

中華民國112年7月

# 靜宜大學

第58期



## 食品營養簡訊

Newsletter from the Department of Food & Nutrition  
Providence University

### 系主任的話

鍾雲琴 (本系專任特聘教授兼系主任)

親愛的食營人：

又是一個學年的結束，本人亦將卸下主任一職，在過去六年兩任任期，非常感謝全系同仁的協助，我方能順利完成系務。感謝系友會黃一凡及邱宥棋前會長推動系友會的運作。杜彥寬先生新上任系友會會長，除了向系學會傳遞”畢業茶會”辦理經驗，更於今年6月2日的畢業茶會贊助兩桶飲料。期待杜會長多多舉辦系友聯誼活動，能將食營人的心緊緊聯繫。

這一年來食營系人事產生非常大的變動，教學助教退場、王俊權老師及謝尤敏老師退休，就系主任的視角，系上規模瞬間縮減不少，尤其是少了好多幫手。幸好，我們聰明能幹的周淑姿特聘教授將上任食營系主任，食營大家庭定能再次展現光芒。

再次感謝所有食營人對食營系的付出，也祝福所有食營人平安喜樂。

鍾雲琴 敬上

2023.06.27

#### 目錄

系主任的話

食品專欄

專題演講

教學活動

重要系聞

歡迎投稿

## 食品添加物所需要知道的幾件事

林國維 教授  
靜宜大學食品營養學系

我國食品安全衛生管理(簡稱食安法)於 2019 年 6 月 12 日修正公布，其中第三條第一項定義食品指供人飲食或咀嚼之產品及其原料；第三項指出食品添加物是為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。若食品或食品添加物從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康或未經中央主管機關許可之添加物(食安法第十五條)，則不得製造、販賣等。至於合法的食品添加物的名稱與使用規定則在食安法施行細則中的第九條，食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一中皆有明確規範。再者，食品添加物均會進行安全性評估，例如急性、亞急性與慢性毒性試驗，由此確定每日容許攝取量(ADI, acceptable daily intake)。同時以動物或細菌進行致癌性、致突變性與致畸胎性的試驗，以確定添加物的安全性。因此可了解我國的合法添加物皆是通過嚴謹的科學試驗而依法允許使用，消費者在正常食用下並不會有健康的疑慮。然而在網路資訊大爆炸的今天，也常聽到一些似是而非或不正確甚至錯誤的訊息，影響消費者食的知識。以下列出幾種食品添加物與大家分享。

### 一、味精(調味劑)

味精亦稱味素，食安法中的品名叫麩酸鈉(正確名稱應為麩胺酸鈉)(MSG, monosodium glutamate)，屬於第十一類調味劑，可用於各類食品中視需要量使用，但限食品製造或加工需要時使用。在 1908 年，東京帝國大學化學家池田菊苗教授(Kikunae Ikeda)從海帶中分離出麩胺酸，從此有了第五種感官味覺-鮮味(umami)。麩胺酸為常見的一種非必需胺基酸，廣泛存在天然食物中，如肉類、蔬菜、海帶、香菇等。味精是一種所謂風味增強劑(flavor enhancer)，本身味道並無特別，但與食鹽混合使用則會有

加乘作用。早期味精是以酸水解麵粉，現在則是以澱粉與糖蜜，以微生物發酵而成的，許多消費者會誤認為是化學加工製造而排斥使用。MSG 的 LD50 為 15.8 g/kg(口服，大鼠)，比起食鹽(3 g/kg，口服，大鼠)高許多(Wikipedia)。美國 FDA 早將 MSG 列為一般認為安全物質(GRAS)(<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=SCOGS>)，並於 1995 年公布正常食用味精對人體無害，且無任何科學證據顯示與慢性疾病有關，僅有在非常高劑量時才會引起急性中毒；歐盟則將 MSG 視為食品添加劑(食藥署闢謠專區，2016 年 1 月 8 日發布)。

中國餐廳症候群 (Chinese restaurant syndrome)曾在 1968 年美國新英格蘭醫學雜誌(NEJM)被報導，是因為在中國餐廳食用含有味精的食物而造成許多症狀。後來經證實其實是兩名美國年輕醫師打賭所捏造的(Wikipedia)。食藥署出版的藥物食品安全週報(606 期，2017 年 4 月 28 日)報導，美國斯克里普斯醫院(Scripps Clinic)過敏專家於 2009 年所做的文獻回顧後指出，沒有足夠證據顯示味精會造成支氣管痙攣、蕁麻疹、鼻炎等過敏症狀，針對部分人在食用高劑量(3 g/餐)一小時的身體反應，如口渴、身體灼熱或發麻感、頭痛、胸悶等所謂「味精症候群」或「中國餐館症候群」，目前偏向是屬於食品不耐性(food intolerance)，而非是人體免疫系統的過敏反應。部分消費者食用含味精食物後宣稱口渴，此多是因為食物中含鈉離子等原因，鈉離子佔麩胺酸鈉分子(不含結晶水)重量約 13.6%，僅是鈉佔食鹽重量的 1/3，再者味精一般使用量都會比食鹽少許多，而麩胺酸分子進入人體後代謝與一般胺基酸無異，因此把責任都歸咎於味精，邏輯上值得商榷。

