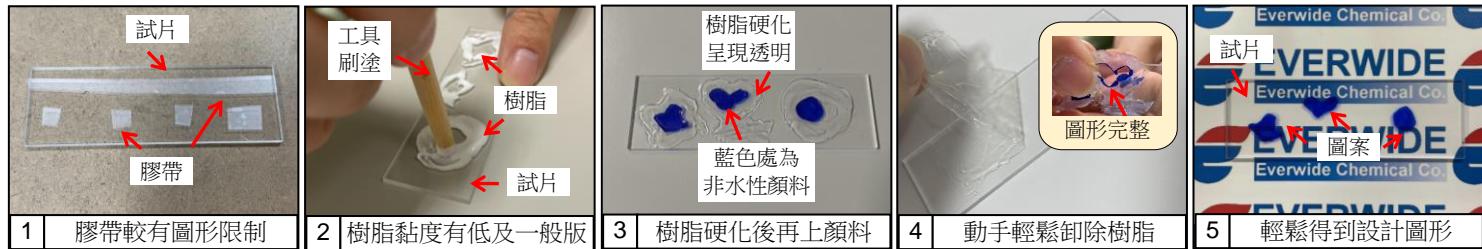


實驗報告 § 室溫硬化可剥膠



有些工件彎彎曲曲造型不一，局部上色或是變換花樣會有難度。業界一般會使用膠帶，將不要被噴塗的地方遮住，噴好之後再撕除膠帶 (圖 1)。實際的零件有大有小，膠帶較難黏得圓滑、細緻，噴塗工件的外觀效果較差，不良率也可能比較高。我們設計出 JD942 系列，運用刷塗的方式上膠 (圖 2,3)。刷完漆後，可用水洗清除，或直接利用手動撕除，便利性極佳 (圖 4,5)。本產品優點：水性、無溶劑的味道、不傷手且環保。缺點：水性顏料不建議使用。歡迎有需要的朋友聯繫我們。

—作者：李俗緩 小姐

關於永寬 § 研發的學習成果發表



新進研發的培訓，除了依序到不同工站實習，以及專業課程的進修外 (圖 1,2)，目前增加「工站的觀察」與「認識部門同仁」兩種實習紀錄。這兩種表單可以記錄當下的觀察、操作步驟及注意事項...等。四個月的學習後會有成果發表會，鍛鍊資料蒐集和上台報告的能力。透過彼此交流與經驗分享，讓新進的同仁學的更多，也能夠讓原本的同事看見生力軍的努力哦 (圖 3~5)！

知識交流 § 什麼時候要用濕潤分散劑？(1)

經常有粉粒體要分散到樹脂的場合，例如利用顏料染色、利用填充料提供特定的功能...等。粉粒體混合到樹脂裡面有三個階段：首先是「濕潤」，液體的表面張力要夠低，才能夠在粉粒體的表面展開。接著是「分散」，原本互相團聚的粉粒體因為被液體濕潤，因此彼此分開，散佈在液體中。最後是「穩定」，被分散的粉粒體不會再互相吸引，團聚在一起。

雙週好球 § 探訪美食之都-台南



台南是美食之都，雲林開車到台南車程約 1 小時 30 分鐘。介紹幾家印象深刻又好吃的台南美食。首先，位於麻豆中央市場裡，老字號店家的「阿助碗粿」，每一口都能吃到包在碗粿裡的餡料。肉羹湯料多實在，湯頭的鮮甜，加點黑醋更好吃；「黃家鱔魚意麵」，鱔魚非常大片且新鮮，意麵比起雲林是較細的，能夠吸飽湯汁，也沒有意麵過於軟爛的問題，羹湯一定也要加黑醋提升味道。鱔魚意麵隔壁的米糕也很讚，台南米糕是滷肉加上肉鬆，附上的小黃瓜酸酸甜甜很解膩；「鴻公公越南河粉」是我的摯愛，每次必點酸辣生牛肉河粉，湯頭酸酸辣辣，牛肉非常Q，這次嘗試了越南烤肉涼麵，超級清爽，會使人一口接著一口，烤肉非常大塊，小菜則必點炸春捲；台南牛肉湯我推薦「阿棠牛肉湯」，這家的湯頭甜且油花分散均勻，最好加一點米酒做提味，會讓湯頭更甜更香。

「可香巢蛋餅」早餐店一開店就馬上點餐，時間再晚一點，會因為人潮過多，等餐常需要一小時以上。早餐吃薯泥燒肉蛋餅加起司，滿滿的起司與薯泥吃起來非常綿密，燒肉給的非常足夠，心情立刻變得特別美麗。台南食物還有好多好吃的，以上都是奕汝覺得不錯，也誠心推薦，有機會到台南的話，一定都要去試試喔！未來還要繼續發掘各地美食，再與大家分享。 —作者：盧奕汝 小姐