

靜宜大學

第 50 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)

這學期在熱熱鬧鬧的理院成果展及溫馨感人的系辦畢業典禮後結束了。大四同學在理院成果展中將過去四年所學完整的展現出來，也因此廣受好評並獲得多家媒體報導。六月畢業季，我們第一次在 6 月 14 日舉辦專屬食營系的畢業典禮，由大四同學自己規劃自己的畢業典禮，大三同學協助完成；當天上午超過 100 位畢業生的親友參加我們的畢業典禮，這是食營系歷年來最多親友出席也是最感人的畢業典禮。我們相信，今年大四同學度過熱鬧又溫馨的大學最後一學期，食營人的烙印應該是恆久不退的。

接下來新的學期，系上希望能加強系友與在校生的連結，如有系友陪同食營系一起打拼、一起成長，靜宜食營系在少子化的年代不用擔心招生問題、食營人各個都能懷抱理想並實踐理想。

鍾雲琴 敬上

目錄

系主任的話

食品專欄

營養專欄

專題演講

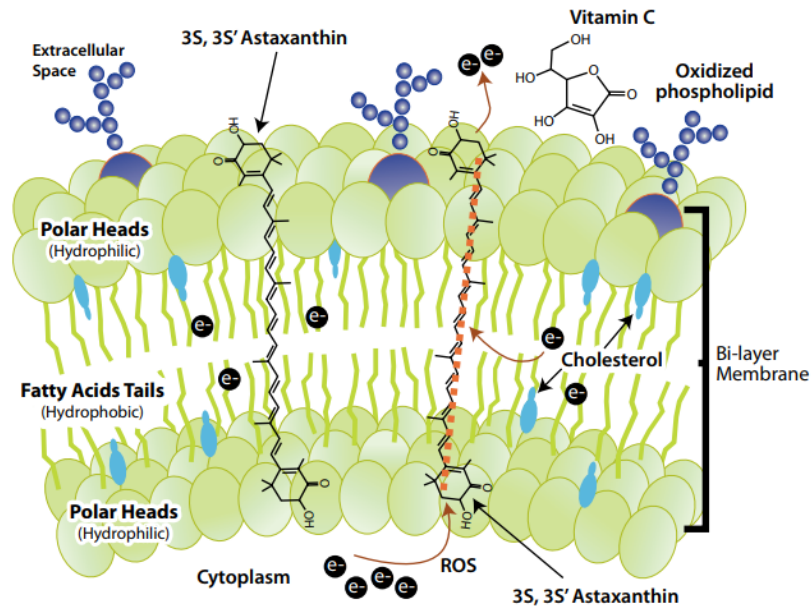
教學活動

重要系聞

蝦(藻)紅素於運動營養之應用

王為國(本系碩士生)、詹恭巨(本系專任副教授)

蝦紅素(Astaxanthin, AST, 3,3'-dihydroxy- β , β' -carotene-4,4'-dione)為蝦蟹類甲殼中之天然色素，由於目前蝦紅素之商業生產，大都以培養海洋球藻萃取純化而得，因此蝦紅素的新名稱為藻紅素。藻紅素為一葉黃素類胡蘿蔔素的氧化衍生物質，分子式 $C_{40}H_{52}O_4$ ，其分子量為 596.84 g/mol 。包含三種立體異構體(3S, 3'S)、(3R, 3'S)和(3R, 3'R)，其中(3S, 3'S)和(3R, 3'R)在天然環境中最豐富。海洋環境中一些微型藻類、細菌和微生物能自體合成，如紅球藻(*Haematococcus pluvialis*)、小球藻(*Chlorella zofingiensis*)、綠藻屬(*Chlorococcum sp.*)、紅發夫酵母(*Phaffia rhodozyma*)及生產細菌(*Agrobacterium aurantiacum*)等⁽¹⁾。這些微生物被浮游動物或甲殼動物攝食後，藻紅素開始進入食物鏈並被其他生物攝食及累積，人類每日食用 165 克的野生鮭魚可以攝取到 3.6 mg 的蝦紅素⁽²⁾。有學者建議每天補充 3.6 mg 的藻紅素對健康是有助益的⁽³⁾。



圖一、藻紅素特殊的結構可有效保護細胞膜遭受自由基的氧化傷害⁽⁴⁾。

藻紅素獨特的化學性質來自於其分子結構，藻紅素含有兩個羰基團、兩個羥基團及十一個共軛烯雙鍵，多烯系統給予其獨特的分子結構、化學性質以及吸光性，結構兩端的環狀結構上的羰基團(C=O)及羥基

團(-OH)賦予藻紅素更高的極性，使其具有親脂性及水溶性，在細胞膜上，其特殊的分子結構具有活潑的電子效應，能提供自由基電子或傳導電子至胞外以利清除(圖一)⁽⁴⁾，因此藻紅素相較於其他的類胡蘿蔔素有更好的抗氧化力⁽²⁾。藻紅素可有效的抑制脂質過氧化作用，其清除過氧化自由基的相對活性，依序為 Trolox(1.0)，藻紅素(1.3)，維生素 E(0.9)， α -胡蘿蔔素(0.5)，葉黃素(0.4)， β -胡蘿蔔素(0.2)與茄紅素(0.4)⁽⁵⁾。也有文獻報導藻紅素的抗氧化力為其他類胡蘿蔔素的 10 倍及 α -生育醇的 100 倍⁽²⁾。蝦紅素已知的效用及應用範圍，包括抗氧化、抗發炎、抑制脂質過氧化、糖尿病管理、預防心血管疾病及癌症治療⁽²⁾及改善糖尿病血管性病變⁽⁶⁾等。

Aoi 等人(2008)發現藻紅素可透過提升粒線體 CAT I(肉鹼醯基轉移酶 I)的活性，促進小鼠在運動過程中利用脂質作為產能受質(Fuel)的能力，進而改善小鼠的耐力運動表現並減少體脂肪⁽⁷⁾。Ikeuchi 等人(2006)的研究中，將 40 隻 ddY 小鼠分成對照組及低(1.2 mg/d)、中(6 mg/d)、高劑量(30 mg/d)藻紅素組，利用游泳方式測量藻紅素對小鼠耐力運動表現之影響，結果發現中、高劑量藻紅素組的小鼠在力竭時間上顯著優於對照組，且高劑量組小鼠在運動期間的血清非酯化脂肪酸(Non-esterified fatty acid, NEFA)及葡萄糖濃度均顯著高於對照組，高劑量組之副睪脂肪組織重量也顯著低於對照組。另外在血液肌肉損傷指標-肌酸激酶(Creatine kinase, CK)濃度方面，除了高劑量運動組，其他劑量(含對照組)的運動組別相較其對應的非運動組而言，血清肌酸激酶濃度皆在運動後顯著上升。此結果顯示藻紅素改善小鼠耐力運動表現的可能原因同時包括提高轉換產能受質之利用及降低運動誘發之肌肉損傷⁽⁸⁾。而在人體實驗，Earnest 等人(2011)給予自行車運動員使用 4 mg/d 藻紅素，藻紅素組在 20 公里計時騎乘的測驗上減少了 121 秒的完成時間，顯著優於安慰劑組的 19 秒，且顯著提升 20 瓦特的平均動力輸出，在監測氣體交換下所測得的產能受質氧化量以及血液中產能受質之濃度變化中發現，補充藻紅素的受試者有傾向利用脂質產能的趨勢，然而這個結果並未達顯著差異⁽¹⁰⁾。

運動過程中所造成的肌肉損傷會降低耐力與運動表現。肌肉的損傷常發生在其收縮期間肌肉長度劇烈伸縮時(離心收縮或向心收縮)，在損傷後出現立即性的虛弱並需要數天才能恢復，且出現疼痛、腫脹和僵硬等情形是肌肉損傷的一個特徵，這樣的情況通常會在激烈運動後的 1-2 天才會出現，這樣的情況也被稱做延遲性肌肉痠痛。機械外力是造成肌肉損