日常生活中的許多食材或食品皆含有麩胺酸鈉，例如泡麵(麵本體及調味粉包)、洋芋片、康寶濃湯等常常會放有麩胺酸鈉，而番茄、乾酪、海鮮、昆布、蘑菇、玉米、肉類等食材皆天然含有麩胺酸，正常食用各類食品並不需要過度恐慌味精攝食過量。

## 二、防腐劑

防腐劑使用之目的在防止食物中存在的細菌、酵母菌、黴菌等微生物生長和繁殖，而引致食物的敗壞(曾浩洋等，2021)，防腐劑依其作用特性可以分為抗微生物性(antimicrobial)、抗真菌性(antifungal)和抗生素性(antibiotic)。而抗微生物性防腐劑又可分為有機酸(organic acids)及有機酯型(organic esters)防腐劑。

1. 有機酸型是我國允許使用的防腐劑種類最多之一種，有機酸易通過微生物的細胞膜發揮作用，然其抑菌效應會受到 pH 值的影響，其中己二烯酸與苯甲酸(含鹽類)為其中使用最廣泛的防腐劑。苯甲酸(或稱安息香酸)或苯甲酸鈉對微生物(細菌與酵母菌)有強烈的毒性，但其鈉鹽的毒性則很低。每公斤體重每日口服 5 mg 以下，對人體並無毒害，對狗之毒性為 LD50 2.0 g/kg(曾浩洋等，2021)，在人體和動物組織中可與蛋白質成分的甘胺酸結合而形成馬尿酸(hippuric acid)隨尿液排出。己二烯酸(又稱山梨酸)與己二烯酸鉀對酵母、黴菌等許多真菌都具有抑制作用，抑制真菌的生長能力比細菌高。毒性甚低，對老鼠之毒性為 LD50 10.5 g/kg(曾浩洋等，2021)，還可用於動物飼料、化妝品、藥品、包裝材料等。
2. 對羥基苯甲酸酯類(paraben)是常使用的有機酯型防腐劑，能有效抑制細菌發育，其抑菌能力不受 pH 影響(曾浩洋等，2021)，最常使用有乙酯、丙酯、丁酯、異丙酯、異丁酯等五種。其中以對羥基苯甲酸丁酯之抑菌效果最強，且使用量亦最多，對老鼠之毒性為丁酯 17.13 g/kg(曾浩洋等，2021)。美國 FDA 將甲基與丙基對羥基苯甲酸鹽添加限量在 0.1% 下是為 GRAS，且兩者也可做為食品包材之抗黴劑，對羥基苯甲酸毒性很低，可藉由快速分解並由尿液中排出(Wikipedia)。Paraben 也可用於化妝品及藥品當作防腐劑，少數人對 Paraben 過敏，可能導致刺激性皮膚炎。

己二烯酸與苯甲酸(含鹽類)及對羥基苯甲酸酯類(paraben)屬於食品添加物的第(一)類防腐劑，各有其使用範圍及限量，幾種混合使用亦可，然

各防腐劑的使用量占其限量的比例加總和不得超過 1。防腐劑使用之目的在延長食品的架售期，使消費者能更安心的使用各類食品，正常食用各類食品並不需要過度擔心攝食過量。

### 三、保色劑

保色劑亦稱發色劑，法定僅有四種：硝酸(nitrate)與亞硝酸(nitrite)的鹽類(鈉與鉀)，主要作用乃使肉製品(及魚肉製品)產生亮麗粉紅的醃漬色澤與風味，也能延緩油脂氧化，更重要是能抑制肉毒桿菌的生長萌芽產生致命的毒素，是肉製品中很重要的添加物。WHO (世界衛生組織)於 2015 年將紅肉加工製品列入一級致癌物，指出每天攝食 50 g 加工紅肉會增加 18% 大腸直腸癌的風險，因此建議限制紅肉與其加工製品的攝取。在食用含亞硝酸鹽的醃漬肉製品的過程時有可能會產生致癌物亞硝胺，而造成消費者的恐慌，然而許多誇大言詞接踵出現，更加劇消費者食用紅肉與其加工製品的不安。

