

## 靜宜大學食品營養學系

## 食品營養簡訊

中華民國九十四年一月

地址：台中縣沙鹿鎮中棲路200號

發行單位：靜宜大學食品營養學系

電話：(04)26328001-5031~15034

TAIWAN	國內郵資已付
R.O.C.	台灣中區郵政管理局
POSTAGE PAID	靜宜大學郵局
LICENCE NO.,C4645	許 可 證
	中台 字第4645號
	雜 誌

中華郵政中台字第1593號  
執照登記為雜誌交寄

## 系主任的話

林國維 (本系專任教授兼系主任)

各位老師、同學及系友：

食營系終於在93年9月底前完成遷系工程，雖然仍有部分設備尚待改善，大體上還滿足系上的教學服務及研究的需求，全新的空間設施，更充實的教學環境，食營系將承擔更艱鉅的責任。回顧這一學期來點點滴滴不易細數，但幾個數字與大家分享：93學年度新生報到率85.9%，學生總人數有791人；近兩年平均退學率4.4%；本系應屆同學營養師考照通過率達13.6%；92年度教學評鑑平均3.98；系上教師93年度國科會專題研究計畫核准件數共11，總金額達10,281,900元，件數及總金額皆居全校之冠；其他建教合作計畫共8件，總金額4,138,000；教師發表SCI學術期刊共有20件，非SCI者有7件。

本學期聘任國家終身講座教授江善宗教授為本系的專任講座教授，江老師在學術上的傑出成就，勢將帶動本系的教學、研究及建教服務。本系教師們除了平日忙於教學外，並積極與產業界進行建教合作計畫以及大產學計畫的研擬規劃。本系多位教師並參與台中縣市等地區的國中小學午餐評鑑，以回饋的心情達成服務社區的理想。靜宜食營系在歷屆系主任的努力與所有教職員的充分合作下，已達到相當的規模與知名度，但我們仍有很多的理想與抱負需要你我的攜手合作，讓我們共勉之。

新的一年將至，祝大家新春愉快、平安。

## INDEX 目錄

系主任的話

食品專欄

團膳專欄

系友專欄-時螢

演講摘要

重要系聞

學會動態



# 抗氧化新尖兵——

## 天貝

鍾雲琴 (本系專任副教授)  
陳雅貞 (本系研究生)

自由基是好氧生物體內進行呼吸、代謝及免疫等反應的正常產物，然而當其數量累積過多則可能會造成各種氧化傷害，導致細胞老化、疾病產生等，所幸人類本身即具有某些抗氧化酵素可幫助清除這些有害物質，遺憾的是此類酵素的活性會隨著年齡增長而減弱，因此需藉由補充其他抗氧化物以彌補此缺憾。

日本人的平均壽命長期居世界之冠，學者認為可能與他們日常生活中經常攝取味噌、納豆等含大量抗氧化物質的發酵黃豆製品有相當大的關係；此外，諸多研究指出，發酵黃豆製品的某些特性比起未發酵黃豆來得更加優越，同時更具有預防及治療心血管疾病等多種慢性病的功能，故原本鮮少出現於西方飲食中的這類食品現今亦漸受矚目。

在此介紹一種國人較為陌生但抗氧化能力較納豆更佳的發酵黃豆製品——天貝 (tempe, tempeh)。其為一種印尼的傳統發酵食品，據說最早起源於爪哇島一帶，時至今日，日本、馬來西亞、西歐及美國等地均能見著其蹤影。天貝的製程主要是將黃豆去皮煮熟後接種真菌 (以Rhizopus oligosporus最常使用) 發酵而成。新鮮成品具類似菇類或堅果類的風味，烹調方式十分多元，包括可

混於麵團中做成類似漢堡的食品、油炸成脆薄餅、加入飲料或湯中一起燉煮、與馬鈴薯混合做成點心等。天貝質地相當特殊，而且烹調時間比起黃豆甚至可縮短50%。另一方面，天貝含豐富蛋白質，其蛋白質的胺基酸組成除甲硫胺酸及半胱胺酸之外，其他種類胺基酸均高於聯合國糧農組織及世界衛生組織訂定的參考值，故而可作為魚、肉類的替代品，為素食者的良好蛋白質來源。