傷的最初原因，這樣的損傷在運動後的數天內會因發炎反應而被加劇⁽¹¹⁾。另有研究指出活性氧自由基是導致肌肉損傷的一個原因，在高度活動的肌肉中，活性氧自由基透過粒線體、黃嘌呤氧化酶或是肌肉結構損傷後產生的巨噬細胞及嗜中性細胞等途徑大量生成，由於肌肉細胞膜富含多元不飽和脂肪酸，因此更容易受到活性氧自由基的攻擊，細胞膜脂質產生過氧化後會生成活性醛等毒性物質，活性醛可以從發生傷害的原點擴散到細胞的其他部位，導致肌肉損傷⁽¹²⁾。由上述可得知，不論是肌肉疲勞或是損傷都會導致運動後的肌肉活動性能下降，而肌肉疲勞或損傷後所誘發產生的活性氧自由基為主要原因，因此利用抗氧化劑來提升運動表現乃值得探討的議題。除了上述提到 Ikeuchi 等人的研究外，目前關於利用藻紅素降低運動後誘發之肌肉損傷之文獻並不多，且其結果並不一致。在 Aoi 等人(2003)的另一篇研究，補充藻紅素的小鼠透過減少劇烈運動誘發之氧化傷及發炎反應進而降低骨骼肌及心肌損傷⁽¹³⁾；在 Bloomer 等人(2005)研究中，利用肌肉離心運動誘發肌肉損傷，受過訓練的受試者在經過 3 週的蝦紅素及安慰劑的補充後，血液肌肉損傷指標 (CK) 都在運動後顯著上升，但組間並沒有顯著差異，而在運動表現方面的 1RM(One-repetition maximum) 股四頭肌收縮測試，兩組平均減少 8-20% 的力量輸出但組間也無顯著差異⁽¹⁴⁾。此結果顯示受過運動訓練的受試者較不會造成肌肉損傷，因此補充抗氧化劑並不能改善運動表現。

適度的運動對健康是有助益的，運動時使用正確的方法與姿勢且不過度運動，可有效的避免運動傷害。不當的運動或是過度激烈的運動，會因肌肉損傷、發炎而誘發產生自由基，因此適合的抗氧化劑，例如藻紅素，可保護肌肉組織細胞膜在激烈運動時避免氧化傷害進而提升運動表現。

參考文獻

1. Yuan JP, Peng J, Yin K, Wang JH. Potential health-promoting effects of astaxanthin: A high-value carotenoid mostly from microalgae. *Mol Nutr Food Res* 2011; 55:150–65.
2. Ambati RR, Phang SM, Ravi S, Aswathanarayana RG. Astaxanthin: Sources, Extraction, Stability, Biological Activities and Its Commercial Applications—A Review. *Mar. Drugs* 2014; 12:128–52.
3. Iwamoto, T., Hosoda, K., Hirano, R., Kurata, H., Matsumoto, A., Miki, W., Kamiyama, M., Itakura, H., Yamamoto, S., Kondo, K. Inhibition of low-density

- lipoprotein oxidation by astaxanthin. *J. Atheroscler. Thromb.* 2000; 7:216–222.
4. Kidd, P. Astaxanthin, cell membrane nutrient with diverse clinical benefits and anti-aging potential. *Altern Med Rev.* 2011, 16: 355-64.
 5. Naguib, YM. Antioxidant activities of astaxanthin and related carotenoids. *J Agri Food Chem.* 2000, 48: 1150-1154.
 6. Chan, KC, Chen SC, Chen PC. Astaxanthin attenuated thrombotic risk factors in type 2 diabetic patients. *J Func Foods.* 2019, 53:22-27.
 7. Aoi W., Naito Y., Takanami Y., Ishii T, Kawai Y, Akagiri S, Kato Y, Osawa T, Yoshikawa T. Astaxanthin improves muscle lipid metabolism in exercise via inhibitory effect of oxidative CPT I modification. *Biochem Biophys Res Commun* 2008, 366:892–7.
 8. Ikeuchi M, Koyama T, Takahashi J, Yazawa K. Effects of astaxanthin supplementation on exercise-induced fatigue in mice. *Biol Pharm Bull* 2006, 29:2106–10.
 9. Earnest CP, Lupo M, White KM, Church TS. Effect of astaxanthin on cycling time trial performance. *Int J Sports Med* 2011; 32:882–8.
 10. Fry AC, Schilling BK, Chiu LZF, Hori N, Weiss LW, Fiber type specific responses to perceptions of delayed onset muscle soreness with astaxanthin supplementation. *Med. Sci. Sports Exerc.* 2004; 36:S175.
 11. Clarkson PM, Hubal MJ. Exercise-Induced Muscle Damage in Humans. *Am J Phys Med Rehabil* 2002, 81:S52–69.
 12. Close GL, Ashton T, McArdle A, MacLarenv DPM. The emerging role of free radicals in delayed onset muscle soreness and contraction-induced muscle injury. *Comp Biochem Physiol A Mol Integr Physiol* 2005, 142:257–66.
 13. Aoi W, Naito Y, Sakuma K, Kuchide M, Tokuda H, Maoka T, Toyokuni S, Oka S, Yasuhara M, Yoshikawa T. Astaxanthin limits exercise-induced skeletal and cardiac muscle damage in mice. *Antioxid Redox Signal* 2003, 5:139–44.
 14. Bloomer RJ, Fry A, Schilling B, Chiu L, Hori N, Weiss L. Astaxanthin supplementation does not attenuate muscle injury following eccentric exercise in resistance-trained men. *Int J Sport Nutr Exerc Metab* 2005,15: 401–12.

黃豆胜肽螯合鈣的抗原性與抗氧化性及在食品之應用

王正新（本系專任副教授）、戴學民（104年度畢業系友）

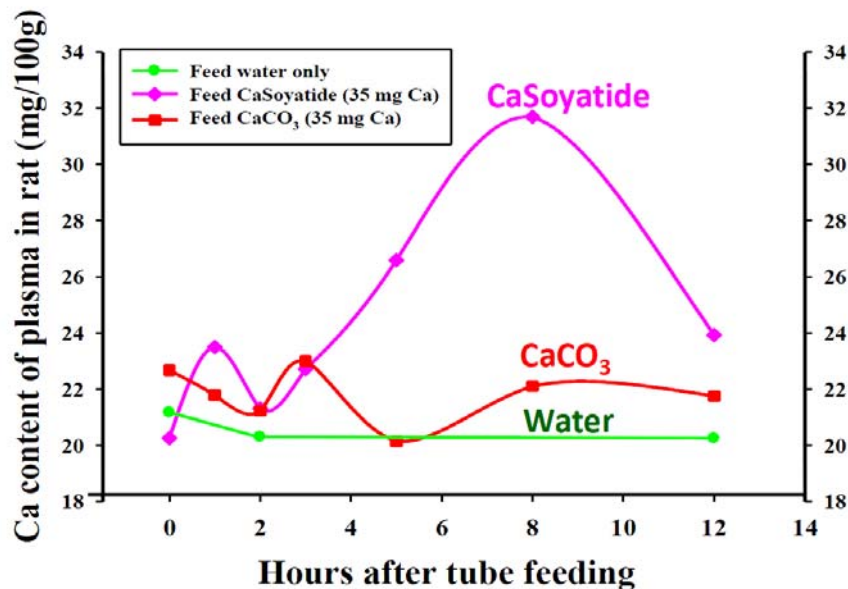
鈣質為國人攝取狀況最差的礦物質

根據衛生福利部國民健康署委託研究計畫「國民營養健康狀況變遷調查(102 - 105 年)」的結果指出，鈣質為國人攝取狀況最差的礦物質，男性7歲以上族群和女性7歲以上族的平均鈣質攝取量分別僅達DRIs

（Dietary Reference Intakes，營養素建議攝取量）的38 - 58%和30 - 53%。而國人7 - 9歲、10 - 12歲、13 - 18歲及19歲以上的營養素建議攝取量分別為800毫克、1000毫克、1200毫克及1000毫克。

黃豆胜肽螯合鈣特性簡介

黃豆胜肽螯合鈣商品（CaSoyatide），其有效鈣含量>20%（ $\pm 0.5\%$ ），為金衣生命科學股份有限公司（台中，台灣）生產。黃豆經酵素水解、乳酸菌發酵所產生的胜肽與鈣螯合後，再經包埋技術，使其順利通過胃酸及膽鹽，進入腸道而被吸收，可增加食品的機能性與營養價值。圖一為大鼠餵食 CaSoyatide 與碳酸鈣，血漿中鈣離子濃度之變化；結果顯示這些寡胜肽螯合鈣，在腸道具高吸收性與利用性，為良好鈣質來源。