硝酸鉀( $KNO_3$ )，又稱硝或硝石(saltpeter)，是自然存在岩鹽中，許多葉菜類植物因為施肥的原因而天然含有高量的硝酸鉀，如芹菜、高麗菜、青江菜等。硝酸鹽首先要先還原成亞硝酸後才能進行一系列的醃漬色澤的反應，此自然的還原反應需要時間與還原酶的存在，因此硝酸鉀多只用在需要長期醃漬或發酵的肉製品，如義大利式臘腸、乾醃式火腿等，短時間製程的如香腸、熱狗、火腿等，才會使用亞硝酸鹽。醃漬色澤的產生在酸性下進行，一般肉的 pH 值約在 5.8-6.0 左右，配合強還原劑維生素 C 或異抗壞血酸(與鹽類)的使用，可以快速將亞硝酸根還原成 NO(一氧化氮)，再與肌紅蛋白中的亞鐵離子結合，形成穩定的醃漬色澤亞硝基血色質(nitrosohemochrome)。亞硝胺傾向在強酸(pH 3.0)中由亞硝酸根反應，最終與蛋白質的降解物胺類(如二級與三級胺)反應而形成，所以最有可能產生的地方是在胃中，而異抗壞血酸的使用能加速亞硝酸根的還原反應，因此可避免亞硝胺的生成。坊間謠言說香腸不要配養樂多一起吃，口腔是中性的，根本不會反應，所有食物都進入胃，在胃酸作用之下，與喝不喝養樂

多無關。美國農業部的食品安全與檢驗署(USDA-FSIS)規定香腸製品(如熱狗)亞硝酸鈉的添加量不超過 156 ppm，外加 550 ppm 異抗壞血酸鈉，針對培根需要在高溫煎烤，則限制亞硝酸鈉不超過 120 ppm 加上 550 ppm 異抗壞血酸鈉，我國則是規定殘留量不超過 70 ppm(以 NO<sub>2</sub>-計)，異抗壞血酸鈉或抗壞血酸添加量規定為 1300 ppm，這都是在避免可能產生的亞硝胺。

我們在日常生活中其實接觸相當多的硝酸鉀，除了葉菜植物外，口腔唾液也會分泌硝酸鉀，再經由舌頭上的細菌還原成亞硝酸而吞入，約有 92% 的 dietary nitrite 其實是由自身的唾液來的，肉製品的 dietary nitrite 佔比不到 5%。市售知名牙膏品牌 Crest 與 Sensodyne 中也都含有 5% KNO<sub>3</sub>，以對抗敏感性牙齒。所以將攝食亞硝酸鹽完全歸咎於醃漬肉製品並不正確也不公道。幾十年來製造業者也嘗試找尋添加物能完全取代保色劑的功能，然而至今仍然沒有任何單一添加物可以完全取代。有商業化產品芹菜粉的開發販售，可部份或完全取代保色劑產生醃漬色澤的功能，且可標示為”不含保色劑”，但肉毒桿菌的潛在威脅仍需要別的攔柵因子的配合，才能確保肉製品的安全。

食品添加物有其使用的目的，也都有其劑量依賴(dose-dependent)的毒性，在正常飲食上並不需要特別恐慌，原則還是以均衡飲食來獲取各種營養素為主，並且避免經常食用單一類型的食材及食品，以分散可能暴露的風險。

#### 參考文獻

食藥署，2016。食藥署闢謠專區，2016 年 1 月 8 日發布。

食藥署，2017。藥物食品安全週報，606 期，2017 年 4 月 28 日。

曾浩洋等，2021。食品衛生與安全(7th)。華格那出版公司。

FDA 官方網站，<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=SCOGS>。

Wikipedia，<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/味精>

## 111 學年度第二學期專題演講

日期	演講者/演講題目
112.03.14	精準健康與永續食材
112.04.18	Genetically Modified Organism 基改食品
112.05.25	食營座談~工作經驗、企業實習經驗、申請選讀研究所經驗分享
112.05.26	Nutrition in Food Companies 工坊

日期：112.03.14

講者：Dr. Steve Cui 及 Dr. Dan Ramdath

講題：精準健康與永續食材

摘要：食營系舉辦”精準健康與永續食材”講座，邀請加拿大農業部 (Guelph Research and Development Centre)兩位專家學者 Dr. Steve Cui 及 Dr. Dan Ramdath 做專題演講。