於製備天貝的發酵過程中黃豆內部某些組成份其及含量亦有所變化，例如游離胺基酸及維生素B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>、D、菸鹼酸、泛酸、葉酸及生物素等均有所增加，尤其值得一提的是，用以發酵的微生物在生長代謝期間還會產生素食者最易欠缺的維生素B<sub>12</sub>，經常攝食則可防杜惡性貧血。此外，天貝本身不含膽固醇，經動物實驗發現，其能夠降低血液中60-70%的膽固醇，較未發酵黃豆具更佳的生物價及蛋白質利用率。

綜合上述可知，天貝實為一種具多種生理功能之有益的食品，加上原料黃豆價格便宜，更彰顯出其物美價廉！雖然目前在國內仍屬罕見產品，然而期許不久的將來市面上可見到其芳蹤，令大眾也能親身體驗其益處！



# 國小營養衛教活動紀實

湯惠苓（本系專任講師）

根據教育部的統計，截至91年1月，我國國民中小學已開辦學校營養午餐者，國小為2004所(佔76.7%)，每天供應約110萬(佔58.00%)，國中為374所(佔47.6%)，每天約供應28萬人(佔32.2%)，合計2378所國中小學，每日約供應138萬份。

學校午餐業務隨著社會環境的變遷及政府的推動下，供應之校數與人數均有顯著的成長，而且此項業務應以「增進國民飲食生活之營養知識，並養成正確的膳食觀念及培育良好的生活教育」為目的。因此學校營養午餐的推展對於在學之學子可達到下列助益：

1. 藉著分配餐食，學習分工合作，培養服務的精神。
2. 在用餐前、中、後進行飲食衛生指導和生活教育，譬如飯前洗手、飯後漱口及正確的處理盤餘等習慣的養成。
3. 提供均衡的餐食，除可滿足學生的生長發育需求，並培育健康的下一代，以減少日後慢性疾病的罹患率。
4. 進行營養教育的推廣，以期建立正確飲食觀念及行為。

然而，開辦營養午餐的學校雖多，但聘有專業營養師的學校相對稀少，因此要落實營養教育的推廣恐有困難。本系基於大學的角色，除了研究、教學及學生完整人格的培育外，尚需落實社會服務，本著這樣的想法，系主任國維和永寧國小陳校長青勇的要求下，促成了12月2日學生走出大學校門，進入社區國小，進行營養衛教。本活動結束後，在同學的活動心得報告中，可感受到雙方皆有極大的收穫，現擇其一、二與大家分享。

**班級：食三C 姓名：梁詠涵**

近年學生肥胖問題嚴重，其中尤以小學生為甚，小學生的健康已經亮起紅燈，由於了解到肥胖對學生的不良影響，家長、老師都希望儘量協助學生控制體重，而我們這次的營養衛生教育目的也在此，希望能夠應用我們所學的知識，教導小朋友能夠吃的更健康，更營養。

一進入永寧國小的校園中，迎面而來的即是小朋友的歡笑聲。小學生的天真無邪，也使得我們原本緊張的心情逐漸淡去。踏著愉快的步伐，往我們的衛教班級4年4班前進，到達時，本班的導師笑容可掬的出來接待我們，感覺就是一位非常慈祥且有耐心的老師。而此時小朋友正準備開始用膳，我稍微的觀察了一下小朋友今天午餐的菜色如何，很不錯，有三菜一湯一水果，視覺上很豐富，並且亦有主菜、半葷素、素菜之分。而在水果方面，我覺得可能就可以再加強一點；由於他們的水果是用塑膠袋裝起來，裡面裝的又是易撞傷的水果--蓮霧；建議下次可以用盆子或籃子盛裝水果，比較不會造成水果的損傷，看起來也比較可口。但看著小朋友都迫不及待的添飯，打菜，看來他們對他們的營養午餐應該都算非常的滿意。



他們個個吃的津津有味，我們這幾位大哥哥、大姐姐的肚子也咕嚕嚕的叫了起來。而每位小朋友也非常有禮貌的帶著笑容歡迎我們，我們稍微的自我介紹了一下，跟他們說明來意之後，我們即將我們所準備的內容呈現給小朋友。雖然他們口中仍然吃著飯，但是他們都還是非常專心地在聽我們所介紹的內容。而小朋友也都非常的配合，甚至非常的踴躍參予我們的節目。而且小朋友的反應及觀念都非常好，最後我們問了小朋友幾個小問題，他們都答的相當的棒，可見他們真的都很認真的在聽我們的介紹，真是一群可愛的小朋友。