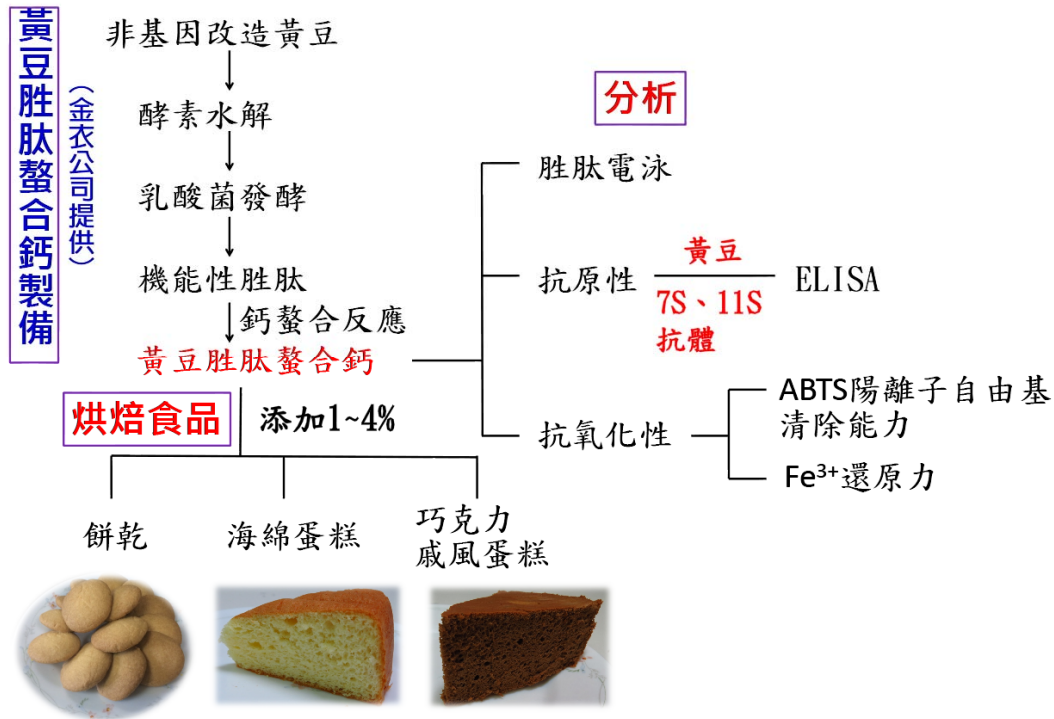
圖一、餵食期間大鼠血漿中鈣離子濃度之變化

（金衣生命科學股份有限公司提供）

研究目的

本研究探討黃豆胜肽螯合鈣商品 (CaSoyatide) 的水解情形，抗原性質與抗氧化活性；並添加於烘焙產品中，藉以增加食品之鈣含量。本研究的實驗架構如圖二。

圖二、實驗架構

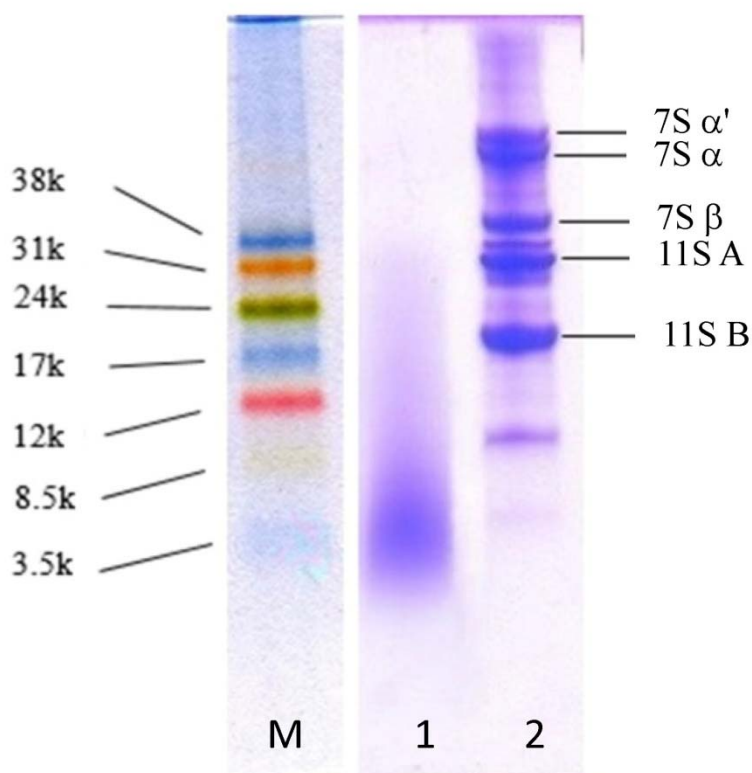


胜肽電泳分析水解情形

黃豆蛋白質最主要的兩個組成為 7S 球蛋白 (conglycinin) 和 11S 球蛋白 (glycinin)。7S 球蛋白由三個次單元體 α (72,000 Da)、 α' (76,000 Da) 和 β (53,000 Da) 所組成。11S 球蛋白的組成為酸性 (A) 次單元體 (35,000~37,000 Da) 和鹼性 (B) 次單元體 (20,000 Da)。胜肽電泳圖譜 (圖三) 顯示 CaSoyatide 的製程可有效地將大分子黃豆蛋白質 7S 和 11S 水解為小分子片段。

免疫分析法檢測抗原性

少數人會對黃豆蛋白質過敏。利用競爭型酵素聯結免疫分析法 (ELISA)，以我們實驗室製備的黃豆 7S 和 11S 專一性抗體測定樣品中 7S 與 11S 抗原量 (表一)。CaSoyatide 的 7S 抗原量是極微少，11S 抗原則是未檢出；結果證明 CaSoyatide 為低過敏原性產品。



圖三、脘肽電泳圖。M：分子量標準品，1：CaSoyatide，2：黃豆分離蛋白質。

表一、以競爭型酵素聯結免疫分析法（ELISA）測定樣品中 7S 與 11S 抗原量

樣品水萃液	7S 抗原量 (mg/mg 蛋白質)	11S 抗原量 (mg/mg 蛋白質)
黃豆分離蛋白質	0.327	0.252
CaSoyatide	0.004	未檢出

抗氧化性測定

以還原力和 ABTS 陽離子自由基清除能力評估抗氧化性質（表二）。CaSoyatide 具有良好的還原力和自由基清除能力；與黃豆分離蛋白質相比較，CaSoyatide 的抗氧化性質更是大幅提升。

表二、黃豆分離蛋白質與 CaSoyatide 水萃取液之抗氧化性質

樣品水萃液 ¹	還原力 ²	ABTS 陽離子 自由基清除能力 ³
黃豆分離蛋白質	0.03	9.85%
CaSoyatide	0.44	47.89%

¹蛋白質濃度為 1 mg/mL (Lowry method)。

²還原力以分光光度計 700 nm 測定普魯士藍之生成量，吸光值越高還原力越好。

³ABTS 陽離子自由基清除能力=[(blank O.D - sample O.D)/blank O.D] X 100%

烘焙產品

CaSoyatid 商品有輕微的水解苦味發酵味。添加 1~4% CaSoyatide 於餅乾、海綿蛋糕和巧克力戚風蛋糕，品評結果指出 2% 添加量不影響這些些烘焙產品的整體接受性。

結論

CaSoyatide 的製程可有效地將大分子黃豆蛋白質水解為小分子片段。CaSoyatide 為低過敏原性、具抗氧化性的商品。2% 添加量不影響烘焙產品的整體接受性，這是由於烘焙產品的風味可遮蔽水解苦味和發酵味。以 2% 添加量計算，100 克的食品至少含有 400 毫克的鈣。黃豆胜肽螯合鈣可增加食品的鈣含量與保健功能。

107 學年度第二學期專題演講

日期	演講者/演講題目
108.2.25	營養師之過去、現在與未來 高美丁教授
108.03.04	營養諮詢機構營養師及諮詢技巧 荷爾斯美容健康管理中心謝昌宏總經理
108.03.11	外掛人生，和朝九晚五說再見 Nu skin_經理級品牌大使邵俐琪(系友)
108.03.18	跳出慣性和舒適圈才能學習 群健科技股份有限公司(cofit)吳欣茹營養師(系友)
108.03.25	營養事業發展的 N 種可能性 彰基體系國際營養事業林佳青執行長(系友)
108.04.08	學校團膳實務分享 彰化縣立北斗國中雲雁翎營養師(系友)
108.04.22	態度決定一切 台中市西屯區大仁國民小學李依蓁公職營養師(系友)
108.04.29	“恁的營養阮來顧”-社區營養師 祈安聯合診所何瓊玲營養師
108.05.06	醫院營養師工作內容及市場介紹 台中榮總營養室主任謝惠敏(系友)
108.05.06	營養師執照考試祕笈與解題技巧 陳思妤 營養師
108.05.13	兩岸三地，長照營養現況 葉佳雯營養諮詢機構執行長葉佳雯營養師
108.05.16	團膳營養師業務與本職學能需求分享與激發 台中市怡饗美食團膳公司資深營養師陳素慧
108.05.23	肺部疾病及早產兒的營養照護與嬰幼兒常見腸道問題之營養建議 李沛融 營養師
108.06.05	1. 病例閱讀；2. 個案綜論 李沛融 營養師
108.06.06	醫院營養師之專業能力與特質 國立台灣大學醫學院附設醫院新竹分院營養室歐陽鍾美主任
108.06.12	給對餐，吃對餐，令人滿意的菜單 施曉婷 營養師
108.06.13	我國食品安全管理政策現況與發展 衛生福利部食品藥物管理署食品組潘志寬組長

