奶花生的廣告詞，這些廣告讓人們不管是吃飯或休閒甜點時，都會想到愛之味，廣告成功的塑造出很好的形象。

對愛之味的最深刻印象就是土豆麵筋，記得小時候吃飯時，媽媽買土豆麵筋來讓我們配飯吃，吃一次後從此就愛上那甜甜鹹鹹的滋味，還有土豆那鬆軟的口感，到賣場買東西看到土豆麵筋，總會吵著媽媽說要買，可以什麼菜都不吃就只吃白飯配土豆麵筋，吃了就感到很滿足，而愛之味甜辣醬更是端午節吃粽子少不了的醬料，在得知要去參觀愛之味工廠時很開心，很想看看從小到大愛吃的土豆麵筋及甜辣醬到底是怎麼做出來的。

工廠內有好幾條生產線，從原料、烹煮、調味、充填、殺菌到包裝，每項商品都有一條獨立的生產線，看到一罐一罐的甜辣醬、脆瓜在機器上遞送，員工將他們貼上標籤，包裝成箱，原來平常吃到的東西是這樣做出來的，絕得很神奇。參觀後才知道原來我們平常看到的各式各樣大大小小的寶特瓶，是由一個小小試管狀的胚瓶依照各種產品想要的形狀吹出來的。愛之味工廠的環境非常乾淨，且每位員工都戴上帽子避免頭髮掉到產品上，產品殺菌也做得很確實，參觀了解產品的製造過程後，更能安心食用其商品。

三、與課程連結

愛之味每項產品皆有一條獨立的生產線，且在每一期間生產多種不同的產品，因爲產品不同，所以成本通常也會不同，每一種不同的產品或生產批次都必須維持一套成本紀錄，因此在計算產品成本上適用分批成本法。

管理會計業界見習心得

財金三甲 0984664 陳苡如

我們於四月三日去參觀嘉義縣民雄鄉的愛之味股份有限公司，是耐斯集團底下的企業。愛之味成立於一九七一年，主要生產項目有傳統食品類、中式調理類、休閒甜點類、健康飲料、乳製品等，其中最著名的就是傳統食品類裡的醬菜系列，由於台灣食品市場發展成熟，因此愛之味即以講求健康訴求為市場區隔，創立了「生技中心健康科學研究所」，生技中心是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味也著重發展生物科技、提昇人類生命科學的保健食品，同時也與國外技術合作更先進的生技研究。愛之味的三多原則——好料多、營養多、愛心多，對產品品質的三不政策——不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素。這些原則是為了讓顧客安心使用愛之味品牌的產品，更為了讓顧客相信愛之味不是紙上空談，規劃及開放工廠給予民眾參觀。

我參觀工廠的時候發現愛之味工廠有著乾淨整潔的環境，員工也都穿戴口罩、頭套等，是讓食品可以在衛生良好的條件下生產出來，對於瑕疵的產品包裝，一律淘汰，就算食品完整所有程序，還是會一再的仔細檢查，就怕消費者使用到有缺陷的產品。在參觀的過程中還發現了有包裝的寶特瓶因為機器的外力過大而飛出生產軌道，可見就算在機器化製造的過程下，還是會有安全問題的存在。解說員向我們說明生產步驟及過程，讓我們了解食品完成之前所需要經過的程序是屬於分批成本制，若需要轉換產品口味製造，需要先將生產機器清洗乾淨，不能殘留上批產品的味道，但是在清洗整理的過程需要花費六個小時的時間，可想這六小時的閒置時間因不能生產產品所增加的成本不少，解說員拿出瓶胚讓我們知道瓶胚的功用以及明白寶特瓶是利用空氣壓縮將瓶胚吹出而製成的，而寶特瓶不得受到過度的日曬，像是夏天的時候把寶特瓶裝的飲料放在車裡，車子經過日曬，內部會變得悶熱，寶特瓶會因高溫而產生變質進而讓飲料受到污染，對人體來說是不健康的。廠商也建議我們平常只要拆開包裝，飲料最好要馬上喝完，飲料若與空氣接觸太久，也是會變質的，對身體也是不好的。

參觀完工廠，我們到會議廳觀看愛之味的介紹影片，介紹愛之味企業的發展歷史、企業主張的行銷策略以及愛之味生產的所有產品等，影片完整豐富，從中可以學習到一個良好的企業所需具備的條件及想法，以造福消費者的角度去製造產品、銷售產品，必能往永續經營的方向前進。愛之味貼心的送我們其生產的麥仔茶，麥仔茶喝起來甜甜順口，雖有濃濃的麥香味，但卻有股清香的味道，使我們在大熱天得以清涼消暑，也讓我們嘗到愛之味的產品品質是如此的良好。

4月3號早上，我們前往已經成立41年的老品牌「愛之味」食品加工廠參訪，愛之味在市面上的產品總類繁多，有最古老的麥仔茶、妞妞甜八寶、脆瓜等等的到現在的番茄汁，可以說產品分佈的總類相當的廣泛，沒預料到愛之味食品加工廠竟然就在嘉義，不過是在較偏遠的民雄。一抵達愛之味就有工作人員帶我們去有著透明玻璃的小走廊，往下看可看到員工們正在辛苦的工作，這時產品已進入生產線的最後階段——「裝箱」，看著一罐罐的玉筍堆積在工作檯上，真覺得不可思議，這些都是我們家常吃食品，現在眼前的數量簡直可以堆成一座山了。接著，接待小姐帶我們去看傳說中最特別技術——「無菌冷填充」，原本其他家的公司一開始都是使用熱填充技術，就是將內容物完成後，填裝的過程需要再經過一段高溫加熱來殺菌，而其實這段高溫加熱較容易破壞內容物的原味，所以愛之味研發出冷填充這個概念，原料調配完後，會通過25度C的無菌通道接裝瓶，這樣可以避免破壞原料的風味，但相對的，這項設備就必須24小時運作，也須定時重新殺菌，且每次重新殺菌需花費6個小時，但現在市面上的廠商也紛紛效仿。我們也看到了所謂的「胚瓶」，原來所有的保特瓶都是由像試管一樣小的瓶子而吹成的，差別只在於形狀的不同。老師說愛之味的成本記帳法應該是用分批成本制，由於它的產品總類很多，但運送的管道卻只有幾條，所以基本上是分為一批一批的生產，換下一批的成品運送填裝時，須經過鉀鹽的清洗後才能換批填裝。興奮的拍了許多的照片且參觀完工廠後，我們到一個大禮堂看愛之味的廣告，順便進行Q&A，在這期間，愛之味非常大方的送我們一人一罐飲料，才結束了一天的參訪。

我覺得這次的經驗很特別，第一次看到食品製造業的流程，有的人在這麼高溫的環境之下，只能重複一樣的作業程序，卻也不會感到錯亂，有條有理的——完成；有的人必須穿著無菌衣，穿梭在各個器皿之間不斷的嘗試、調製配料；有的人必須時時刻刻來回的走動檢查各個儀器的狀況是否良好，為的就是要堅持最重要的「品質」。看他們不斷的推陳出新研發出新產品，就是因為這份堅持，才讓我們消費者有安心的食品可以選擇，到了今天我才更了解到，不管是從事哪一方行業，都盡心盡力去做，最重要的是你必須真正喜歡你所從事的工作，才能處於愉快的心情，也更有心力去做好。