而這次的衛教過程中，明顯的觀察到現在的小學生真的都普遍性比較胖一點。在台灣，根據營養調查顯示，台灣有1/3人口，約700萬人需要減重；其中，中小學生約佔60萬人。現在的小學生平均在4年級就開始發育了，大約是9歲10歲左右。而根據最新的國民營養調查結果顯示，國小學童營養不均衡，包括攝取過多的肉、魚、蛋、豆類，約一半的學童攝取過多的脂肪，至於主食類、蔬果類與奶類的攝取則有不足現象。現在的小朋友普遍性的外食，喝太多的含糖飲料，常吃西式速食食品，吃太多的零食，活動量太少，都是導致他們肥胖的主因。而如何為他們選取適當的飲食及教導他們正確的營養觀念真的非常的重要。

這次的衛教過程中讓我了解到，其實小學生的營養常識都不錯，只是在現實的生活中很少去實行而已。他們也知道多吃蔬果，多喝牛奶會比較健康，但要是把蔬果與零食皆放在他們面前，他們依然會選擇零食。而為了讓他們多攝取蔬果等食物，家長在食物的選擇方面及學校的營養午餐就顯的非常的重要。以現在的趨勢，營養午餐已不再是單單的供應午餐而已，最重要的是要供應"營養"；而小朋友的營養關係到他未來的健康，如何供應"營養"的食物並且確保他們皆有攝取，是我們食品營養系有待學習的地方。最後，希望這次的衛教過程能夠讓小朋友更瞭解食物與營養的關係，進而能幫助他們吃的更健康、營養。如此一來，這次的營養衛教才算是完美的結束。





## 班級：食三C 姓名：黃永欽

健康飲食行為要從小培養，但是現在國內卻缺乏完備的兒童營養教育課程，且教學活動又多以知識性講述為主，以致學童往往無法將學到的知識應用在生活上，我們想說，將有計劃性的針對目前兒童的飲食狀況、需求，積極推動各項相關營養活動，希望讓小朋友可以從小建立均衡飲食的觀念、培養良好的飲食習慣。小朋友需要不斷的練習和外在的刺激，才能漸漸將良好的營養習慣養成。而我們的責任，則是將營養教育做到實用而生活化，讓她們學得正確觀念後，也能開始懂得關心

自己，為自己的健康負

責任。

這一次衛教好

像沒有前例，所以大

家都抱著既懷疑

又好玩的心態。剛

開始大家都沒

想到要以什麼

主題去策

劃，想來想

去，就

想到每個

人都

有討厭吃

的東

西，又加

上小

學生又特別

喜歡吃

零食等……，

所以我們

就朝這方向去進

行，我們就

以一個行動劇來詮

釋我們所要表

達的，我們短劇的架

構是一個不怎

麼起眼的女孩時常喜歡

吃零食，雞腿，可樂等……有天她到福利社買東西，裡有零食惡魔和蔬果超人的一些對白和內心戲，最後女孩選擇了蔬果超人的話多吃牛奶蔬果，過不久女孩就變成了又健康又美麗囉。

演完短劇之後，我們問了劇中的小問題來有獎徵答，小學生都很踴躍，讓我們覺得蠻好玩的……而且問的題目她們都會，可見她們很認真在看和聽，我們還和小朋友一起合照，她們還爭先恐後的跟我們一起拍照……這次的衛教讓我覺得之後能多半諸如此類的活動……這次的活動我覺得成功。

## 班級：食四A 姓名：何艾倫

營養師的工作中，有一項為推廣營養常識，讓每個人更了解適當飲食攝取，使身體呈現最佳狀態。而團體衛教則是最常用的方法之一。身為靜宜大學食品營養學系學生，這次很榮幸能前往沙鹿鎮永寧國小進行衛教。