108.06.13 OSCE+實習前注意事項說明

王莘寧 營養師

日期：108.2.25

講者：高美丁教授

講題：營養師之過去、現在與未來

摘要：過去 40-60 年代—營養不足，現在 70-90 年代—營養不均，未來—營養不均。營養師事務：1.對個別對象健康狀況之營養評估 2.對個別對象營養需求所為之飲食設計及諮詢 3.對特定群體營養需求所為之飲食設計及其膳食製備，供應之營養監督 4.臨床治療飲食之設計製備，供應之營養監督。國民營養工作，研修訂營養相關法規，辦理國民營養調查及研究，訂定國民營養準則，特殊營養食品管理，建立食物營養成分資料庫，推動市售包裝食品營養標示制度，推動健康飲食文化，國民營養教育宣導。大學畢業：考營養師執照（醫院營養師、團膳營養師、學校營養師、社區營養師、諮詢營養師、長照營養師）培養個人競爭優勢：語文能力國際化，第二外語不嫌多，資訊收集網路化，解讀轉換更搶手，掌握主流趨勢，趁早儲備戰力，持續深化專業，永恆不被取代，多把刷子才夠看，自我行銷必修課，創意為專業加分，多方激盪更豐沛，勇於接受挑戰，輪調外派捨我其誰，效率時間管理，專心分工事半功倍，尊重團體效益，情緒智商得宜，獨立作業又能兼具團隊合作精神，機動調整舞台，滾石也能生筍。



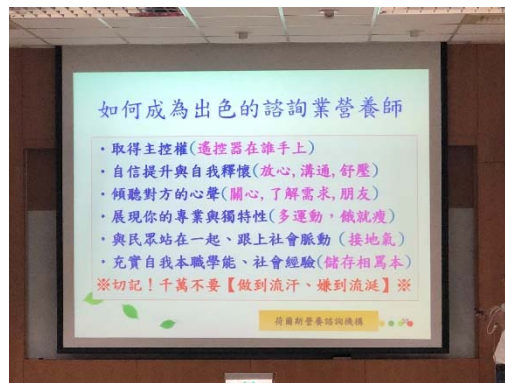
日期：108.03.04

講者：荷爾斯美容健康管理中心謝昌宏總經理

講題：營養諮詢機構營養師及諮詢技巧

摘要：大學 4 年該學習的不只是知識，更要學習能力（讀書、技術、人際

關係)，不要只會丟問題，而是要學會找解決的方法。希望各位同學在實習或畢業前先做好自我心態的調適（工作壓力）、學習態度的調適（書到用時方恨少，不懂裝懂）、人際關係重新學習與調適（職場如戰場，主動釋出善意幫忙）。介紹諮詢業營養師的工作範圍包含以營養均衡飲食為基礎之減重、增胖諮詢、疾病飲食之營養諮詢與知識教導、營養補充品知識傳導與產品推薦、體現營養專業與心理結合之諮詢師、創造身心健康與外在美的形體的魔法師、配合長照政策肩負個人健康之行動營養師。而從事營養諮詢工作所需具備條件：(1)有能說服人的外表（良好健康身材與氣色)(2)有主動的熱忱與良好溝通技巧（如何和人聊天不離主題，如何從話中知道客人吃什麼)(3)濟世救人的慈濟與胸懷（好EQ)(4)有隨機應變的靈活頭腦(5)觸類旁通，舉一反三的敏感（節制飲食、壓力大、應酬多、網路電視購物流行)(6)有掌握全場的能力（讓人信服/幸福的架勢)(7)有豐富扎實的基本知識（中西飲食融會貫通、民俗飲食、中醫基本知識—陰陽、五行、經絡）。



日期：108.03.11

講者：Nu skin_經理級品牌大使邵俐琪(系友)

講題：外掛人生，和朝九晚五說再見

摘要：講者強調自律在大學時期學習過程的重要，講者說明自身目前工作考證照不一定能加薪，但是一個增加自己內涵和軟實力的機會，它會讓你在有限的時間內逼迫自己去唸書。900格人生-細化人生，發現人生短暫，每分每秒都要好好珍惜，學生時期多去嘗試不同性質的打工，自我的探索很重要因為出社會後就沒有任性的機會，人脈是自己建立的，勇敢跨出第一步，嘗試與陌生人交流。除了對物品的銷售之外，還有最重要的一點就是如何銷售自己，如何將自己最大的特點發揮出來讓別人看到。懂得如何銷售自己，多看看自己的優點，知道自己的價值。

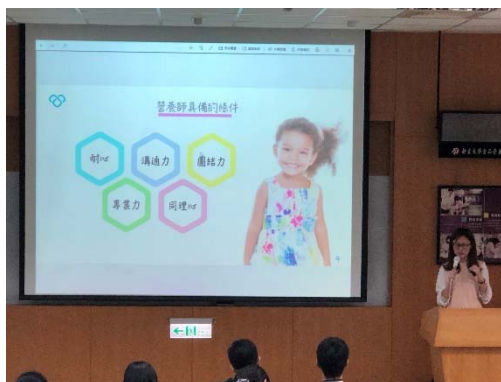


日期：108.03.18

講者：跳出慣性和舒適圈才能學習

講題：群健科技股份有限公司(cofit)吳欣茹營養師(系友)

摘要：講者分享畢業後在醫院工作學習到，隨機應變、願意做別人不想做的事，工作內容包括病房、門診營養衛教與諮詢，病友會、講課、減肥班，行政相關、協助評鑑，發表營養照顧成效，督餐、餐會；年菜販售等。目前 Coft 科技公司工作內容涵蓋開發課程、拍影片、上節目、講座、帶團班、外部案子接洽，相較在醫院工作，目前的工作不受限距離、即時性高、便利、資料庫豐富、新穎性高。大學畢業後繼續升學，研究所期間培養了實驗技術、口頭報告、人脈、解決問題等能力，對於未來的營養師工作助益良多。提醒大家成為營養師需具備以下條件，耐心、溝通、團結、專業、同理心，希望大家找對方向，充實自己，不斷前進，全力以赴。



日期：108.03.25

講者：彰基體系國際營養事業林佳青執行長(系友)

講題：營養事業發展的N種可能性

摘要：講者為我們介紹彰化基督教醫院營養部分為臨床營養組、供膳管理組、創研暨社區營養組及各組工作職責及工作內容。服務目標之一為利用先進「速涼科技(Cooking-chill system)」於餐點供應製程、供應服務目標為提升膳食之安全衛生品質(國內、外食安驗證合格)、滿足用餐者之健康與舒適維護顧客服務的滿意度、可一次較大量出產、減少工作人員勞動力、

作業損耗及平均工作量、增進成本效益、多款菜色、易存放運送以確保食品安全、“Solutions to Safe Meal Temperatures” 徹底解決供餐溫度問題，執行食品安全管制標準化作業以確保品質，供應作業之速涼及復熱製程一併納入 ISO22000/HACCP 食品安全管制系統，並取得國際及台灣驗證，落實執行管理。營養師要會的多元例如繪製廚房圖、買器具、管理人事、經營餐廳、適量感要敏銳 (經驗多、味覺靈敏、五官保持敏銳)。

做對的事，把事做對。遇到問題是危機也是轉機，把不可能的事情變成可能的事情。在我們還有能力的時候，去為即將老去的生命做點努力



日期：108.04.08

講者：彰化縣立北斗國中雲雁翎營養師(系友)

講題：學校團膳實務分享

摘要：講者首先提醒同學要準備好扎實基本功取得(1)文書證照：TQC、Word、PPT(2)中餐丙級、營養師證照，並提早籌備未來(1)HACCP

(2)糖尿病衛教師 (CDE)(3)腎臟病專科營養師，且需進修維持證照。並分享了駐校及學校營養師工作內容，製作菜單設計強大懶人包網址搜查前線，分享創意料理，靜態及動態營養教育，及如何將營養宣導和營養午餐做結合，還有當遇到緊急狀況停水停電、農藥超標、異物及食安事件等怎麼處理，最後帶個小遊戲送松丸獎新書「讓孩子吃光光的魔法料理課」果然大家都很認真問問題。團膳未來從食農教育出發，希望午餐專法能重視營養師專業，全心全意守護食安守護你的胃。

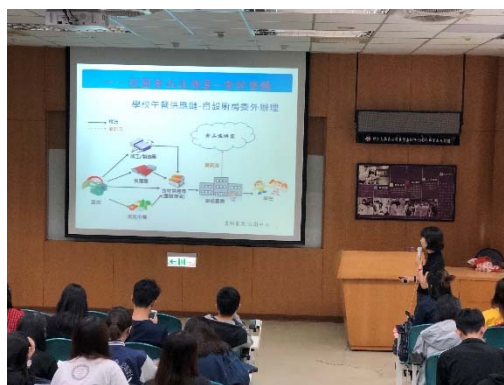


日期：108.04.22

講者：台中市西屯區大仁國民小學李依蓁公職營養師(系友)