管理會計業界參訪心得

0984697 財金三甲 劉又齊

對於這次管理會計的校外參訪至頭橋工業區的愛之味公司，打從一開始我就很期待能夠到像這麼大規模的公司參觀，果然的參訪的過程中，我學到很多東西，一開始我見識到了大公司大工廠的規模，從他們的產品生產線，看到了許多從小日常生活中就常常出現在生活周遭的產品，例如醬瓜，番茄汁，竹筍，泡菜……等等，在工廠的走道牆壁上還有很多產品的樣品可以觀看，還有些許的圖片簡略的介紹生產過程，愛之味公司還拿出了他們製造成產品外包裝的寶特瓶變成的“原型”瓶胚”讓我們大家把玩看看，也讓我了解到原來那些寶特瓶變成的，和想像中的完全不一樣，後來也參觀了他們的無塵的工作過程，為他們產品的衛生安全做把關，最後去看了他們的宣傳投影片，從影片中介紹了他們公司的基本簡介，公司規模，相關企業，還有他們未來的展望，而他們愛之味集團始終堅持【產品品質自然化】，【製造技術科技化】，【健康食品大眾化】；產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則；「愛之味」三項良心的生產理念：1.少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。2.少用味素，改用香菇原汁。3.少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。這些都是以顧客的飲食安全為第一考量，愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。而愛之味公司最引以為傲的就是無菌冷充填，為了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等，國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。愛之味麥仔茶就是用這一套全國唯一無菌冷充填所生產的，無菌冷充填才能保持麥仔茶天然的原味！更能將蕃茄汁的健康營養素-Lycopene 茄紅素完整保留，營養衛生又健康。健康食用油廠，生產健康益多油，是全國第一家通過衛生署健康食品認證的食用油。而也在看完最後的介紹影片，此次的校外參訪也差不多到這邊畫下一個句點了，這次的參訪令我真的相當滿意，也讓我吸收到很多寶貴的知識與經驗，我相信這種校外參訪的課程有助於我未來於職場上，人際關係上都有相當程度的幫助，希望往後學校能繼續安排校外參訪，讓我們可以多了解一點課本以外的實務經驗，最後也謝謝老師和學校讓我們能擁有這個寶貴的經驗。

管理會計業界參訪心得

0984710

財金三甲

蔡宗府

這次的管理會計校外參訪來到了位於頭橋工業區的愛之味工廠，看到了我非常喜歡吃的麵筋的製造過程，和飲料的製造過程，讓我獲益良多。以下簡介一下愛之味公司。

愛之味股份有限公司，創立於1971年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。

首先榮獲台灣第一家健康食品認證「健康益多油」，可降低三酸甘油酯，洛神花保健膠囊榮獲『護肝及調節血脂』雙認證是台灣生物科技大突破，並取得美國專利可降低膽固醇及維護心血管健康，健康の油切深入兒茶素的研究開發，榮獲有效減少動脈粥狀硬化，愛之味蕃茄汁，榮獲『降低總膽固醇』及紅金健康金庫榮獲『增加腸內益生菌、改善腸內細菌菌相』等健康認證。

「愛之味」始終堅持【產品品質自然化】【製造技術科技化】【健康食品大眾化】產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。

「愛之味」三項良心的生產理念：1.少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。2.少用味素，改用香菇原汁。3.少用鈉鹽，改用鉀鹽。

每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。「愛之味」為了確保消費大眾喝到的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。愛之味麥仔茶就是用這一套全國唯一無菌冷充填所生產的，無菌冷充填才能保持麥仔茶天然的原味！更能將蕃茄汁的健康營養素-Lycopene 茄紅素完整保留，營養衛生又健康。健康食用油廠，生產健康益多油，是全國第一家通過衛生署健康食品認證的食用油。

經過這次的愛之味校外參訪，除了讓我對愛之味產品的生產過程更加了解之外，也使我對愛之味產品的品質更有信心。非常感謝學校及老師安排這次的校外參訪，希望以後還會有更多機會可以出去看看，學習在學校學不到的東西。

管理會計業界參訪心得

財金三甲 0984698 潘承佑

理論與實務必須相輔相成才能夠真正的學習到專業科目的精髓，除了學習管理會計的作法以外，這次也在學校的安排下去參觀了食品業中的佼佼者——愛之味股份有限公司，對於這次的參訪我感到非常的期待，畢竟我們都是在學校學習理論的東西，很少有機會可以真正來到公司參訪，藉由這次的校外參訪可以讓我學到實務上的經驗，也讓還未出社會的我看看實務上是如何運作，提升自己的視野，與學校所學之理論互相比較，從中學習與理論方面不一樣的知識。

我們先來談談愛之味這間食品公司。愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提早人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。愛之味爲了確保消費大眾的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的台灣第一生化科技公司，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，爲「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保持瓶一廠、保持瓶二廠、健康食用油廠。愛之味始終堅持產品品質自然化、製造技術科技化、健康食品大眾化，產品品質三不政策包含：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，且致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。愛之味三項良心的生產理念包括：少用砂糖改用 Oligo 寡糖與果糖、少用味素，改用香菇原汁、少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。

一般在日常生活當中，我們看到的加工食品都是已經處理好，讓我們可以方便食用，而這次參訪讓我看到了加工食品的處理過程，每個加工食品都是經過許多關卡才會變成我們眼前的產品，讓我印象深刻的是飲料類，包裝使用的寶特瓶一開始如試管一般，經過填充的處理後才會像我們看到的飲料罐一樣，還有其他的人工篩選、殺菌處理等等，都是平常無法看到的，也很珍惜這次校外參訪的經驗，很感謝學校與老師位我們安排這種非常充實的參訪，讓我們了解到實務上的運作，希望以後也能夠多多安排類似的參訪，讓我們增廣見聞，藉由了解實務的運作，使我們未來能夠在社會上站穩腳步，並且爲自己的人生增添美麗色彩、綻放耀眼光芒，創造出人生的最終價值。

管理會計業界參訪—愛之味

系級：財金三甲 學號：0984299 姓名：柯凱樺

愛之味股份有限公司，創立於1971年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提早人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。首先榮獲台灣第一家健康食品認證「健康益多油」，可降低三酸甘油酯，洛神花保健膠囊榮獲『護肝及調節血脂』雙認證是台灣生物科技大突破，並取得美國專利可降低膽固醇及維護心血管健康，健康油切深入兒茶素的研究開發，榮獲有效減少動脈粥狀硬化，愛之味蕃茄汁，榮獲『降低總膽固醇』及紅金健康金庫榮獲『增加腸內益生菌、改善腸內細菌菌相』等健康認證。

而在參訪的當天，參觀了愛之味的工廠生產線，首先是傳統美食類的生產線，有脆瓜、玉筍等，其生產線分為前半的無菌處理及後半的包裝處理，其中的無菌處理還包含了高溫的殺菌處理，後半還有瑕疵品的檢驗，使得愛之味工廠所生產出的醬瓜能讓消費者安心食用。

接著便是來到飲料類的生產線，「愛之味」為了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際ISO22000、HACCP等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的OEM、ODM生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。愛之味麥仔茶就是用這一套全國唯一無菌冷充填所生產的，無菌冷充填才能保持麥仔茶天然的原味！更能將蕃茄汁的健康營養素-Lycopene 茄紅素完整保留，營養衛生又健康。健康食用油廠，生產健康益多油,是全國第一家通過衛生署健康食品認證的食用油。

上管理會計課期間，聽聞老師要帶我們參訪位在嘉義民雄工業區的

愛之味製造總部，內心非常的雀躍。從小，對愛之味的印象停留在初一、十五會提醒人們記得明天要吃素，要記得配愛之味令人印象深刻的廣告，還有愛之味的麥仔茶的廣告也是令人琅琅上口總能哼上幾句。

在參訪事前做了些許功課，了解愛之味公司成立於 1971 年和大概的背景資料，是一家老牌的食品製造商，除了維持傳統的好滋味，也不斷致力開發新商品以符合社會的潮流和趨勢。