Dr. Dan Ramdath 介紹現今社會飲食相關疾病之:罹患有糖尿病的人口越來越高，而其中糖尿病也有可能導致罹患心血管疾病的風險增加，講師與同學們分享準確的飲食搭配也是一個可以使自身更健康的方式，從挑選合適的食材，加工後產品的優缺點分析，最後再對比正常飲食發現對於飯後血糖有明顯的降低，同學們也能清楚的了解合適的搭配可使身體更加健康。在了解飲食帶來的好處後，Dr. Steve Cui與同學們分享食材上結構的不同，並實際應用在生活中的主食上，不但不會影響本來飲食的習慣而導致進食意願降低，在攝取後可以有效地降低血糖，給同學們一個將所學應用到生活中非常好的例子，以期未來能快速聯想以應用所學給予幫助。



日期：112.04.18

講者：林奐好博士

講題：Genetically Modified Organism 基改食品

摘要：本場演講主題為 Genetically Modified Organism 基改食品，講者為食品工業研究所林奐好博士。演講主要分為四個主題，第一部份：林博士介紹基因改造食品，從傳統雜交的基因改良作物到現今基因編輯的基因改造作物。第二部分：介紹基因改造食品的實例，包含了五大基因改造作物，黃豆、玉米、棉花、油菜、苜蓿。第三部分：基因改造作物如何通過層層的安全性評估。第四部分：檢測基因改造食品的主要兩種方法，分別為偵測蛋白質的酵素連結免疫分析法及偵測 DNA 的聚合酶鏈鎖反應。通過本場演講結合分子生物技術課程，可使學生充分了解分子生物技術之應用及現今發展，以及對於基因改良食品擁有正確觀念，學習基因改良作物之檢測方法對於本系學生日後就業工作也有實務上的幫助。



---

日期：112.05.25

講者：系友王郁菁、陳珮吟、博班生譚智遠

講題：食營座談

摘要：本次座談邀請系友王郁菁、陳珮吟、博班生譚智遠及國際處蘇修民專案經理與大學部同學座談。王郁菁是郁承生醫有限公司的負責人，同時是營養顧問公司的專業顧問，近年來更是活躍於各種媒體常出現在健康議題的談話性節目。王郁菁營養師鼓勵同學在校充實自身專業，未來才有更大的發揮舞台。陳珮吟介紹台美檢驗公司的工作面向，並告訴同學大三的文獻及大四專討課程的訓練，對同學未來在業界就業的幫助。博班生譚智遠分享從大學部五年一貫到申請選讀博士班，他如何將自身對啤酒及咖啡的熱誠轉化成博士論文研究的動力。蘇修民專案經理介紹與本系關係友好的法國里爾大學農學院，並鼓勵同學爭取至法國里爾大學交換的機會。





日期：112.05.26

講者：Lucile Gaberel 教授

講題：Nutrition in Food Companies 工坊

摘要：本校姊妹校 ISA-Lille (Junia) 食品科技系 Lucile Gaberel 教授至本系做移地教學。本次工坊分為兩部分，上午以授課為主，Gaberel 教授介紹營養標示及在加工製程中保存營養成分的重要性；下午以分組討論為主，各組各模擬生產一項產品，列出產品之加工重點及營養標示，並比較與其他組不同的產品形式。最後各組派一名同學報告彙整的資料。



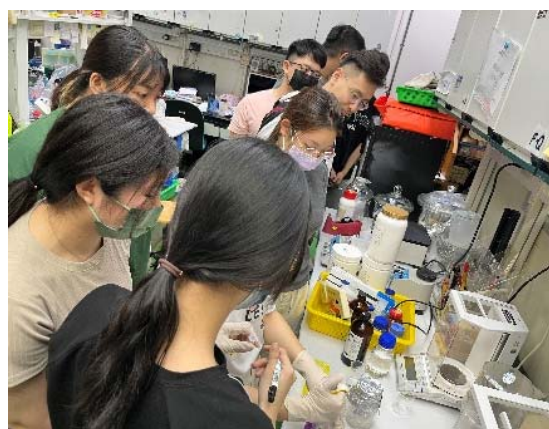
## 111 學年度第二學期教學活動

時間	活動名稱
112. 04. 21	氣相層分析儀應用
112. 05. 10	土壤微生物檢測工坊
112. 05. 12	「即沖即食麻薏湯塊」及薑黃產品製作
112. 05. 19	營養學實驗與生理學實驗-校外教學
112. 05. 26	咖啡濾掛包製作與手沖練習
112. 06. 12	企業參訪-財團法人食品工業發展研究所