講題：態度決定一切

摘要：教育局現行午餐政策 1.校園食品追溯雲…食材登錄平台。2.教育部學校午餐及校園食品訪視輔導及台中市高級中等以下學校學生午餐及營養教育工作輔導考核。3.學校午餐輔導及營養教育。4.學校食材檢驗、食材4章1Q。5.午餐招標採購、聯合招標及相關事項。6.食品中毒事件緊急救護措施。7.安心餐卷及貧困學童補助、5元加碼補助政策。8.鼓勵學校午餐廚房以聯合供餐方式辦理。9.教育局推動106-108校園食農教育總體計畫，包括環境、農事、飲食教育等三大面向，整合所有可利用資源，成立聯盟中心學校，涵養知足惜福、尊重生命及自然觀念，了解食物價值，實際健康均衡飲食。10.全市學校午餐品質提升計畫。正面正向；謙卑學習的態度；態度決定一切。工作是培養自己能力的方式，不要怕吃苦。做什麼都要全力以赴，讓未來的自己感謝現在的自己。



日期：108.04.29

講者：祈安聯合診所何瓊玲營養師

講題：“您的營養阮來顧”-社區營養師

摘要：社區營養師是公共衛生和個別營養服務的組合，其中疾病預防是最突出的一項，而最終目標是促進民眾健康。社區營養師的工作面向很多元，例如：社區營養推廣與行銷、社區共餐健康餐飲指引及應用、一對一營養諮商基本技能、不同生命期膳食設計與製備、執行社區的營養篩檢與評估、社區營養專案計畫的規劃。

社區營養師的角色與功能：評估社區營養狀況與執行社區營養計畫，例如：社區營養講座演講、各式訓練班、營養衛教教材與教具製作、社區營養師須具備能力：(1)專業知能及能提供適當的衛教內容(2)技術性能

力、專業的評估、計畫、執行與評價(3)觀念化能力，能思考了解原因及影響的相關性(4)人際關係能力、溝通、傾聽、了解及激勵的能力。



日期：108.05.06

講者：台中榮總營養室主任謝惠敏(系友)

講題：醫院營養師工作內容及市場介紹

摘要：醫院營養師的工作包括門診營養諮詢、膳食管理與評鑑、教學研究和發表、品質改善與行銷、社區營養教育與活動、住院患者的營養照顧與教育。對於住院病人需要有病人教育、整合醫療、跨領域合作、專業團隊溝通、病人照護 NCP、對於門診病人需要有教材製作、病友會、共同照護、團體衛教與諮詢。在供膳管理中的廚房作業注重人員衛生、安全、製備流程、成本、設備、品質並介紹短、中、長期供膳管理改善目標。在膳食供應方面有日照中心、員工餐、一般住院病人供膳、健檢供餐和國際醫療參訪貴賓餐。跨領域合作照護並符合現在職場需求，未來在職場上的競爭對手，不在僅限於營養師，也會有其他產業的橫空出沒，或是被人工智慧取代。在工作時不要忘記當初的目的、熱情，開發第二技能，努力成為核心成員，全力以赴面對各項事物，創造能被利用的價值，這些都更能提升自我的價值，在學生時期的基本能力就是學習、互動、熱情、紀律，根據這四點就能使自己越來越好。



日期：108.05.13

講者：葉佳雯營養諮詢機構執行長葉佳雯營養師

講題：兩岸三地，長照營養現況

摘要：長照營養師在大陸的工作內容：1.膳食管理 2.臨床營養管理 3.食品衛生安全管理 4.衛教與培訓 5.營養服務與行銷。長照營養師在大陸做什麼？

*大陸長期照顧模式：單人房、居家日照、長託、短託*膳食、廚房、臨床初期的介入與改善：(1) 膳食重整(2)廚房介入方案：檢體專用冰箱，冰箱不能放紙箱(3) 食材成本控制：廢棄率的重要、改變餐具、觀察及記錄廚餘量(4) 飲食觀念差異性：認識當地食材，建立膳食委員會(5)供膳流程調整(6) 食材成本控制(7)溝通工作如何進行。工作項目：(1)膳食管理及菜單設計：包括均衡飲食（鈣 RDA，1000 mg/day 和點心：水果、蔬果、燉品）、疾病餐（一套菜單去符合所有疾病，分開出餐，後端處理）、節慶餐（重陽節）、質地餐（老人飲食：普通、細碎、半流、全流）等。(2)臨床營養管理(3)食品衛生安全管理(4)帶教與培訓(5)營養服務與行銷(6)進行溝通的工作(7)檢查工地：認識器具設備、廚房標示、配餐制度、營養師示範教學、營養行銷服務、助餐推廣。



日期：108.05.06

講者：陳思妤 營養師

講題：營養師執照考試祕笈與解題技巧

摘要：思妤老師以歷屆營養師考題為例，教導大家如何看清楚問題，列點式及圖解答案，讓大家印象深刻，抄寫筆記不斷。



日期：108.05.16

講者：台中市怡饗美食團膳公司資深營養師陳素慧

講題：團膳營養師業務與本職學能需求分享與激發

摘要：講者說明團膳營養師於學校午餐之菜單規畫、膳食供應管理、食品營養衛生教育等學校午餐執業概況，以及營養師本職學能需求與實務工作狀況。參與本課程活動學生進行分組，模擬組成不同團膳公司，對於實務需求進行規劃與演練，並討論激發面對團膳職場之基本力不足之處與增加競爭力之面向。進行學校午餐自主管理檢查實驗演練，參與學生學習餐盤衛生檢查(澱粉殘留、脂肪殘留試驗、清潔劑殘留試驗)，生菌數檢驗試驗等實驗練習。



日期：108.05.23

講者：李沛融 營養師

講題：肺部疾病及早產兒的營養照護與嬰幼兒常見腸道問題之營養建議

摘要：肺部疾病方面，老師先講解了營養與呼吸系統的關聯性，如營養不良對肺部的影響，接著介紹了肺部相關疾病以及疾病的致病原因、診斷、營養介入時機、營養評估等、營養照護策略等，之後還介紹了醫院內呼吸病房設備及嬰幼兒營養照護方面。



日期：108.06.05

講者：李沛融

講題：1.病例閱讀; 2.個案綜論

摘要：李老師以多年來豐富的臨床營養實務經驗，分享在臨床上常見的營

養照護原則與流程，以及在醫院中所見的病人是含括多種疾病於一身時，該如何讓同學們能將理論與實務面結合，提早了解職場的需求，以及職場生態。



日期：108.06.06

講者：國立台灣大學醫學院附設醫院新竹分院營養室歐陽鍾美主任

講題：醫院營養師之專業能力與特質

摘要：擔任醫院營養師除了專業知識外，還需要了解人的特質、行政管理等。工作項目包括臨床住院門診諮詢、病患與員工伙食供應廠商合約審查、haccp 認證、一年期營養師教育訓練等。基本態度、溫暖且具備同理心，尊重肯定病人說的，不做評價、真實、不虛偽、不說假話，接受病人飲食改變困難處，作出適合個案的飲食建議並給予病患支持。並提醒同學考上營養師後仍須進修取得糖尿病衛教師、腎臟專科營養師等。



日期：108.06.12

講者：施曉婷

講題：給對餐，吃對餐，令人滿意的菜單

摘要：曉婷老師在彰基已服務 10 多年的工作資歷，並在膳食管理供應組擔任組長一職，對於醫院團膳實務非常熟悉，不論在治療伙食上的設計或是管灌配方的調製業務都非常熟悉，同學們聽完演講後對醫院實習更有信心。



日期：108.06.13

講者：衛生福利部食品藥物管理署食品組潘志寬組長

講題：我國食品安全管理政策現況與發展

摘要：透過此次潘組長的演講，了解從民國 97 年至今的各種食安問題，本國食品安全衛生管理法自 64 年制定公布迄今已歷經 17 次修正，消費者追求零風險零容忍的食品。政府於 105 年 6 月推動「食安五環」政策，由行政院、食品安全辦公室與農業委員會、環境保護署、衛生福利部、經濟部及教育部等部會共同規劃與執行。各部會所屬責任增設多個部位管理及把關食品的各個關卡。第一環源頭控管、第二環 重建生產管理、第三環 加強查驗、第四環 加重惡意黑心廠商責任、第五環全民監督食安彼此間環環相扣。



