

食品暨應用生物科技學系（所）101 年 9 月至 102 年 2 月份工作報告

一、教學研究

(一) 101 年 9 月迄今各級教師目前與國內各公私立機構合作進行之研究計畫共 29 個，合計接受補助經費 29,531,000 元。

(二) 101 年 9 月至 102 年 2 月份學者專家演講一覽表

演 講 人		日 期	地 點	演 講 題 目
姓 名	職稱(服務單位)			
黃美娜	局長(台中市政府衛生局)	101.9.21	演講廳	人人保健 全民公衛
姜櫛宣	博士(國立台灣大學)	101.9.21	演講廳	奈米科技於食品之應用與國際現況
李青濤	博士(台北醫學大學)。	101.9.21	演講廳	奈米材料的安全性
曾裕琇	副教授(國立高雄餐旅大學餐旅廚藝科)	101.10.12	演講廳	食品餐飲新趨勢暨品牌行銷
李世傑	副教授兼系主任(大葉科技大學產業科技學系)	101.10.19	演講廳	學界、業界大不同
潘子明	特聘教授(國立臺灣大學農業化學系)	101.10.26	演講廳	發現紅麴新價值
楊鵬華	副總裁(快樂蜂餐飲集團全球研發中心)	101.11.9	演講廳	如何創造自己被利用的價值
翁家瑞	教授(台南應用科技大學生活科學系)	101.11.16	演講廳	食科人，讓我們談談你(妳)!
陳淑惠	科長(台中市政府衛生局食品藥物管理科)	101.11.30	演講廳	「食品安全」與「強制標示」教育宣導
Min-Tze Liong	Professor (Bioprocess Technology Division, School of Industrial Technology, University Sains Malaysia)	101.12.11	演講廳	Roles of Probiotics: The Unconventional Benefits
邱國平	副研究員(中研院基因體研究中心)	101.12.21	演講廳	What we have learned from the study of the anti-cancer effects of Antrodia cinnamomea

(三) 研究生專題演講：101 年 9 月至 102 年 2 月份計有 99 人次。

(四) 師資

職稱	專任		兼任		備註
	專任	小計	兼任	小計	
教授	胡淼琳、顏國欽 方繼、陳錦樹 金安兒、毛正倫 林美吟、賴麗旭 王苑春、林金源 周志輝、葉娟美 蔣恩沛	13	蕭介夫 黃永勝	2	具有博士學位之專任教師有 18 位
副教授	江伯源、傅以中 溫曉薇	3			
助理教授	蔡碩文、蔣慎思	2	劉伯康	1	
合計：專任教師 18 人、兼任教師 3 人，共 21 人。					

(五) 學生人數

年級	大學部			研究所				
	男	女	合計	碩士班		博士班		合計
				男	女	男	女	
一	23	30	53	14	30	4	6	54
二	18	41	59	17	29	5	3	54
三	21	33	55	1	6	5	5	15
四	26	37	63	0	0	6	5	11
五	—	—	—	—	—	5	4	9
六	—	—	—	—	—	5	5	10
七	—	—	—	—	—	8	3	11
合計	88	141	229	30	59	38	29	164

二、學術交流

(一) 聘請國外專家、特約講座、客座教授等以加強師資陣容

1. 聘任李東慶博士為本校國外講座教授，講座教授名稱為「國立中興大學食品科技講座教授」，聘期自 102 年 2 月 1 日起，為期 3 年。

2. 聘任 Dr. Fereidoon Shahidi 為本校國外講座教授，講座教授名稱為「國立中興大學保健食品講座教授」，聘期自 102 年 2 月 1 日起，為期 3 年。

(二) 教師前往國外開會、發表論文或考察情形

1. Huang, M.L. and T.J. Fang. 2012. Usage of fermented milk and soy-milk supplemented with Tremella flava Chen polysaccharide and citrus peel fiber by culture with Lactobacillus plantarum SLC 13. 6th Cross-strait symposium on food and biotechnology. HongKong. (08/31-09/01/2012). (Oral presentation)
2. Wong, Sih-Ting and T.J. Fang, 2013. Anti-inflammatory and anti-tumor activities of endopolysaccharide from various Tremella species. 3rd Annual International Conference on Advances in Biotechnology (BioTech 2013). Singapore. (3/18-19/2013) (Oral presentation)
3. 胡淼琳教授 101 年 11 月 9-11 日在大陸江南大學參加【海峽兩岸食品營養與安全研討會】，並於會中演講，題目為：蕃茄紅素的抗癌轉移的活體內外之研究。
4. 蔣恩沛教授 101 年 12 月 1-7 日於美國檀香山參與 2012 ISNFF 國際研討會及論文發表。
5. 顏國欽教授於 101 年 10 月赴美國美國舊金山 Sonoma 出席第八屆生物催化及農業生技年會 (8th Annual Symposium on Biocatalysis and Agriculture Biotechnolog) 並發表論文，會後訪問美國 UC Davis。
6. 顏國欽教授於 101 年 12 月赴美國夏威夷州出席參加 2012 國際營養與功能性食品大會 (2012 International Society for Nutraceuticals & Functional Foods (ISNFF) Conference and Exhibition) 並發表論文。

(三) 其他

1. 陳錦樹教授獲聘為本校特聘教授。
2. 101 年 9 月 20 日西北農林科技大學參訪團本系參訪，由胡淼琳主任、顏國欽教授及毛正倫教授接待。
3. 101 年專技高考營養師上榜名單：林佑珊、林欣璘、黃珊珊、鄭世鳳、孫楠麓、黃建豪、賴柏宏。
4. 博士生黃昕瑀、碩士生林翠瑩 (微生物研究室，林美吟教授指導) 之作品「最佳保存溫度暨天數之乳酸菌內餡西點」(A Western-Style Pastry with Lactic Acid Bacteria in the Ideal Storage Temperatures and Days) 獲 2012 波蘭國際發明競賽銀牌。
5. 101 年第二次食品技師考試通過名單：黃承澤、李佑軒、賴曼寧、顧倖

華、陳嫚羚、王滄溟、許喻捷、楊心宜、張志宇、黃柏儒、楊孟婷、郭家雯、林詩涵、蔡佩蓉、陳琇瑜、曾奕誠、洪宗聖、黃子芸。

三、最近半年來重要措施與未來發展重點

(一) 重要措施：

1. 完成新聘教師甄選作業。
2. 本系學士班開設必修課符合 102 年新制，食品技師考試應考資格第 2 款之規定，本系學士班畢業生准予檢附畢業證書據以報考。
3. 積極改善本系教學及研究設施，提供學生優質學習環境。
4. 積極推動「食品暨生技實習工廠新建工程」進度，目前建照申請已經核准，後續將進行公告招標。

(二) 未來發展重點：

1. 落實本系食生講座，積極邀請國內外學者專家蒞臨系上演講。
2. 主動爭取經費建設系館教室與各研究室的各項軟體與硬體設備。
3. 提供校外人士或研究單位學術研究諮詢服務工作。
4. 積極加速「食品暨生技實習工廠新建工程」之進度。