參訪愛之味工廠由嘉大的校友愛之味的主任帶領我們參觀，從第一線的生產線開始參觀，映入眼簾的是愛之味的麵筋、甜辣醬、脆瓜的生產線，龐大的生產線需要非常多的人力來執行，標準化的流程讓其運作得更有效率，了解到生產線 24hr 隨時都有人待命，是採用三班制輪班的方式，確保其生產線和殺菌過程的流暢。愛之味每日生產 4000 打的甜辣醬和 3500 打的脆瓜，且採用 class ten 最高規格的殺菌過程，每一條生產線透過其嚴格的控制和品質管理，確保產品的吳俊和衛生。透過主任的說明明白殺菌機一旦經過清洗重開需要六小時才能運作，因而讓機器維持 24hr 運作，從中了解到從事食品業是蠻辛苦且非常浩大的工程，著實讓我對這些生產人打從心裡佩服和尊敬。

愛之味對食品的安全極為重視，除了從國外進口好幾台大型的殺菌機，且有相當專業的無菌食品室，對著每一項產品的品質極為要求。不僅如此，愛之味有投保食品安全保險，且有 ISO90000 和 HACCP 及健康食品的認證讓消費者能放心的食用愛之味的產品。

透過愛之味主管的簡報了解企业本身的理念以“讓明日更健康”為其企業理念，在食品製造上有三大堅持：產品品質自然化、製造技術科學化、健康食品大眾化；更有三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素；三多原則：好料多、營養多、愛心多，以及三少理念：少用砂糖、少用味素、少用鈉鹽，在現今不斷爆出有黑心食品的台灣透出一到難得的曙光，讓人不禁對愛之味豎起大拇指，並由衷希望能永久秉持著這麼健康的理念為台灣的食品做健全的把關。

愛之味這家老字號的食品公司不僅持續生產大眾熟知的產品以外，也不斷地在日益精進研發，從油切茶、番茄汁到最近很夯的燕麥奶，每一項產品其實都不知不覺地融入你我的生活之中。

從這次的參訪經驗之中，了解到實務與理論結合的重要性，深刻感受工廠的管理不易，並由市場分析了解新產品是否合適推出，並將健康實踐於產品之中，秉持著良心和創新發展的公司，難怪能在這麼競爭的台灣食品市場中脫穎而出。

知識並非只能從課本上獲得，實際見習也能學習到很多東西，管理會計和一般財務會計所不一樣的地方在於多應用在製造業上，於是老師便幫我們安排了愛之味股份有限公司的參訪行程。

愛之味股份有限公司創立於 1971 年，製造產品從一開始的食品飲料類逐漸擴展到油品类及保健食品類。生技中心健康科學研究所是愛之味創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，發展人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作生技研究。

我們一開始先前往食品的製造生產線參觀，愛之味脆瓜、土豆麵筋大家一定都吃過，工廠內疊著一層又一層的罐頭，相當壯觀，食品最重要的就是衛生，殺菌便是製造的一項重要課題，據廠長解說，旁邊矗立的那兩個大鐵桶便是殺菌用的機器，每項食品的殺菌溫度都不一樣，所以要分成好幾條生產線，而且充填時也要注意是否會有細菌滋生的可能性，一旦不合格通通都要做廢。偌大的工廠裡面只有幾個穿著無菌衣的工人，大部份的工作都交給機器了，輸送帶上一瓶瓶甜辣醬不停的跑過，令人不得不佩服機械化的厲害。

接下來是參觀傳說中的台灣第一生化科技公司，見識了據說造價四億的「無菌冷充填」，於 1999 年全台唯一引進法國全套無菌冷充填生產線，從吹瓶到填充包裝，完全在幾乎無菌的環境中生產，由於是細菌無法生存的環境，工作人員也無法在裡頭待太久，否則連人體內的好菌也通通被殺死，久了對健康有害，所以固定每小時便必須換班一次，聽說裡面的空氣比手術房還要乾淨一百倍，如此嚴格控管的生產設備，提供消費者更豐富的天然原味優質產品。

行程的最後，我們上了四樓簡報室吹冷氣看投影片，當天太陽非常的熱情，能夠坐下來好好休息一下對大家來說真是莫大的福音，每個人面前都非常貼心的擺了一瓶愛之味的無糖麥仔茶，走了半天確實是相當口渴了。影片內容主要是向大家介紹愛之味公司的現有產品、無菌冷充填技術以及未來的展望，聽起來愛之味是一間未來能夠擁有繁榮光景，值得投資的公司。

終於到了離開的時刻，大家聚集在辦公大樓前那大大的愛之味標誌下合影，為今天的參訪之行留下一個記錄，完整的結束了今天的行程，這半天讓我見識到了不少課本上學習不到的東西，美中不足的是在回程的路途上有點小暈車，不過並不影響這一天的愉悅心情，滿足的返航回學校去。

這是我第一次去愛之味股份有限公司參訪，那天早上八點四十分出發，因為愛之味公司離學校沒有很遠，所以大概九點多就到了，而且因為這次參訪，我還特別上網查一下資料，讓這次參訪顯得特別有意義，而不只是走走馬看花而已。愛之味是屬於耐斯企業的關係企業，而耐斯企業股份有限公司秉持著“綠色經營”為目標在產品開發，為滿足國人多樣化的需求，耐斯產品從清潔到保養，由個人至全家，充分為國人的美好生活進最周全的服務，並繼續開發對環境溫和的日常生活用品，是為集團永續經營的目標——綠色經營。

首先，我們先參觀傳統美食類的充填，例如：(一)甜辣醬；那時我們去的時候，工廠正為了供應端午節吃粽子的需求，幾乎把人力都放在製作甜辣醬上面(二)土豆麵筋(三)珍寶玉筍，因為筍子不好用機器清洗，所以只好使用人力，慢慢仔細的一根一根洗滌，而且必須在熱氣無菌的空間下，員工必須要穿上防護衣，以避免細菌孳生，而且之後還用高溫再次殺菌，最後再使用人力一個一個敲打瓶蓋，聽聲音，以確保每個產品都有確實密封好，否則裡面的食品很快就腐爛壞掉。傳統美食這類的製作都還是使用傳統的方法製作，或許是因為原料需要較精細人力清洗，所以才大都使用人工，生產速度較慢。

過來是參觀台灣第一座使用無菌冷充填的技術所製造的飲料、奶類等，這座工廠大概需要新台幣四億製造，其實還蠻昂貴的，不過為了製作更好的食品，愛之味公司還是不惜成本，生產出較好較無菌的產品給消費者。在工廠內，我首先看到的是：保特瓶的生成，寶特瓶原本是一隻很小的管子，類似試管上面再加個瓶蓋，然後利用機器把它吹成想要的形狀，如果吹不成功機器就會自動偵測，然後打掉它。第二站是原料的生成：他們的生產流程是，如果這次要生產麥仔茶，機器管子就只有麥仔茶在跑，不會有兩種以上的液體一起在製作，否則可能會有紅茶加牛乳變成奶茶的窘境，而且他們在製作兩種產品之間，會利用食品級的清潔劑清洗管子，以確保產品安全。第三站是：無菌充填，然而在此房間內是無菌的，員工最多只能在此房間內待兩小時，因為人類需要在有菌的空間內才能生存。第四站是：保特瓶身的包裝，在這裡需要人力確保每個產品的瓶身包裝都完好，如果包裝不好需要人工把它包裝平整，再繼續裝箱把整箱產品輸送到倉庫存放，而且此過程不可以把產品掉落到地上，因為在強力的碰撞下，寶特瓶可以已經有縫隙，讓細菌進入，但肉眼卻看不出來，所以在購買瓶裝飲料時避免購買已經掉落到地面的產品。

參訪完才知道，為什麼愛之味公司的商品都有點昂貴，因為它需要高成本的機器製造出健康無菌的產品給消費者食用。

管理會計業界見習心得

財金三甲劉懿庭 0984717

參觀愛之味的工廠,才覺得每一罐加工食品後面所製造的工程還真不簡單,從清洗到裝箱,除了成本考量外還要顧品質,而有些機器取代不了的人力,也是額外的成本,聽廠長說他們裝飲料的管線要是換了不同口味,光清洗管線就要花六小時,真的很煩瑣,我想這就是做食品所必須要做的吧!!