日期：2019/06/13

講者：王葦寧

講題：OSCE+實習前注意事項說明

摘要：此次業師以 OSCE 和實習前注意事項為例與大家分享，並以實際個案模擬標準化病人及考官，實習營養師(考生)，讓同學們實際演練門診衛教諮詢的技巧。



107 學年度第二學期教學活動

時間	課程名稱/參訪單位
108.04.15	保健飲食/順天堂藥廠股份有限公司
108.04.15	營養基礎實習/鈺珍記食品股份有限公司、保證責任彰化縣員林合作農場
108.04.27	生理學/中山醫學大學大體解剖
108.04.28	長期照護營養/埔里光明仁愛之家
108.04.30	發酵學/瑞峰菇蕈農場、霧峰農會酒莊
108.05.06	全國嘉寶果樹葡萄農場參訪
108/05/22 108/05/29	公共衛生營養/草湳社區與北勢國小「社區營養教育推廣活動」
108/05/23	學校午餐管理實務/承攬學校午餐業務投開標作業簡報與企畫書撰寫研習活動
108.06.05	膳食計畫與供應「銀髮族午餐」成果展
108.06.11	食物製備成果展
108.06.12	工廠實務課程成果展活動
108.06.14	食品加工創意競賽

活動名稱：保健飲食/順天堂藥廠股份有限公司

時 間：108 年 04 月 15 日

內容摘要：這次配合保健飲食課程的校外教學，主要是參訪台中著名的中草藥藥廠-順天堂。首先到一間會議廳觀看兩部關於順天堂的影片，為同學介紹公司的歷史、理念與中草藥製成的設備及生產流程，另外帶領同學至漢方科學館參觀古早與現今時期之設備與流程，順著參觀動線可以透過玻璃窗看到藥廠內部的品管、設備、倉儲、產製流程等實際操作，能感受到順天堂藥廠專業的生產動線、全自動化包裝生產線作業，並以科學化的方式，將傳統中藥熬煮提煉成粉劑、膠囊、藥錠等現代方便食用之藥劑型態來呈現。在參觀過程中，同學們認真的把保健飲食課程中所提到的問題記錄下來，在藥廠內的展售中心，領導也親自泡一壺枸杞菊花茶給同學們品嚐，並提到枸杞最適合的烹調的方式為「燻」，否則就沒有藥性了，同學們也可以自行點選牆上的屏幕，選擇想觀看的中草藥加以了解，或買到自己想嚐試的各種漢方藥材、保健食品等。



活動名稱：營養基礎實習課程校外參訪-鈺珍記食品股份有限公司、保證責任

彰化縣員林合作農場

時間：108年04月15日

內容摘要：藉由具備多年專業經驗從業人員的介紹與引領，讓同學實際認識團膳供餐各項準備工作應注意之細節、如何運作和實際工作的環境，相信更增加了同學對此專業領域的認識，也讓同學們更清楚若未來想往這個行業發展，需要先儲備之基本能力及應作之規劃。



抵達鈺珍記食品股份有限公司



詹琬琪經理介紹公司環境工作內容



參觀廠區



與鈺珍記食品股份有限公司人員合影



廖惠珍營養師簡報講解



參觀廠區



廠房環境介紹



與員林合作農場人員合影

活動名稱：生理學課程校外參訪/中山醫學大學大體解剖

時間：108年04月27日

內容摘要：大一學生參加中山醫學大學之大體老師任教實錄，同學們經過大三醫學系學長精闢解說後，更加深刻理解人體生理構造之奧秘。



活動名稱：長期照護營養校外參訪/埔里光明仁愛之家

時間：108年4月28日

內容摘要：光明仁愛之家外的環境佳又非常幽靜，接下來是進行整個仁愛之家的介紹，始從宗旨、傳道，到了平時照護的介紹，護理師的日夜交換照護，以及包括外勞、造福員、志工於一旁的協助。而不同的病患會有不同的照護方式，也學到了許多新知識，包括如何泡奶，而每個人喝的配方也會不同，以及管灌的灌食細節，要先刮管子避免有污垢，再來先反抽檢察、灌食、清洗……等。我也真正體會到院中完成一個照護老人流程是需要大家共同分工合作的，包括，護理師、醫生、營養師、造福員、外勞以及志工的互相配合。





活動名稱：全國嘉寶果樹葡萄農場參訪

時間：108年05月06日

內容摘要：全國嘉寶果樹葡萄農場為台灣最大的嘉寶果種植農場，此農場開發之相關產品種類及數量亦為全國第一。首先農場主人介紹果園種植情況及其嘉寶果果實特色，此農場之果實與我們之前認識的嘉寶果非常不同，果實大又甜，皮



雖然也是澀感較重但非常薄，相較其他品種是非常容易開發新式加工食品的；然農場主人表示，因嘉寶果果實集中在短時間產出，來不及採收，造成許多果實來不及採收而於樹上腐爛，實屬可惜。嘉寶果採收後3至4天即腐敗，因此必須立即製造成加工產品，此為農場面臨最大之困難。但因全國嘉寶果樹葡萄農場的果實售價高，每臺斤250元，可能因此其農場開發之加工品其實嘉寶果果實的含量不高，因此無法呈現出嘉寶果的特色。我們建議農場鮮果降價促銷，加工品提高果實含量以呈現嘉寶果的特色，否則果實於樹上腐爛或產品滯銷不見得比較划算。



活動名稱：公共衛生營養/草湳社區衛教-肌不可失、記憶猶新

時間：108年5月22、29日

內容摘要：這次活動可以分成四個部分，首先是開場暖身活動-塗鴉，學生們準備了各種動物的圖案畫紙，長輩們挑選自己喜歡的圖案，再著上自己喜歡的樣式與顏色，長輩們在畫圖時非常專注，也很用心的完成畫作。而活動非常緊湊，塗鴉後緊接著是話劇表演-肌不可失，學生以話劇的方式來吸引長輩，不僅幽默風趣，也將所要傳達的營養知識穿插於戲劇中，並不斷的複誦，以加深長輩們的印象。當然除了靜態的欣賞話劇表演外，學生也準備了長輩喜歡的動跳，讓長輩們可以一起伸展筋骨，這次的動跳屬於節奏比較快的，長輩們都很厲害的跟上這輕快的節奏，最後則是大家最喜歡的有獎徵答，長輩們非常認真參與本次的活動內容，這些題目對長輩們來說根本小case。



活動名稱：承攬學校午餐業務投開標作業簡報與企畫書撰寫研習活動

時間：108年5月23日 10:00 ~ 12:00

內容摘要：邀請本系高美丁教授、怡饗美食公司柯淑薇處長、芄農食品公司黃蘭絮總營養師，分享團膳營養師招標採購評選會議實務工作、投標企劃書、投標簡報，進行實務演練講評與建議。參與本課程活動學生分組進行虛擬團膳公司之設立，學習依據務務單位之招標資料繕寫投標企劃書，利用多媒體進行投標簡報之製作以及練習投標簡報與練習答詢。此次課程邀請之專家學者分別有學界之評選委員、公司負責人、團膳營養師，各自以不同之面向給予參與本課程之學生全方位之指導，提供學生模擬進行業界投標實務演練與接受評選委員提問與回答演練之機，不僅增進學生職場工作能力與競爭

力，學生的表現也在這次的實務演練獲得與會學者專家之高度肯定。



活動名稱：公共衛生營養/北勢國小衛教

時間：108年5月29日

內容摘要：活動只有短短40分鐘，為了吸引小朋友注意，皆採取體驗式教學，讓小朋友有實作又有學習，像是班級：405，講的是點心的含油及含糖量，除了在上面說波卡含有多有油以外，也會讓學童們實際秤秤看，讓他們學習吃完這一包後，總共吃了多少油，那麼一天又需要多少油，也是學童們必須知道的。最後的遊戲更是驗收各位學童是否有學起來，學起來外還要會應用，也藉此讓各組競賽，增加學習的趣味性，並希望學童們可以牢記在心。



活動名稱：公共衛生營養/草埔社區衛教-記憶猶新

時間：108年5月29日

內容摘要：這次活動可以分成五個部分，首先是開場暖身活動-摺紙，學生們準備了各種顏色的色紙，長輩們挑選自己喜歡的顏色後，跟著學生們一步驟一步驟慢慢摺，摺得非常好，終於來到最後步驟，原來我們摺的是一隻鯨魚！最後長輩拿著筆，在鯨魚的肚子畫上喜歡的圖案。而活動非常緊湊，摺完紙後大家換到另一間教室準備欣賞話劇表演-記憶猶新，學生們的裝扮非常到位，整體生動有趣，寓教於樂，長輩們不僅學到要吃含有β-胡蘿蔔素的蔬果、還有豐富DHA的深海魚，例如：鱈魚、鮭魚等等，可以幫助維持記憶力。演出結束後，緊接著就要來考考大家有沒有記住戲劇的內容啦！長輩們都很認真很仔細看戲，因此各個題目都難不倒大家。有獎徵答完畢後，帶大家進入記憶遊戲，要來考考長輩們的記憶力囉！長輩兩兩一組，仔細聽關主唸題目後，需跟從關主指示行動，看著長輩認真找尋答案的模樣，覺得非常可愛，長輩們也都樂在其中，這樣的活動真的很棒！