活動名稱：氣相層分析儀應用

時 間：112 年 04 月 21 日

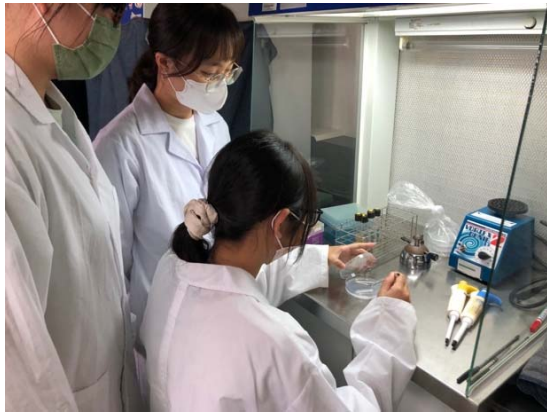
內容摘要：畢業專題同學開發的產品可以利用氣相色層分析儀分析產品之氣味或其他易揮發性成分。今天以酒精濃度分析做為示範。同學釀製的黃金果酒及番紅花啤酒分別取出酒液後，與異丙醇以 5:5 比例混合，以 0.5um 針頭過濾後，取一毫升於樣品瓶中，依序放入自動注射器。電腦程式中設定分析條件後，啟動注射器。待樣品分析完畢，以甲醇/異丙醇、乙醇/異丙醇之積分面積比，分別換算酒液中甲醇及乙醇的濃度。同學們覺得實驗操作上不太困難，但分析原理及數據判讀較難理解的。後續食營系如有機會還會再開相關訓練課程。



活動名稱：土壤微生物檢測工坊

時 間：112 年 05 月 10 日

內容摘要：如土壤中的放線菌 (*Actinomycetes*) 是一類生長速度較於其他多數細菌要慢的族群，既然無法仗著生長速度來競爭生存資源，放線菌只好藉由製造一些能抑制其他細菌生長的物質來保障自身的生存。因此將培養基中添加氯四環黴素，以抑制其他細菌的生長。秤土壤 1g 放入 9 ml 生理食鹽水中，震盪混合，做 10 倍連續稀釋成  $10^1$ ,  $10^2$ ,  $10^3$ ,  $10^4$ ,  $10^5$  (此部分實驗前先準備)。以微量吸管取 100  $\mu$ l 稀釋菌液加於培養基的中央。把菌液均勻塗佈於平板表面上置於培養箱培養 48 小時，觀察不同培養基所長出的菌落型態。觀察不同培養基所長出的菌落型態。從水瓊脂培養基中挑一株菌落，塗於培養基的正中間 (如下圖)，於室溫中培養 3~4 天。接種選取之不同的菌株，由外往內畫一條直線到輕輕碰到放線菌邊緣即停，置於 30°C 培養兩天，觀察新接種菌株生長抑制距離 (mm)。



活動名稱：「即沖即食麻蕙湯塊」及薑黃產品製作

時 間：112 年 05 月 12 日

內容摘要：「麻蕙湯」可以說是在地台中人特有的飲食記憶，更是「夏季限定」，在台中第二市場還有不少小吃攤在賣，但是要在對時候去吃，否則會吃不到，很有「食當地、吃當季」的感覺。本次活動嘗試使用冷凍乾燥技術，製作成即沖即食湯塊，可以保留麻蕙鮮綠的顏色，湯汁也保持滑溜的黏稠感，風味與口感就像現煮。最終產品頗為成功，每袋裝入之凍乾湯塊約 5 克，食用時，在容器中放入湯塊，加熱水 50 ml，輕輕攪拌後 1 分鐘，即可享用沖泡湯品。可以發現，沖泡湯品中之麻蕙仍然呈現鮮綠色，湯汁也保持黏稠滑溜感，風味與口感就像現煮。薑黃產品製作目的為研發銀髮友善養生點心，將黃豆與薑黃做結合。以獨特的風味與顏色吸引各族群的注意，其中還增加了薑黃這項具抗發炎、延緩退化疾病、預防癌症等功效的成分，希望可以在平時飲品選擇上多了這項營養相對豐富的飲品。