現今社會的飲食型態，讓小朋友很容易挑食，尤其蔬果方面的食材，常常這個不吃那個不吃，因此，我們這組決定以「每日





五蔬果」為主題。基於面對小朋友，必須採生動活潑的方式進行，最好能加上互動，讓小朋友的印象更深刻。於是我們設計了二個小活動，分別是說出五蔬果代表食材及最精采的機智搶答。

剛踏入班級，每個學生天真無邪的模樣，個個都很可愛。雖然小朋友正在用午餐，但一看到我們，還跟我們問好。接下來我們開始進行衛教，利用一邊敘述，一邊問問題的方式，全班頓時變得熱絡起來，大家都更仔細的聆聽，也開始試著發問，讓我們這些大哥哥、大姊姊好開心，原本擔心的問題也一掃而空，其實小朋友的情緒是很好帶動的，就連我們20歲的人，也跟著沉入這個快樂的時光。

經由這次的衛教，對於改變小朋友挑食的習慣，或許是有所幫助的。而衛教過程中，由一開始的海報製作到最後的活動進行，每個人都盡心盡力的付出，相信也會因這次的衛教留下美好的回憶！也要感謝學校，使我們有機會走出校園，貢獻所學，回饋社會。

## 國小營養衛教活動紀實



國小營養衛教活動紀實



# 職 心 場 情 滴 點

李 黎 津

本系碩士班第7屆系友  
華上食品實業股份有限公司  
品管課長兼研發課長

進入職場，轉眼間已邁入第九個年頭。由最初對食品產業界的陌生，至現在的熟悉，其中之甘苦點滴，只有自己清楚及了解；直至今日，還很清楚記得自己第一天上班，穿著雨鞋、戴著網帽至現場實習的情景。

幾年工作下來，我常將自己在職場上的工作狀況，概分為兩階段。第一階段主要是從事食品研發的工作，此階段讓我非常清楚的了解一項新產品的研發作業流程，從產品規劃、產品市場定位、原物料找尋、產品試驗進行，乃至生產製程規劃、代工廠尋找及評估、製程品管/品保作業等各工作項目，並也實際參予其中。由於公司產品定位之多元化，使得自己在工作上，必須常與多家代工廠接觸，此接觸無形中讓自己雖然只在一家公司上班，但卻可同時觀察及了解到好幾家公司不同的業界文化及生態。就在此時，我思考著除了研發工作以外，我還能從事什麼樣的工作呢？我想機會總是留給準備好的人，於是便利用工作之餘，去進修些與品管、品保相關之課程及至中央大學修習管理碩士學分。

第二階段便是在工作了四年後我轉任品管工作，此次跑道的轉換除工作性質不同外，職務亦轉變。這一年對我而言是很不一樣的一年，因為工作不在只是侷限於技術層面上，另還必需去管理一個部門、對所部門工作做決策。新手上任總是有許多不知所措之處，所以，我一直非常感謝一路走來，提供我意見及協助我的朋友。接任品管部門四年來，我最大的感想是：只要主管適時的彎下腰，去看看部屬的視野所見之事物為何？您便可以找到帶領他的方法及了解他的想法。

傑克遜布朗曾說過：生命不要求我們成為最好的，只要求我們盡最大的努力，所以現在的我，除盡自己最大的努力來完成本分內工作外，尚努力去實現自己的理想。雖然，許多同學已轉換跑道離開食品營養的工作領域；但對我而言，食品領域的工作對我仍具有很大之魅力，所以能從中獲得工作上的滿足並樂在其中。

林林總總說了一堆，只是想將這幾年來的工作心情點滴與大家分享。也希望在職場上的靜宜系友們，大家能互相幫忙、提攜與交流，以使靜宜食營人能在職場舞台上展光芒。

人生未必球球是好球

若能事先儲好能量

必能揮出好棒

擊出好球



# 演講摘要

演講題目：團膳經驗談

演講時間：93.10.21

演講者：廖素慧 營養師  
復鑫果菜商行

內容摘要：

作團膳此行業，一定少不了要有營養師的把關，其中團膳營養師有分很多種，除了一般熟知的團膳營養師之外，其他如蔬果行、國中小營養午餐，都需要良好的營養師協助，以維持餐食營養均衡及衛生安全。