活動名稱：膳食計畫與供應「銀髮族午餐」成果展

時間：108年06月05日

內容摘要：本課程為訓練設計菜單的能力，並配合實際之操作和討論，如何

作好完善的膳食計畫工作。膳食計畫與供應實驗成果展由學生分 10 組依照各組主題，製作出一份銀髮族♂、♀營養午餐，包括家禽、家畜、海鮮、蛋豆、蔬食等。



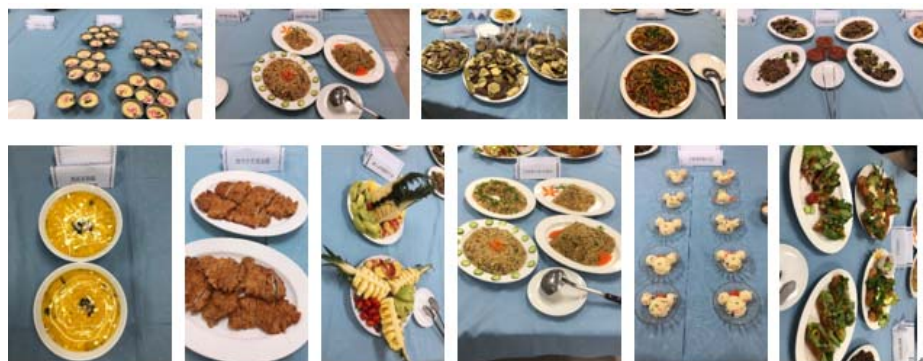
各組菜色：



活動名稱：食物製備實驗成果展

時間：108年06月11日

內容摘要：藉由基礎食物製備學的認識，配合實驗操作的演練，使學習者能夠具有基本刀工、食材處理及各類食物烹調的技能。由學生分 10 組依照各組主題，製作出 18 道料理。指導老師：1 名、助教：1 名、出席參與成果展老師 10 名、參與學生：共 70 名，成品發表內容：由學生分 10 組依照各組主題，製作出十八道美味兼具特色的料理。





活動名稱：工廠實務課程成果展活動

時 間：108年06月12日

內容摘要：食品營養學系食品組三年級同學運用在學所學到之知識，發揮想像力，運用於在地食材開發新產品。本學期同學共研發出5種新產品，包括早安地瓜濃湯、細漢囡仔ㄟ滋味~健康蔬食粥、雙菇 雙耳素油飯、麻蕙甜湯、客家風味即食餐包等。並至沙鹿區社區發展協會邀請長輩試吃並提供意見，長輩們多數喜歡我們的產品，覺得同學們的技術、創意很好，產品很成功，本次活動參與人數約60~70人次。



活動海報

準備試吃活動

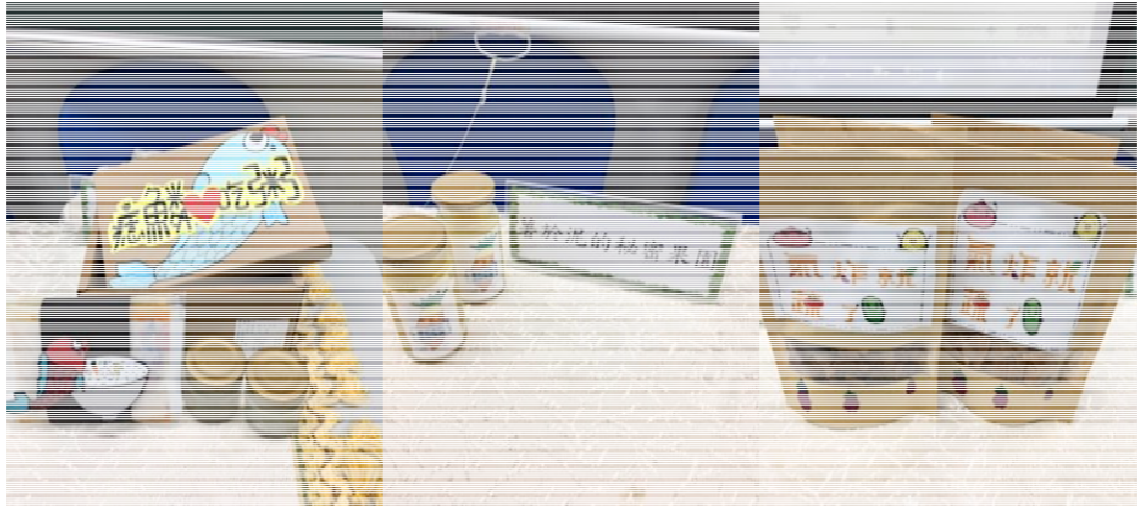
老師補充說明產品特色及開發緣由

社區發展協會之長輩試吃後填問卷

活動名稱：食品加工創意競賽推動輕食養生概念飲食

時 間：108年06月14日

內容摘要：食品營養學系食品組二年級同學運用在學所學到之基礎理論，並以科技為基礎，發揮想像力，運用於新產品之開發。各組可運用各類食材與加工廠設備，考慮能在加工廠量產、食品保存性、新穎性或新技術為重點作產品創新規劃。本學期同學共研發出薯薯爆出餅、小皮球的祕蜜、薯於泥的祕密果園、欲芭不能、氣炸就蔬了、開捲有益、豆陣來作粿、痣鱗愛吃粥等8種新產品，同學們透過實作、討論及互動，對食品加工技術有更深刻的了解。更有一些同學開發的產品即將參加校外之競賽活動。本次活動參與人數約60~70人次。





1. 恭賀!周淑姿特聘教授及翁瑤琴助理教授榮獲 107 學年度系教學優良獎，陳淑茹副教授榮獲 107 學年度系績優導師。
2. 恭賀!本系榮獲 108 學年度講座、終身特聘、特聘教授及蓋夏獎、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；特聘教授→周淑姿、鍾雲琴、詹吟菁教授；績優教師研究類→林國維教授；績優教師特殊績效類→詹恭巨副教授。
3. 張永和終身特聘教授擔任「食品與營養保健學門規畫研究推動計畫」召集人。
4. 本系與印尼 SCU 雙聯學制開設全英語授課專業選修課程分別為 107 學年度下學期—「分子生物技術之應用(0-2)」、「肉品化學與加工技術(0-2)」、「應用營養教育與諮詢(0-2)」；108 學年度上學期—「蔬果加工(2-0)」、「澱粉科技(2-0)」、「營養與癌症(2-0)」。
5. 恭賀!108 年第一次營養師考試系友錄取：賴禹璇(107 畢)、李姿瑩(106 畢)、鄭佩筑(107 畢)、楊子瑩(107 畢)、徐佩婷(107 畢)、張藝馨(104 畢)、方子涵(107 畢)、陳婉怡(107 畢)、鄭又絃(107 畢)、李佳秀(106 畢)、許祐甄(107 畢)、林惠彥(92 碩畢)共 12 位系友。
6. 恭賀!107 年第二次食品技師名單系友考取為潘巧玲(95 碩畢)、曾珩軒(107 畢)、王○○(93 畢)。
7. 恭賀!碩一營養組王為國同學獲選為食營系 106 學年度第一學期優良學習助理。
8. 恭賀!108 學年度學、碩士一貫生甄選錄取名單：營養三毛語葳、曹乃文、及食品三施昀臻、郭育慧、楊乃瑄、羅心妍、盧宜暄、譚智遠、邱馨瑩、陳怡靜、王郁鈞、李雨蓁。
9. 本系參與本校國際事務室所辦之出國交換學生共 5 名，交換生共 4 名。
10. 108/08/12~24 中國蘭州理工大學師生將至本系，進行學術研究與課程交流。
11. 一 0 四資訊科技股份有限公司銀髮事業處吳麗雪資深副總經理擔任本系 108 年度企業導師，引導學生了解業界實務與產業發展趨勢。
12. 本學期販賣霜淇淋自 108/3/7 起至 108/6/6 止，霜淇淋口味除基本香草、巧克力外，另研發紅葡萄、草莓、洛神花及優洛思果霜淇淋等四種新型風味之霜淇淋。共計販賣 14 週，平均每週販賣 250 支。
13. 本系營養教育推廣室提供均衡飲食諮詢，服務時間為 108/03/18-108/06/05，服務人次約 150 人，每週三、四 12:00-13:00，地點於格倫樓 113 (營養教育推廣室)。
14. 本系支援推廣處開設 37 及 38 期海青班課程，學生人數約 100 人。
15. 本系協助舉辦食品安全管制系統專業訓練班基礎班 3 月 2-3 日、3 月 9-10 日及進階班 5 月 18-19 日、5 月 25-26 日校內外參加人員合計 75 人。
16. 108/5/5、5/18、5/25、6/2、6/15 完成食品檢驗分析乙證照考照輔導班，參與人數乙級共 29 位；108/5/31、6/14、6/21 丙級證照考照輔導班(週五)，參與人數共 24 位；108/5/19、5/26、6/16 丙級證照考照輔導班(週日)，參與人數共 24 位。
17. 108/5/8 靜宜大學理學院食品營養學系成果展以「吃在地、食當季!」為主題，食品組與營養組學生透過「輕食料理創意競賽」、「畢業專題」及「營養諮詢與闖關遊戲」等活動，呈現 30 組以在地特色食材，所研發的高齡及創意養生食品，各方佳評不斷。今年特邀請國立苑裡、弘文、竹南等五所高中，約 180 位學生共襄盛舉，體驗 1 日大學生活!。「輕食料理創意競賽」獎項名單：競賽結果：第一名—「了酪紫掌、馬殺雞」、第二名—「保加利亞的寶藏」、第三名—「三圓色」。