我們從早上開始參訪到中午才離開,唯一美中不足的是中午沒有東西可以吃,所以就餓著肚子回嘉義在去找東西吃,希望以後學校可以撥一些經費,讓我們要小點心可以先止一下飢,我越來越喜歡學校有這種參訪活動,我覺得真的很棒,因為比起學校教的文謔謔制式化的東西,我比較喜歡這種實務上的真實的可以看到的東西,也比較可以勾起我的興趣,對這些從沒看過的東西充滿好奇,然後主動的想要去了解它去懂它,我想這就是參訪真正的目的吧!!讓我們從參觀過程中學習到些什麼,希望學校可以再多辦一下關於企業參訪的活動,可以更幫助我們學習激發我們對實務界的好奇.

參觀完以後了解到說愛之味工廠所用的是管理會計裡面所說的分步成本製,這老師課堂上曾解釋說這個是什麼,但沒有實際去了解只懂得片面而已,參觀完後才更了解到底什麼是分步成本製了!!!

我最喜歡吃愛之味的土豆麵筋了,我覺得好好吃~雖然那天他們並沒有提供這個讓我們享用,但有發給我們一人一瓶麥仔茶,這也是他們的招牌之一吧!!!

參觀後愛之味還有播影片讓我們看,然後有問題的可以發問,真的很不錯

雖然發問的比較多還是老師,學生都不太好意思,但從講解人員的解說中,自己也獲得些什麼~

希望學校以後可以多舉辦這類的活動,讓我們從活動中學習,這樣也學習得更快更有效率,也不會想睡覺還可以激起我們的好奇心.

管理會計我一直都覺得是很無聊很繁雜的學科,可是透過參訪了解,我覺得它好像變有趣變生動了,第一次發現原來會計可以這樣上這樣了解,還挺不錯的~

在現今全球競爭激烈的時代中，各個企業努力發展自身的優勢，在各個企業中尤其是製造業相關的企業，都在探討如何在利潤和成本之間取得最好的平衡，換句話說，在不增加成本的情況下，追求最大的利益，是每個企業最大的目標，爲了能讓我們了解到管理會計中，各個製造業所運用的成本估計方法，老師帶我們參觀總公司在嘉義縣的愛之味股份有限公司，愛之味企業在國內具有相當的知名度，從事罐頭食品、調味料、飲料加工等，所生產的商品無不受大眾喜愛，除了兼顧美味之外每年都獲得中華民國消費者協會的最高榮譽獎，這也讓我們好奇到底愛之味企業是如何達到這樣的成功，到底要付出多少的努力來達到消費者的要求呢？

滿懷著好奇與疑問的我在解說人員的帶領下，逐一來到他們生產的地方，首先來到裝箱包裝的區域，在該企業食品衛生的嚴格控制下，每個工作人員除了全身要穿上衛生衣，維持整個區域的衛生，另外，工作空間除了定期消毒外，空氣的微塵顆粒數也是該企業致力於維持的項目，在機器輔佐人力的生產下，每天的生產量相當的龐大，在電力的配置上也可說是一門大學問。接著來到無菌充填區與製造瓶胚區，可以看到兩種類型大機器，一種是充填每一罐飲料的配置機器，另一種是製造飲料罐的機器，解說人員說到在調配飲料上，一種機器只調配一種飲料，當轉換爲下一種飲料時，會使用食品用的鹽酸清洗，相當的耗費成本。而且飲料罐的原料都是從外國進口，從小小的塑膠吹成瓶胚形狀的過程中，只要外型有受到任何損壞，該瓶胚就得廢棄回收，每一個瓶胚的製造成本相當的昂貴，技術人員努力控制毀損的發生，每一個製造過程可說是息息相關，只要某一個地方出現一個小錯誤，就可能引發後續不可收拾的後果，可說是牽一髮動全身。

愛之味企業除了在製造食品上令人注目外，對於員工互動、工作環境的品質上也給予員工們相當多的福利，員工的工作環境是決定員工們對企業的忠誠之一，我們很常在新聞報導上看到，許多不良企業壓榨員工，且提供不良的工作環境，讓員工在身心上備受煎熬，但在愛之味的員工休息區裡，室內牆上的大自然設計，讓人心情愉悅，且也提供舒適乾淨的設備供人休息，可說是相當的友善環境。在人與人的相處上也十分的和睦，該區的經理友善的笑容與幽默的話語，讓我們對於愛之味的印象又更深了一層，即使在艱苦的環境下努力並往中國發展，他們仍帶著笑容繼續努力，這也許是愛之味能擁有成功的原因之一。

管理會計業界見習心得

財金四 0974161 王馨

這次管理會計的業界見習是去參訪愛之味這家食品公司。愛之味這個品牌在台灣也算是一個滿大的牌子，平日在電視廣告中更是常常看到可愛的廣告內容。其實一開始我對這家公司並不是太有興趣，總覺得應該很無聊。但後來參訪完畢以後發現自己對於這種課外知識的學習真的還不夠廣。聽著老師說著分批成本制的會計理論，搭配著實地走訪，跟上課時聽到的完全不一樣，生動有趣了許多。

頂著大太陽，我們坐上了遊覽車出發前往愛之味民雄廠區。來到目的地以後，看著大大的招牌寫著愛之味股份有限公司，印入眼簾的是一大區一大塊的包裝箱立在廠區內，哇～當下覺得很壯觀。因為我從來沒有真正看過工廠，這只是在門口而已，那真正的生產線會是什麼樣子呢？好奇的我開始跟著愛之味公司的人員還有畢業學長姊，聽著解說，慢慢深入這個工廠。來到了生產線的地方，我更是嘆為觀止。看到很多工人穿著制服戴著口罩還有帽子，正在包裝產品。好幾條長長的生產現在我們眼前，隔著玻璃從二樓看下去，真的感覺好不一樣好特別。大家紛紛拿起手機相機拍照，畢竟難得才有這種機會來食品公司工廠作參訪。大家的感覺都特別興奮吧！聽著這次負責解說的大哥，——跟我們做介紹講解，還有食品生產時一個很重要的環節，就是無菌環境的清潔。一邊聽著解說，一邊看著每條生產線，工人們如何分配工作，還有生產線底端正在烹飪的地方，原來我們平常吃的愛之味產品是這樣生產出來的。參觀完生產線的部份，來到了對面的研發的生技中心，多了一份優雅高級的感覺。又接著參觀研發部份的作業流程。最讓我印象深刻的是那個超大的無菌桶，我很難想像食物在裡面發酵雖說是無菌狀態在殺菌，但就是多了幾分的不可思議。最後，來到樓上的會議室有播放器材，愛之味公司的行政人員跟大哥們開始播放有關愛之味的影片給我們看，由愛之味剛剛創立初期到後來慢慢拓展它的版圖，還有愛之味公司一直強調的健康理念。

隨著影片慢慢播完，我們看到了一家用心的老牌子公司，同學們也紛紛提出食品還有產品的相關問題，公司的員工們還有經理也很細心的回答了我們的問題。一切都在一個歡樂的氣氛中結束。我想這次的參訪是與眾不同的，我們看到了一個不一樣的企業，學習到了很多。坐在遊覽車上回去的途中，看著窗外景色，一直想著自己所看到的眼界跟世界真的很小，學校外還有很多我們根本就不了解的事物，我們需要好好多元學習，更充實自己，去學習，去發現，那些知識才會是我們自己的。感謝老師給我們這樣的機會去做一個不一樣的參訪。參訪過程雖短，但收穫卻很多。

