

## 食科所實習工廠冷凍真空乾燥機使用預約申請單

使用時間：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日\_\_\_\_\_時起  
 \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日\_\_\_\_\_時止  
 總工作時：\_\_\_\_\_小時

申請人及樣品	單位全銜		樣品名稱			
	姓名					
	電話		盤數		收費	
	手機		重量		金額	
	指導教授 簽名：		樣品總 含水量		公升	

**※使用須知事項及收費辦法：**

1. 本機依程序每次 24 小時運作，凍乾水量約為 10~12 公升。
2. 欲使用冷凍乾燥機者，至少於二星期前向實習工廠預約，每次預約 3 次為限，經確認後，申請單需經指導教授簽名，於指定日期進行凍乾。
3. 各單位使用優先順序的排列原則。  
 (1) 未使用期間越長者，可優先。(2) 如使用狀況相似者，以登記先後排列。
4. 使用者需將樣品置入凍乾機制式盤中。
5. 樣品中不得含有有機溶劑，以免造成真空幫浦損壞。
6. 樣品中不得含有大量油脂。
7. 樣品若凍結前為固體則需符合粒徑小於 2 公分。
8. 樣品若凍結前為液體則需平鋪於盤中且高度不得超過 1 公分（約盤高度之一半），或以 8 號夾鏈袋分裝，每袋 < 200 cc 為限（過黏之液體需減量或稀釋較易凍乾），一次 5 盤可凍乾 55 袋。
9. 上機前請先將樣品水平置入冰庫預先凍結（-20℃）以節省工時（液體以夾鏈袋分裝者請吹入適量空氣置入凍結）。
10. 下機後須將所使用之盛盤清洗乾淨以利後續者使用。
11. 一般正常上機時間為使用日上午 10-11 時，下機時間為翌日上午 9 時，使用者應準時收取樣品，以便凍乾機除冰及預冷 1-2 小時後，供下一位使用者上機。
12. 本機收費每次 5 盤 4,000 元，本校其他單位及外校單位使用前，請先持本單至食科所辦公室領取繳費單，再至本校出納室繳費及開立收據〈依【國立臺灣大學食品科技研究所儀器設備借用要點】104 年 1 月 5 日 1040000328 簽文備查施行〉。