18. 108/6/13 舉辦『食品加工創意競賽』，8 樣加工產品，地點於格倫樓食品實習工廠，參與人數約 100 人。
19. 108/6/5 舉辦膳食計畫與供應「銀髮族午餐」成果展，地點於格倫 511，參與師生共 70 人。
20. 108/6/11 舉辦食物製備成果展，地點於格倫 511，由學生分 10 組依照六大類食物製備，參與師生共 70 人。
21. 108/6/12 舉辦工廠實務課程成果展活動，到沙鹿社區發展協會舉辦試吃活動，整個活動參與人數達 60 人次以上。
22. 108/5/8 配合本系成果展舉辦生命科學營的活動，邀請到國立苑裡、弘文、竹南等五所高中，約 180 位學生共襄盛舉，上午安排參觀成果展，下午學長姐帶領高中生實作分組活動：營養闖關（營養標示辨別、食品添加物的認識）、食安事件餐盒衛生檢驗、體位組成測量暨營養諮詢、低油膨發米餅棒實作、蝶豆花彩虹氣泡飲 DIY 實作，希望透過這一



系列活動讓高中學生能夠認識本系，參與師生共 180 人。



23. 107 學年系友獎學金每位同學獲得 3000 元獎金：食品四戴家茵、營養四張鎧顯、食品三梁怡翎、營養三顏旒、食品二潘沅琪、營養二王唯丞。

24. 邱傳秋香敦品勵學獎學金得獎同學為潘沅琪及許珮婷，邱傳秋香熱心服務獎學金得獎同學為王唯丞及梁怡翎。

25. 專業服務學習：

- 黃延君副教授帶領營養組同學進行專業服務學習「向日葵種子隊-大手拉小手、健康齊步走」，至尚恩、文森及欣新園幼兒園帶領全校師生進行團體衛生教育活動，服務達 2024 人次。
- 翁瑤琴助理教授帶領營養組同學進行專業服務學習「幸福蒲公英服務團隊」，至台中市兒童福利中心，以營養衛教方式，藉此傳遞營養相關知識，參與學生人數 12 人，服務達 120 人次。
- 翁瑤琴助理教授帶領營養三同學於「公共衛生營養」課程中，各舉辦二次「社區營養教育推廣活動」，時間分別為 108/05/22、108/05/29，以草湳社區與北勢國小共 150 名為衛教對象，見習學生共計 65 名。



26. 校外實習：

- 107 年度暑期營養實習共計 45 位同學參加。

實習單位	人數	實習單位	人數
衛生福利部雙和醫院	1	童綜合醫療社團法人童綜合醫	3
衛生福利部豐原醫院	1	康寧醫院	1
衛生福利部桃園醫院	1	國立臺灣大學醫學院附設醫院	2
衛生福利部苗栗醫院*	1	國立陽明大學附設醫院	1
衛生福利部朴子醫院	1	國立成功大學醫學院附設醫院	1
澄清綜合醫院	1	國立成功大學醫學院附設醫院	1
臺北醫學大學附設醫院	1	國立台灣大學醫學院附設醫院	2
臺中榮民總醫院嘉義分院	1	高雄榮民總醫院	1
臺中榮民總醫院	2	高雄市立聯合醫院	1
彰化基督教醫院	1	高雄市立民生醫院	1
埔基醫療財團法人埔里基	1	光田醫療社團法人光田綜合醫	3
台中榮民總醫院埔里分院	1	弘光科技大學附設老人醫院	3



台北榮民總醫院桃園分院	1	長庚醫療財團法人基隆長庚紀	1
埔里榮民醫院	1	長庚醫療財團法人高雄長庚紀	1
中國醫藥大學附設醫院	1	奇美醫療財團法人柳營奇美醫	1
大里仁愛醫院	1	奇美醫療財團法人奇美醫院	1
大千醫院	1	秀傳醫療社團法人秀傳紀念醫	1
員生醫院+承富實業公司	1	佛教慈濟綜合醫院大林分院	1
安泰醫療社團法人安泰醫	1	佑民醫療社團法人佑民醫院	1

● 108 年度暑期實習共 29 人參加。

實習單位	人數	實習單位	人數
有幾園生物科技公司	3	中華穀類食品工業研究所	1
台灣大食品公司	1	新北市政府衛生局	4
茶葉改良場 8 月	1	宏全公司	4
鳳山熱帶園藝試驗分所	1	聯華食品	3
碁富食品公司	2	台南市政府衛生局食品藥物	1
愛之味健康科學研究所	1	台中市食品藥物安全處	1
洽發企業-洽發麵粉廠	2	生展生物科技股份有限公司	1
統一公司 7 月	2	葡萄王生技股份有限公司	1

27. 畢業生考取 108 學年度研究所

姓名	校系名稱
謝滄晴	靜宜大學食品營養學系碩士班(營養與保健組) 正取
劉峻佑	靜宜大學食品營養學系碩士班(食品與生物技術組) 正取
黃晴玟	國立成功大學食品安全衛生暨風險管理研究所碩士班 備取
	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(生物科技組) 備取
	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(食品科學組) 正取
	國立中興大學生物科學研究所碩士班 備取
	國立交通大學生物應用生物科學研究所碩士班 備取
	國立交通大學生物應用生物科學研究所碩士班 正取
黃芊里	國立臺灣海洋大學食品安全與風險管理研究所碩士班 正取
陳晏茹	靜宜大學食品營養學系碩士班(食品與生物技術組) 正取
陳家芸	國立嘉義大學食品科學系碩士班(保健食品組) 備取
陳怡安	國立臺灣師範大學健康促進與衛生教育學系碩士班 正取
陳守義	國立臺灣師範大學營養科學碩士學位學程 備取
	台北醫學大學代謝與肥胖科學研究所碩士班 備取
	台北醫學大學食品安全碩士學位學程 備取
	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(食品科學組) 備取
徐芷琳	國立中興大學食品暨應用生物科學系碩士班(乙組) 備取
	國立臺灣海洋大學食品安全與風險管理研究所碩士班 正取
	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(生物科技組) 正取
	國立屏東科技大學食品科學系碩士班 備取
胥嘉蓉	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(食品科學組) 備取
	國立嘉義大學食品科學系碩士班(食品科技組) 正取
紀妙盈	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(生物科技組) 備取
	國立嘉義大學食品科學系碩士班(食品科技組) 備取
洪鈺淨	國立中興大學食品安全研究所碩士班 備取
	國立中興大學食品暨應用生物科學系碩士班(乙組) 正取
	國立臺灣海洋大學食品安全與風險管理研究所碩士班 備取
	國立臺灣海洋大學碩士班(生物科技組) 正取
林品好	靜宜大學食品營養學系碩士班(營養與保健組) 正取
	中山醫學大學營養學系碩士班 正取
林念萱	臺北醫學大學保健營養學系碩士班 正取
杜孟哲	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(食品科學組) 正取
李姿儀	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(食品科學組) 正取
	國立中興大學食品暨應用生物科學系碩士班 備取
李冠儒	國立中興大學食品暨應用生物科學系碩士班(丙組) 備取
	國立嘉義大學食品科學系碩士班(保健食品組) 備取
王秋涵	靜宜大學食品營養學系碩士班(營養與保健組) 正取



王怡文	國立臺灣海洋大學食品科學系碩士班(食品科學組) 備取
	國立嘉義大學微生物免疫與生物藥學系碩士班 正取
王子豪	國立中興大學食品安全研究所碩士班 備取