管理會計業界見習心得

財金四甲 0974195 陳怡靖

這次能到愛之味股份有限公司的嘉義民雄分廠參觀，實在是一個難能可貴的經驗，首先要感謝安排這次參訪的蔡柳卿老師，同時這次參訪與所教授的管理會計課程有高度相關，為學術的課程中安排了一個實務見習。第二，由於蔡柳卿老師一同參觀，整個參觀過程老師所提的問題，並非我們學生所能想到的，老師與愛之味的接待人員，彼此間的一問一答令在一旁聆聽的同學也受益良多。

愛之味的民雄分廠大致分為兩個部分，其一為鹹食罐頭工廠，諸如土豆麵筋，脆瓜等。這部份的廠房以及硬體設備較為傳統，還有一部份的人力，負責檢查包裝完整度，密封完整度，裝箱等的工作。雖然還是仰賴一部份的人工，但整體幾乎都已經自動化了，且整體製造環境相當乾淨，空間乾燥且空曠，食物裝填區也是無菌密封的空間。其二為飲料生產區，諸如麥仔茶，番茄汁等知名產品。從外觀就看得出來此區的硬體生產設備都較先進，不僅自動化的程度更高了，生產環境與外界環境隔絕的更加徹底，從外面看，只能看到金屬材質的管線，以及飲料的製造儲藏槽，同樣也是金屬材質，愛之味的接待人員說這種金屬材質是與太空梭相同的材質，且只能從外國進口完全無菌的儲藏槽，此外，當整個生產線要變換成另一種產品時，會耗時將近6個小時做全面的管線以及儲藏槽的清潔及消毒，因此不用擔心會出現買麥仔茶卻變成麥仔奶茶的狀況。而此區仍有部分人力，但也只是為負責包裝完整度等等做檢查。

整個參訪下來，讓我覺得愛之味應該是整個飲料食品產業的領導龍頭，不僅僅是對於產品口味的要求，甚至於看不見的衛生方面，清潔消毒，無菌生產，都有心細且執著的要求。例如上一段所說需要耗費6小時的清潔時間來轉換生產產品，需要承擔6小時的成本也要做到的全面清潔，這是只有龍頭領先者才會做到的堅持。且聽愛之味的接待人員說，並不是每一樣的硬體設備想要設置就能設置，而是總資產市值需要到達四億元才能設置，我想無論買什麼東西還是買大一點的廠牌比較好就是這個意思吧。且雖然國內越來越多食品生產公司也逐漸跟上愛之味的腳步，生產環境全面改成無菌生產，但愛之味仍是比觀念實施最早的廠牌，我相信未來愛之味仍然會是引進最先進的生產技術的公司。

最後，我想愛之味不論是哪方面都是相當具有競爭力的，但有一點比較可以再加強方展的是銷售通路，例如統一的銷售通路是7-ELEVEN，雖然愛之味雨其他廠牌也可以載此便利店銷售，但若有自己專門的銷售通路也許會是一個不錯的發展。當然最後還是要再謝謝蔡柳卿老師安排了一個這麼難能可貴的經驗，真是令我印象深刻，大開眼界。

管會業界見習心得

0974186 王逸伶

很高興在學校還有老師的安排之下有這次的機會可以到愛之味民雄廠參觀，雖然只有短短一個上午的時間，卻看了很多很新鮮的事物！

愛之味民雄廠區的佔地相當的廣，首先參觀的是製作甜點罐頭的區域，生產土豆麵筋、脆瓜、甜麵醬等等，這些都是從小到大吃稀飯或是肉粽一定要搭配的必備良品呢！但它們的製造過程還是第一次見到。

輸送帶從裡頭的原料調配一路延伸到外面裝罐，工作人員——檢查產品的封裝是否緊密，外觀印刷有無錯誤，一個步驟都不能馬虎！最後確認無誤後才能裝箱堆放入庫。不同的產品製成後分別堆放起來，再來製作下一批產品，原來這就是所謂分批的概念。

再來就是去參觀製作飲品的工廠，製作過程又比甜點罐頭更加嚴謹些，全部採無菌自動化的製作，聽幫我們做介紹的姐姐說，無菌室裡的粒子數都控制在十個以下，一般人生活環境中的粒子數約十萬左右，可見其製造的環境真的非常的乾淨，吃到消費者的肚子裡才不會造成問題，真的是良心事業！

其中我覺得非常有趣的就是吹瓶，每個大大小小瓶子不管是牛奶瓶還是寶特瓶都是由一個小小的瓶胚變成的，size 大概只有一個手掌大吧，吹入空氣後瓶子會脹大形成各式各樣的瓶子，真的很神奇呢！

最後我們到了他們的大會議室聽取簡報，愛之味屬於耐斯企業旗下的成員之一，他旗下還有上海愛之味食品有限公司、台灣比菲多醱酵股份有限公司、愛鮮家冷凍冷藏股份有限公司、台灣第一生化科技股份有限公司、愛健生命科學股份有限公司、阿里山冷藏流通股份有限公司等，多角化的經營！

總之這次的企業參訪讓我們學習到課堂以外不同的東西，增進不少見聞！

這學期的管理會計課，學到了有別於以往會計學的學問，課堂上學識的舉例也不斷的運用在製造業，而書本上的認知倘若只是在考試時才用得上實在可惜，能在業界或是實務上看到這門學科的應用，肯定能讓學習更加有意義，也讓我們能更將學問融會貫通並學以致用，所以這次的校外參訪對我們來說別具意義。

而這次的校外參訪，我們來到了知名的愛之味食品公司的製造部門，這門課學到很多有關成本控制的概念，製造業的生產線最具代表性，成本控制的好，在成本極小化的情況下就能創造最大的利益。在參觀愛之味生產線的過程中，嚮導——為我們解說生產線的工作，以及公司的理念及要求，我們明白了愛之味公司追求技術及食品衛生及健康的理想，並體會到他們生產製造的認真。生產現在的每一個單位都是一個簡單的工作，而一個產品會經過這些層層的作業被製造出來，在專業分工的情況下，短時間內能生產大量數量的產品，在這種壯觀的場面下，我們覺得又新鮮又好奇。

然一條條的生產線上，每一位重複同樣作業的工人，這場面到令我十分震懾，我猜想公司應該會定期替這些員工更換作業點，好讓他們能轉換工作內容，因為一個個簡單的作業，若是一整天從早做到晚肯定也會覺得無趣而職業倦怠吧！倘若是我，我覺得我無法每天在同一個簡單的作業上工作太久的，也不禁讓我假想這些員工的生活，是否因為職業的關係，變得枯燥乏味、一成不變了？因此這一個個重複作業的大量員工，帶給我對生產線頗大的衝擊及震撼。

稍後也透過公司管理人員的解說，更清楚的知道了愛之味公司的前景及宏願，了解了他們對於食品健康的追求。愛之味透過研發對人體更好的食品，以及無菌環境的生產，生產出許許多多我們熟知的食品，讓我們享用這些食品時能夠更安心。也透過這次參訪體驗到食品製造的流程，想以我往後在食用不同的產品時，也能思考食品的來源及生產公司的用心。比較特別的體驗是，我明白了所謂防腐劑的疑慮，其實食品只要在接近無菌的環境下生產，並抑制細菌的孳生，食品是真的不需要加防腐劑的，這也成了我這次參訪對於生活常識最深刻的體會。