**活動名稱：營養學實驗與生理學實驗-校外教學**

**時 間：112年05月19日**

**內容摘要：**本活動以食品營養學系營養組一年級的學生為主，結合兩個實驗課程-營養學實驗與生理學實驗舉辦校外教學活動。上午前往在地文化豐富的鹿港早市，讓學生應用營養學實驗所學，透過六大類食物分類了解在地食材，對沒見過或不熟悉的食材，有機會認識食材原貌，並藉由記錄品項、價格，查詢常用的烹調方式及反思心得完成學習單，為日後修習菜單設計儲備自己的知能資料庫。下午前往白蘭氏健康博物館，藉由館內人員導覽，認識健康食品產業的發展與人才需求，了解雞精製作過程與對健康益處所進行的科學研究與製程研發。博物館內利用農場的縮圖模型呈現養雞場的全貌，規劃參觀走道以加工製程順序編號及說明牌，讓學生對每一個工作站的機器設備與原理，負責的工作內容有完整的認識，整體參觀流程讓學生整合從食材原料到食品加工技術，進一步延伸至保健營養品的研發有了完整的概念，也為未來的實習與就業打好基礎。



**活動名稱：咖啡濾掛包製作與手沖練習**

時 間：112 年 05 月 19 日

內容摘要：5 月 26 日譚智遠同學教導大家關於咖啡濾掛包的製作，以及咖啡手沖注意的事項，本次咖啡濾掛包製作與手沖練習讓同學更了解關於咖啡的歷史與咖啡濾掛包的製成，並體驗了咖啡手沖。同學分別參與體驗咖啡濾掛包的製作，從開始對於咖啡豆的篩選，分辨可使用的咖啡豆，烘煮咖啡豆所需注意的細節，咖啡豆在烘豆機中所需的時間長短或烘培程度判斷咖啡豆淺、中、深的焙咖啡的差異，在體驗將咖啡磨成粉後放入濾掛中並封好，最後親自練習手沖並品嚐咖啡分別於淺、中、深焙咖啡的差異。同學反應本次工坊內容非常充實且對於咖啡有更深刻的印象。



活動名稱：企業參訪-財團法人食品工業發展研究所

時 間：112 年 06 月 12 日

內容摘要：靜宜師生共 64 位分乘 2 部遊覽車前往新竹食品工業研究所。首先進入會議廳，食品所副主任陳俊霖博士介紹食品所的組織架構，並撥放一段食品所的簡介影片。64 位師生分成兩組交換參觀生物資源中心及食品製程中心。生物資源中心是台灣唯一認證之細胞及微生物保存中心，研究員除以壁報方式介紹生物資源中心的規模及任務，我們亦參觀內部設備及細胞儲存室，但不允許拍照。食品製程中心位於另一棟樓，



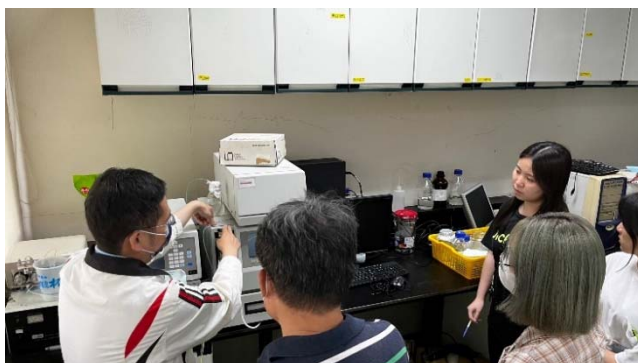
我們只能在展示中心聽簡報。最後兩組師生回到會議廳，食品所生物資源中心林奐好博士進行專題講座介紹基因編輯技術，林博士的團隊主要是透過 CRISPR 技術製造新穎的釀酒酵母菌。



活動名稱：色層分析應用於食品分析

時間：112 年 06 月 14 日

內容摘要：使同學了解氣相層析儀以及液相層析儀的原理以及儀器設備操作，邀請講者智恆科儀的工程師來講解氣象層析儀還有液相層析儀的原理以及實際操作。首先介紹了其他相似的儀器，其中有測揮發物、液體、分離混合物的層析技術等等，為同學介紹了目前業界常用的一些儀器，系上沒有的機器也能讓同學們清楚的理解到功能，再來介紹氣象層析儀的原理，之後到儀器室中示範上機操作，對於一些同學之後想使用氣象層析儀機器的同學能更認識，最後再回到教室中講解完液相層析的原理並上機操作，這 2 台儀器皆是目前系上同學不論是畢業專題或者實驗常用的儀器，經由這一次介紹以及上機操作的介紹，能使同學們有更深刻的理解。