透過企業參訪除了能得到新的知識外，也能強化課堂上的學識，並學以致用。這次的參訪我們對於製造業的生產流程及成本控制管，學了新的一課，書本上的舉例，更在我們找到與業界對應的概念時，感到格外的欣喜，除了更鞏固我們的觀念，也讓我們會心一笑——這就是老師說的觀念，書本上的學問。因此我很喜歡企業參訪，透過它來加強加深學生的學習，我相信是許多學生十分喜愛的一種學習方式。

一直以來，食品製造都是人類生活的重大核心，比之其他產業，食品因為要讓消費者直接食用，所以在製造過程的衛生核准，原料的製造過程，到產品的包裝生產等，都有諸多規範以保障消費者，另外，食品製造也是製造業中，流程最古老，最經典的一個例子。

研讀管理會計讓我們清楚產品的成本分析，製造過程以及相關決策，製造業擁有完整的流程，是學習管理會計的一個標準，透過老師的安排，我們來到位於民雄工業區的愛之味工廠參觀了製造場，首先是參觀了傳統的製造，也就是一般輕工業食品加工，從原料的進場、消毒過程、到包裝後，交由一道道關卡進行檢查，其實可以看到一個很簡單的蔴瓜或是甜辣醬的生產過程，是透過這樣的自動化去完成，人工更多的使用是在檢查機器的缺失，像是封裝有否破損，封蓋有否密合等等，在一些反對工業的觀點中有提過的，製造業的工人工作內容其實極為貧乏，一個人負責很小的工作範圍，有人負責裝箱，有人負責敲打瓶蓋檢驗密封，一整天八小時，而後分三班二十四小時輪班，其實也可以看到流水式生產雖然快速而且大批，但其中的工人真的很容易精神疲憊，也幸好愛之味的廠長有說明，工人的工作會不斷的輪換，並不會讓他們一直持續的做同一件事情，除了能讓他們了解整個製作過程，也避免因為持續的做同一件事而導致倦怠。

另外在傳統廠房的對面，則是高科技的製作過程，由四個大的分區組成的產線，完全自動化的吹瓶，原料的調和，消毒和傳輸，最後是包裝，在這裡的工人最主要的工作就是監看機器的運作是否正常，輸送帶的產品有否正常跑動，需要的人工較少，已經幾乎完全的自動化，反而沒有傳統工廠裡那種作業員不斷重複同一件事情的行為，且產量和速度也更加快速，雖然在機械電腦設備的花費相當高昂，但長期來看，生產方式應是這樣才好。

大致上來說，參觀愛之味工廠的主要目的，就是要讓我們清楚自己在管理會計裡，在課本和筆記上不斷看過的一些數字文字，呈現在我們面前，讓我們了解製成的過程，並在課本之外，能用親身去體會實務，很感謝老師安排了這樣的參訪，我想這是個必須的經驗。

管理會計業界參訪心得 0984695 陳維真

一早八點半和同學在學校集合，一起坐遊覽車前往位於嘉義縣民雄工業區的愛之味股份有限公司，該公司建立於1971年，主要生產產品有醬瓜、乳品、罐頭、果汁、油品、甜點、各式飲料……等，品項相當多，不勝枚舉。而愛之味所生產的產品也是日常生活中，一般大眾容易接觸、選購的標的，知名度相當的高，可以去到愛之外的工廠，近距離觀看食物的製作流程真令人興奮。

我們首先參觀到的是傳統美食的製造廠，生產流程分兩部分，第一部分，主要是調配與裝填，必須達到高標準的環境衛生規定；第二部分，為冷卻、封裝、檢測產品是否有真空，生產向上分工精細，一個人負責一個部位。當天生產的產品有甜辣醬、醬瓜、脆筍，其中有特別提到的是甜辣醬，因應端午節的到來，甜辣醬的需求會大增，一個年節下來會消耗約30萬打的甜辣醬，而該生產線一個約的最大生產量為10萬打，所以提前三個月生產，以因應端午節。另外老師也有特別提到和課本內容有相呼應的地方，此類的生產流程，製作產品單一，適用「分批成本制」的方式計算。

接著參觀台灣第一生化科技公司，該公司為愛之味股份有限公司所轉投資，全國第一家榮獲國際ISO22000、HACC P等國際認證，是專業的OEM、ODM生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。這個廠將產品的生產過程分成四個部分製瓶、沖泡、裝填、篩選封箱。為了對消費者負責，讓大家吃得安心，每個過程都有超高標準的監測，甚至在沖泡、裝填部分，使用無菌、無鹽的規格，認真看待每一個生產步驟，以防產品腐壞，危害消費者，以及損害大眾的身心。

今天看完愛之味的生產流程，以及生產理念，覺得愛之味是一間相當成功的企業，想到的不僅僅是自己的利益，還有社會大眾的安全，打翻了我對企業的觀點，最重要的不是降低成本，以提高收益，而是提升品質，增強消費者的信心，同時提高購買意願，形成兩贏的局面，也就是秉持著這種觀念，才能讓愛之味安然地度過塑化劑風波。

愛之味股份有限公司，創立於 1971 年，其製造項目有傳統食品類、中式調理類、休閒甜點類、健康飲料、乳製品等，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發。生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生化研究。首先榮獲台灣第一家健康食品認證「健康益多油」，可降低三酸甘油酯，洛神花保健膠囊榮獲「護肝及調節血脂」雙認證是台灣生物科技大突破，並取得美國專利可降低膽固醇及維護心血管健康，健康の油切深入兒茶素的研究開發，榮獲有效減少動脈粥狀硬化，愛之味蕃茄汁，榮獲『降低總膽固醇』及紅金健康金庫榮獲『增加腸內益生菌、改善腸內細菌菌相』等健康認證。「愛之味」始終堅持產品品質自然化、製造技術科技化、健康食品大眾化，以及產品品質三不政策，不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，並且致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。

「愛之味」爲了確保消費大眾喝的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生化化、數位化優勢產銷平台，爲「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。

近年來，生物科技在研究發展方面有許多重大的發現及突破，將使生物科技繼工業革命及電腦革命後，成爲影響人類「第三次革命」。由於生物科技影響之廣泛，世界先進國家對生物科技的發展都極爲重視，近年來更是我國重點發展產業之一。

愛之味公司秉持「讓明日更健康」的經營理念，近年來致力於生物科技的研究與發展，更爲此成立「臺灣第一生化科技(股)公司」與「愛健生命科學(股)公司」，生技團隊全力發展人類生命科學相關的保健食品。目前已成功推出全國第一家榮獲國家食品認證的"愛之味健康益多健康食用油"經動物實驗證實有助於降低血清中三酸甘油酯；"愛之味健康有理洛神花保健膠囊"更獲國家健康食品雙健字號，經動物實驗證實，有助於降低血清中的 GOT、GPT 值，同時有助於降低血清中三酸甘油酯及其他健康保健等優質產品。

除此之外，更積極與國外生技技術合作，深入更先進的生技研究，首先與紐西蘭乳品公司技術合作，開發運用珍貴的"初乳"，並透過生物科技進行乳鐵蛋白的有效運用，提升人類的保健功能。生物科技技術的投入與發展是愛之味生技事業愛健團隊希望能爲人類健康與生命的提升所做最大貢獻與努力。