1. 恭賀!食營系楊妹鳳系友榮獲本校第十九屆傑出校友獎。
2. 恭賀!本系榮獲112學年度終身特聘教授及績優教師獲選名單：講座教授→王銘富教授;終身特聘教授→張永和教授、周淑姿教授、鍾雲琴教授;績優教師研究類→吳志忠教授;特殊績效類→陳淑茹副教授。
3. 恭賀!黃延君老師榮獲第15屆「蓋夏社會服務獎」-績優社會服務獎教職員獎。
4. 恭賀!碩二廖立芳 Jennifer Octavia Leowinata 同學及指導教授黃延君(靜宜大學)參加第四十九屆營養年會暨學術研討會 研究生論文競賽公共衛生營養組，榮獲優等獎。
5. 恭賀!碩二林秀玲同學 Anita Caroline Susanto 及指導教授吳志忠(靜宜大學)參加第四十九屆營養年會暨學術研討會 壁報論文競賽基礎營養組，榮獲優等獎。
6. 恭賀!【領航生命教育】第12屆食營系榮譽學長姐榮獲金獎。
7. 112學年度學、碩士一貫生甄選錄取名單：黃品瑤、林筱茜、林后浚、林思佳、黃珍琳。
8. 112學年度學士班學生修習碩士班課程甄選錄取共11位同學，名單：黃柔涵、蔡郁萱、陳詠暄、吳敏瑄、李宜凱、黃孝崧、華秉綸、張若瑭、羅佳霓、陳亮諺、唐承雋。
9. 畢業生考取112學年度研究所



姓名	校系名稱
食品四 林筱茜	靜宜大學食品營養學系碩士班(食品與生物技術組)正取
食品四 陳孟宣	靜宜大學食品營養學系碩士班(食品與生物技術組)正取
食品四 林后浚	靜宜大學食品營養學系碩士班(食品與生物技術組)正取
	中國醫藥大學生物醫學研究所碩士班 正取
	中國醫藥大學醫學檢驗生物技術學系碩士班 備取
	中國醫藥大學食品暨藥物安全碩士學位學程 正取



	長庚大學醫學生物技術暨檢驗學系碩士班 正取
食品四 孟繁臻	靜宜大學食品營養學系碩士班(食品與生物技術組)正取
食品四 吳燕貞	靜宜大學食品營養學系碩士班(食品與生物技術組)正取
食品四 李旻穎	國立台灣海洋大學食品科學系碩士班食品科學組 正取 國立高雄科技大學水產食品科學系碩士班 正取 國立屏東科技大學食品科學系碩士班食品科學組 備取
食品四 洪詩喻	國立台灣海洋大學食品科學系碩士班食品科學組 正取 國立嘉義大學食品科學系碩士班食品科技組 備取 國立高雄科技大學水產食品科學系碩士班 正取 國立屏東科技大學食品科學系碩士班食品科學組 備取
食品四 張楷樺	海洋大學食品安全與風險管理研究所 正取
食品四 郭姿妤	中興大學食品暨應用生物科技乙組 備取 海洋大學食品科學系食品組碩士 正取
食品四 陳昱霖	嘉義大學食品營養系碩士班食品科技組 備取 宜蘭大學食品科學系 正取
營養四 李翊卉	靜宜大學食品營養學系碩士班(營養與保健組) 正取 台北醫學大學保健營養學系碩士班 正取 輔仁大學營養科學系碩士班 正取 國立臺灣師範大學營養科學系碩士班 備取
營養四 林思佳	靜宜大學食品營養學系碩士班(營養與保健組) 正取 中國醫藥大學營養學系碩士班 正取 中山醫學大學營養學系碩士班 正取
營養四 張澤瞳	中山醫學大學營養學系碩士班 正取
營養四 吳好婕	中國醫藥大學營養學系碩士班 正取 中國醫藥大學生物醫學系碩士班 正取 中國醫藥大學生物化學暨分子生物研究碩士班 正取
營養四 譚芯惠	國立臺灣師範大學營養科學系碩士班 備取
營養四 謝薰毅	中山醫學大學營養學系碩士班 正取

10. 112/5/22-26 法國 Junia 大學 ISA-Lille (Junia) - Ms. Lucile Gaberel/Ms. Laureen Jombart /Ms. Thanh Ly Le Minh 來台與本系做交換教學。
11. 本系為勞動部勞動力發展署技能檢定中心技術士技能檢定「食品檢驗分析」職類乙級術科測試場地。112/1/16 ~112/1/18 進行 111 年第三梯次全國技能檢定食品檢驗技能檢定職類乙級證照試場工作。112 年第一梯次全國技能檢定食品檢驗技能檢定職類乙級證照試場工作將於 112/6/26~112/6/28 舉行。
12. 第 49 屆台灣營養學會年會暨學術研討會 112 年 5 月 5~6 日 在靜宜大學食品營養學系舉辦參與人數共 300 人以上。