管理會計企業參訪心得報告

財金三 曾婉柔 0973636

這次安排我們參訪民雄愛之味工廠的營運模式，透過廠長及小姐的介紹後才認識到食品製造是需要十分嚴格的安全衛生，不僅在管線上甚至還需要穿無塵衣進入 100%無塵無菌的環境，可見其講究。除此原本以為是向其他公司購買已經成形的瓶罐來填入飲品，但其實連寶特瓶也是愛之味公司自己引進昂貴機器設備拉培而成的，目的也是為確保品質及衛生。在公司影片介紹愛之味公司堅持產品三不政策：不含防腐劑、不加入工香料、不加化學色素，並且致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。當天的介紹中一直重覆聽到「無菌冷充填」，其特別之處在於它是全國唯一而且能保持麥仔茶天然的原味，更能將蕃茄汁的健康茄紅素完整保留，也難怪能獲得許多健康食品認證。而愛之味的廣告也算是從小看到大，諸如麥仔茶、土豆麵筋、菜心、妞妞甜八寶、電腦選的牛奶花生以及至今每逢端午節就會出現不變的甜辣醬，都讓人記憶猶新。總體而言，經由參訪後看得出愛之味公司在追求利潤時仍有注重消費者的健康及衛生安全，相信這是讓愛之味公司能從 1971 年存續至今的主因吧。

上了兩個多月的課，終於在這天可以實地走訪實務界，有助於我們了解課本上所學的是如何被企業貫徹地執行。

位於民雄工業區裡的愛之味公司，是我們這次參訪的企業。一進入工業區的道路，四周遍散發出濃濃的工業氣息，裊裊升起的白煙，意味著台灣工業區的茁壯與發展。愛之味正是其中的一員。在廠區裡，好客的副理熱情的迎接我們的到來，開始了本日的序幕。導覽區裡蜿蜒交錯的鐵管使我們大開眼界，透過副理的解說，讓我們了解到，一瓶飲料的誕生是必須經過一段漫長的路。從一個小小的瓶胚吹成一個制式的保特瓶形狀，填入飲料的過程是使用無菌冷充填的方式填入，無菌冷充填可保存飲料的原始口感，讓人喝到番茄汁時就好像吃到了番茄一樣鮮甜美味。

使我印象最深刻的莫過於愛之味的土豆麵筋了。從小我就很愛吃這項產品，特別是吃粥的時候，搭配起來真的非常對味，有種錦上添花的感覺。今天，我終於可以親眼目睹，記憶裡的土豆麵筋是如何被製作出來的。愛之味在挑選食材特別的嚴格，每項原料一定都是要最完美的，只要有一些小瑕疵絕對是淘汰不用，就拿土豆面筋的例子來說，選取特選土豆而且絕不含黃麴毒素，麵筋泡經過新鮮的沙拉油炸，不但沒有油耗的味道，品質也更佳，商品也富含了高植物性蛋白質，特別的營養，重要的是，這項產品不僅擴獲老年人的芳心，連青少年階層也都很喜歡，可以說是非常成功的產品。因為他們對於產品的這項堅持，使得他們能在食品界占有舉足輕重的地位。

我覺得食品界就好像人們的母親，時時刻刻都在注意及觀察我們，想著什麼產品對人們是有助益的，盡其所能的提供我們最好最棒的產品，讓我們都能享受到人間的美味。透過開發多樣化的產品滿足了各種人們的味蕾，使得每個人都可以品嚐到屬於自己的美食，這真的是非常棒的一件事。

不過最近在食品上似乎變得不一樣了，商人們一味的追求利潤，不顧產品是否對人們有害，非法添加了許多產品裡不該有的東西，例如：塑化劑；又或者為了不讓自己辛辛苦苦養大的豬隻白白被撲殺，將染病的肉豬，繼續販售到市面上，而這些產品最後都跑進了人們的肚子裡，與原本食品的目的背道而馳，這是人們非常不願見到的。希望業者可以多多省思，如果多了一些倫理道德的觀念，往往會有不一樣的發展，這就好比孔子所說的：「己所不欲，勿施於人」，就是在講這種道理，自己都不要了，還提供給人們，真的是非常不妥，希望商人們別再讓我們心碎，可以用心做出讓人們可以感到幸福的產品。

2012年4月3日(二)是管理會計企業參訪的日子，參訪的公司是台灣食品界數一數二的愛之味股份有限公司，地點座落在嘉義縣民雄鄉工業二路11號，那天是個晴空萬里、艷陽高照的好天氣，看著車窗外藍天白雲，映著嘉南平原上綠油油的稻田，這樣明媚的風光，彷彿昭告著今天豐美行程的開始，在兩台客運23分鐘的車程後，我們終於到了愛之味，第一個映入眼簾的是愛之味台灣第一生技TBI的招牌和4層樓高的白色建築與愛之味股份有限公司門口的椰林大道，在老師的分配下我們便分為兩組開始今天的企業參訪。

首先我們來到了愛之味的食品觀光工廠，為我們介紹的是一位穿著白襯衫與西裝褲還有印著愛之味圖案的白色帽子的經理，是我們嘉大EMBA的畢業學長，走進工廠的建築二樓後，在牆上看到了六個用玻璃台固定住的愛之味的所有產品，分別有飲料系列、甜點食品系列、鮮採系列、飲料系列、調理食品系列、傳統系列共三十三種產品，與九面寫著特優與優等的獎牌與通過酸性、低酸性食品GMP認證。(全國第一家通過低酸性食品GMP的工廠，至112年5月1日為止是全國唯一)、通過HACCP認證、通過ISO 22000認證、通過回教國家HALAL認證、通過有機食品認證。看出該公司的實力與獲獎的肯定，經過經理的介紹後，才粗略的知道，從二樓看到產品的生產流水線，是需要9位女性工作人員正位於甜辣醬的生產線上，看著產品從填充、密封、冷卻、檢查、包膜、貼標、與最後的裝箱等，弱酸性的產品還須放在陰涼處一段時間檢查產品有無問題，經理也告訴我們現在的產品是為了端午節的時候做準備，所以生產線必須提早兩個月生產，目前正在趕甜辣醬的進度，問了經理後也證實了這種同性質大量的產品的會計模式是用分布成本制度來記錄。

再來我們來到了台灣第一生技的大樓，我們去參觀了全自動無菌冷充填生產線，這是一條由高科技，耗資數億，產量驚人(六百四十瓶/分，可一天運作24小時)的生產線，只要少的六七八人，就可以完全控管。看著無菌吹瓶室將一個個寶特瓶胚被吹大固定的過程，嚴格的控管下稍有瑕疵的瓶子就需丟棄，一小時就可以做出38400支，另外改善製造過程也帶來了節能減碳效果，還有製成調配區，所有的產品都會先儲藏於此，換下一批製作過程還需要8個小時的清洗時間，與調配管制中心二層樓高的無菌桶。

最後的簡報看到愛之味對產品的堅持【產品品質自然化】、【製造技術科技化】、【健康食品大眾化】與產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。並且「愛之味」三項良心的生產理念：少用砂糖，改用Oligo寡糖與果糖。少用味素，改用香菇原汁。少用鈉鹽，改用鉀鹽。看到這邊已經將我對停留在“做醬菜飲料(阿嬾的醬菜缸VS泡沫紅茶攤)之類的愛之味公司”印象完全改觀，也瞭解到為什麼這間公司可以成為資本額跟年營業額都達到數十億的公司，也會安心地接受愛之味的產品，認同讓明日更健康的經營理念。

愛之味股份有限公司，創立於1971年，提供大眾高品質中華美食，創造領導潮流商品到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提昇人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。

「愛之味」為了確保消費大眾喝到的品質，轉投資全國第一家榮獲國際 ISO22000、HACCP 等國際認證的「台灣第一生化科技公司」，是專業的 OEM、ODM 生產工廠，建構與國際接軌與世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台，為「愛之味」產品開發提供堅強厚實的後盾，目前擁有三大廠：保特瓶一廠、保特瓶二廠、健康食用油廠。愛之味麥仔茶就是用這一套全國唯一無菌冷充填所生產的，無菌冷充填才能保持麥仔茶天然的原味！