13. 本學期販賣霜淇淋自 112/2/23 起至 112/6/1 止，共 13 週次。
14. 本系營養教育推廣室提供均衡飲食諮詢，服務時間為 112/03/13-112/05/17，服務人次約 80 人，每週一、三 12:00-13:00，地點於格倫樓 113（營養教育推廣室）。
15. 本系於 112 年 5 月 3 日理學院聯合成果展舉辦輕食料理創意競賽，前三名得獎作品分別為 Coconut chocolate creampuff、清爽捲餅、麻瓜燕麥奶酪。



16. 本系於 112 年 5 月 3 日舉辦一日大學生活動，高中生參觀本系大四畢業專題成果展、參與食品營養知識遊戲，學習餐盒微生物檢測、體位組成量測/營養諮詢及食品加工實作，參與學生約 50 人。
17. 112/4/22、4/29、4/30、5/19、5/20 及 5/21 食品檢驗分析丙級證照考照輔導班，參與人數共 48 人。
18. 112/6/10、6/11、6/12、6/13、6/14、6/15、6/16、6/17 及 6/19 食品檢驗分析乙級證照考照輔導班，參與人數共 30 人。
19. 112/6/29、112/7/4 二天進行實驗室新進學生之儀器訓練，對象為食品二、營養二、碩一、博一新生，共約 120 人參訓。
20. 111 學年度第二學期本系學生參與校外實習修習企業實習(9 學分)課程 5 位同學。

課程名稱：企業實習(9 學分)	
實習機構名稱	人數
宏全國際股份有限公司	3
財團法人食品工業發展研究所	1
台美檢驗科技有限公司	1

21. 111 學年度第二學期學生參與本系營養實習課程(課程名稱：營養實習-膳食管理(2 學分)、營養實習-臨床營養(3 學分)、營養實習社區營養(1 學分)，合計 6 學分)共 59 位同學。

實習機構名稱	111 年暑期人數	112 年寒假人數
大林慈濟醫院	1	0
中國醫藥大學附設醫院	1	0
台北慈濟醫院	1	0
台北榮民總醫院	2	0



實習機構名稱	111 年暑期人數	112 年寒假人數
台中榮民總醫院	3	0
光田綜合醫院	2	2
汐止國泰綜合醫院	1	0
秀傳紀念醫院	1	0
佳里奇美醫院	1	0
奇美醫療財團法人奇美醫院	1	0
林口長庚紀念醫院	1	0
林新醫院	1	0
長庚醫療財團法人高雄長庚紀念醫院	1	0
振興醫院	1	0
桃園長庚紀念醫院	1	0
高雄醫學大學附設中和紀念醫院	1	0
馬偕紀念醫院台北院區	1	0
馬偕紀念醫院淡水院區	1	0
高雄市立聯合醫院	1	0
高雄榮民總醫院	2	0
國立臺灣大學醫學院附設醫院	1	1
國立臺灣大學醫學院附設醫院新竹臺大分院	2	0
國泰醫療財團法人新竹國泰綜合醫院	1	0
童綜合醫院	2	0
陽明交通大學附設醫院	1	0
義大醫院	2	0
嘉義基督教醫院	1	0
彰化基督教醫院	2	0
臺中榮民總醫院	3	0
臺中榮民總醫院嘉義分院	1	0
澄清綜合醫院	1	0
澄清綜合醫院中港分院	1	0
衛生福利部朴子醫院	3	1
衛生福利部臺中醫院	1	0
衛生福利部豐原醫院	1	0
聯新國際醫院	1	0
雙和醫院	1	1
彰化老人養護中心	0	1
臺中榮民總醫院埔里分院	0	2



實習機構名稱	111 年暑期人數	112 年寒假人數
敏盛綜合醫院	0	1
建佑醫院	0	1
寶建醫療社團法人寶建醫院	0	3
合計	50	9

22. 111 學年系友獎學金每位同學獲得 2500 元獎金，獲獎名單：食品四顏辰燕、營養四王星淳、食品三吳敏瑄、營養三沈福珠、食品二蔡柏儀、營養二朱淑雅。
23. 感謝!本學期食營系友捐款畢業專題成果展競賽獎金、食營系系友獎學金、食營系系務發展基金及急難救助金。

食營簡訊為靜宜大學食品營養學系自民國 82 年 1 月創刊，為推廣食品營養之相關資訊並為本系與畢業系友之聯絡橋樑，分享食營人資訊與成果。

歡迎踴躍投稿分享學術報告或生活點滴，讓食營簡訊能更充實。  
投稿請於主旨欄為加註【食營簡訊投稿】，歡迎投稿。

投稿信箱：[pu20230@pu.edu.tw](mailto:pu20230@pu.edu.tw)

**徵稿**  
**WANTED**