「愛之味」始終堅持【產品品質自然化】【製造技術科技化】【健康食品大眾化】產品品質三不政策：不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素，致力於好料多、營養多、愛心多，三多原則。「愛之味」三項良心的生產理念：1. 少用砂糖，改用 Oligo 寡糖與果糖。2. 少用味素，改用香菇原汁。3. 少用鈉鹽，改用鉀鹽。每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。

參訪完愛之味公司之後，對於飲料與罐頭生產線的流程有更深的了解，每條生產線都只有少部分的員工，幾乎都朝向機械化的作業，飲料裝填之前都需要經過長時間的消毒與清洗，因此每種商品都會經過審慎的評估，以滿足市場的需求；愛之味公司還大量投入研發與品質管理，愛之味食品集團轉投資台灣第一生化科技公司，台灣第一生化科技除了接受客戶委託「OEM」之外，同時也致力於「萃取生物科技素材」，添加於食品飲料的專業研發，提供客戶迎合時代潮流的新概念商品；因應全球化市場口味接受度差異，台灣第一生化科技擁有專研「口味品評」的研究團隊，為客戶全球化行銷提供優勢服務，台灣第一生化科技公司，是全台灣唯一同時擁有法國 SIDEL 及德國 KRONES 兩條無菌冷充填生產線的優勢平台，年產能高達3,000萬打，並且將無菌冷充填的尖端設備發揮到極致，成功產製高蛋白產品「愛之味麥仔茶」，除了果汁與茶飲料，台灣第一生化科技的無菌冷充填技術，也可以生產乳製品、牛奶、奶茶、咖啡等寶特瓶產品，提供客戶更多元的產品選擇，使行銷策略更加靈活，愛之味公司開創健康美味的平台，不僅僅留住美味還追求健康，以「無菌冷充填」生產製造的核心技術，專注「預防醫學」研發理念，為現代消費者貢獻「抗氧化、預防文明病」的保健食品，愛之味產品的品質與良心的生產理念，都讓消費者吃得更加健康與安心。

本次活動參訪地點是民雄工業區的愛之味公司，由於家父是在味全公司飲料部門擔任填裝員工，所以或多或少有聽其講到飲料裝填的流程。

來到愛之味，所參觀到的不只有飲料填裝的部份，尚有罐頭生產以及蕃茄醬的製作過程，藉由帶領經理的解說，配合課本所學知識，逐一勾勒出老師在課堂上解說批次成本、管銷成本、直接成本及間接成本時等等的重點。還記得老師在期初上第一堂課時，教導給我們的觀念是，管理會計與財務會計所著重的地方是不同的。以前所學的偏重於財務會計方面，財務會計所提主要四大報表為資產負債表、股東權益變動表、損益表以及現金流量表，這是大一會計老師千交萬代得弄明白搞清楚的四大報表；管理會計則是帶領我們瞭解成本的計算是不能馬虎的，運用直接人工小時或者是直接機器小時去算，或者直接攤提租金到產品上為成本基礎都會發生誤差的現象，誤差值甚至於會影響公司的決策和利潤，甚至是有步上倒閉的風險。

身為一個生產食品以及飲料的公司，愛之味對於衛生標準和環境訴求當然是嚴格把關，更有 SGS、UKAS、GMP、ISO22000 以及 HACCP 等認證，除了證明自家產品是沒有瑕疵之外，更是為了確保讓消費者能夠安心食用、放心購買。今天，最出乎意料的可以說是寶特瓶裝填，在我認知裡，一直以為寶特瓶的裝填就是有一個已經定型的容器，被一一擺進機器裡等待填充物，但實際上不然，要變成約六百毫升大小的容器之前，它的體積甚至不到五十毫升（大概像試管般地大小而已），需要經過拉瓶的關卡，才能把從小如手指的原形拉成像手臂大的寶特瓶。

另外，愛之味也有成立生技中心：「生技中心健康科學研究所是愛之味領先業界創造新產品的中心，近年來，愛之味公司著重發展生物科技，全力發展提早人類生命科學保健食品，同時與國外技術合作深入更先進的生技研究。」除了飲料和食品的研發之外，愛之味也意識到生技產品的趨勢，在現代社會文明病擾人身心的時勢下，健康產品的推出也十分重要，對企業來說或許這只是一塊餅，一塊先進入就有錢賺的市場；對於消費者而言，這不單是塊餅，這是攸關自身健康狀況延續的議題，每個人都想延年益壽，走完這世界的每個角落，健康產品變成是不可或缺的必需品。

這次參訪，除了認知到製作過程的分工，以及產品特性，最令人欽佩的就是其公司標語：「每一罐愛之味的產品都充滿著愛心、良心、智慧與健康。」企業不斷創新求變，在過程訪談中，我學到了精益求精的理念。

管理會計業界心得

陳志豪 0984705

參訪愛之味讓我了解到了平常隨處可見的罐裝飲料是如何加工做成的，經過一道又一道的關卡才成做成一罐又一罐的愛之味產品。也了解各個步驟都市馬虎不得的，要經過嚴格的消毒殺菌，甚至靜置6個小時後才能在生產另一種產品在同一條管線下，不然可能會和前一個生產的產品混和，可能變成奶茶(紅茶加牛奶)。看到裡面再生產的工作人員的工作其實是很單調乏味的，一直不段重複同一個動作，如裝瓶，檢查是否有空氣，我想他們的工作應該是會輪調的，不然長期做同一個工作下來累積的疲乏是我們無法想象的。

愛之味的經營架構:

開創健康美味的優勢技術平台 追求健康又要留住美味，

以「無菌冷充填」生產製造的核心技術，專

注「預防醫學」研發理念，

為21世紀現代消費者貢獻「抗氧化、預防文明病」的保健食品，並建設與國際接軌、世界同步的科學化、生技化、數位化優勢產銷平台。

【健康科學研究所組織與功能】

健康科學研究所組織，包括「產品開發中心」、「生技發展中心」、「產品維護中心」及「品質檢驗中心」四個主要部門。

「產品開發中心」

負責開發新產品專案，分屬傳統美食組、機能飲料組、保健產品組共三組。

「生技發展中心」

負責專利暨健康食品認證申請、產官學合作計劃案及食品生技產業、新技術資訊、食品生技新素材等評估與應用研究。

「產品維護中心」

負責現有產品之品質安全及成本降低、感官品評、統計市調、市場資訊蒐集與消費者行為等研究。

「品質檢驗中心」

是國家級專業認證之檢驗機構，主要是測定食品各項物性與化性之分析，以及微生物、防腐劑、重金屬及農藥殘留等有危害食品安全之分析。

【愛之味健康科學研究所】

台灣第一生化科技公司，是愛之味食品集團轉投資的關係企業，因此擁有愛之味陣容最堅強的食品專業團隊，健康科學研究所 R&D 研發能力，更成為台灣第一生化科技強大的後盾。由於具備 ODM 專業生技研發能力，台灣第一生化科技除了接受客

戶委託「OEM」之外，同時也致力於「萃取生物科技素材」，添加於食品飲料的專業研發，提供客戶迎合時代潮流的新概念商品；因應全球化市場口味接受度差異，台灣第一生化科技擁有專研「口味品評」的研究團隊，為客戶全球化行銷提供優勢服務。

技術優勢，無菌冷充填

台灣第一生化科技公司，是全台灣唯一同時擁有法國 SIDEL 及德國 KRONES 兩條無菌冷充填生產線的優勢平台，年產能高達 3,000 萬打，可生產全規格(280、350、380、500、540、600、900、1000、1250、1500、2000ml)、全瓶型(圓型、方型、圓方型)寶特瓶，設備第一，技術第一，產能第一，滿足業者多元選擇產銷需求。