此次演講者曾擔任臨床營養師、醫院團膳營養師，現任蔬果商行團膳營養師，實務經驗豐富，演講中廖營養師衛醫院以外的團膳營養工作作了定位，並介紹其工作內容、工作流程，使同學了解營養師的另一種多元的工作環境，另更分享了豐富的團膳經驗，讓同學對於未來可能面臨的工作多一份認識。



演講題目：我如何踏入食品生物技術領域

演講時間：93.11.1

演講者：江善宗 講座教授  
靜宜大學食營系

內容摘要：



江教授是獲頒教育部「國家講座」與國科會特約研究獎之佼佼者，而且為歷屆「國家講座」生物及醫農科學中第二位以農科學門獲獎者。

江教授大學畢業後負笈日本進入國立東京水產大學專攻食品冷凍工程學，完成碩士學位；又轉赴美國羅德島大學專攻食品加工化學、蛋白化學等專長，完成博士學位；奠定紮實的學術基礎與研究能力。攻讀學位期間在多位大師級指導教授薰陶下，觀念視野及研究能力均獲長足進展，獲益極大，更奠





定往後獨立研究之根基。早期的研究包括：魚肉蛋白之低溫變性，海蔘、海鞘、牡蠣、鰻魚、蝦類等水產的冷凍加工以及利用魚肉生產冷凍魚漿、煉製品及速食魚丸湯等研究。後來發現我國從事水產加工方面的研究，大都著重於品質改進與新產品開發，深感若能先瞭解本省產量較多魚種的魚肉死後變化、魚肉特性及各種現象(如硬直、解硬、形膠等)形成之機制，則能更有效地控制水產加工品品質及開發新產品。因此，先後就本省產量較多之魚種--鯖、虱目魚、吳郭魚、牡蠣以及蝦類等作有系統之生化學分析與加工適性的探討。

目前和業界研發出來的產品有利用蝦殼製造的蝦精，以魚類為基質進行發酵得到的產品，例如：魚布丁、FISH BUTTER、Fish Cheese及速食魚丸湯等，另外江教授也特別提到他的研究其實都是從生活中來尋找題材，生活中的任何不起眼的事物只要我們去注意都有可能成為很好的研究題材。

**演講題目：生物技術產業之發展**

**演講時間：93.12.2**

**演講者：傅偉祥 博士**  
經濟部工業局

**內容摘要：**



目前我國加強推動生物技術產業發展之必要性，乃基於經濟發展的壓力、人力資源的運用及社會福祉的需求。所謂生物技術是指運用生命科學方法(如基因重組、細胞融合、細胞培養、發酵工程、酵素轉化等)為基礎，進行研發或製造產品或提升產品品質，以改善人類生活素質之科學技術。其關鍵技術包括：基因工程技術、細胞工程技術(包括細胞融合及細胞培養等技術)、蛋白質工程技術、生體反應利用技術(包括發酵技術、酵素技術及生物反應器)、組織培養技術、胚胎及細胞和移植技術、基因組定序及基因功能解讀技術、蛋白質體與基因體研究技術、新藥篩選技術、醫藥化學合成技術、中草藥成分分析技術、奈米工程技術、生醫微機電工程技術、生醫生物資訊、與生技智慧財產權管理與運用技術。生技產業有其產業特色及高投資風險。目前全球生技產業市場以北美洲暫48% 最大，歐洲佔25% 次之，日本20% 第三。亞太地區的生技產業中以日本的基礎最好，其營業額佔亞洲整體的60% 左右，其次為中國大陸13% 及印度10%，我國佔3%。整體而言，生技產業仍是虧損的。演講中亦介紹我國生物技術產業現況與新創生技公司之分佈(223家)、政府發展生技產業之施政措施，以發展具國際競爭力之生物技術產業，希望達到建立台灣成為國際生物技術社群與商業化之重要環節，及亞太地區生物技術產業研發、製造與營運中心之願景。

**演講題目：香椿之研究與應用**

**演講時間：93.12.17**

**演講者：許勝光 教授**  
高雄醫學大學

**內容摘要：**



許教授從事香椿的研究多年，指出台灣是研究香椿最深入的國家。由各大學教授及研究院所組成的研究團隊，進行各方面香椿的研究。首先，經由成分分析、安全評估、藥效動力。食品加工來評估香椿所具有的調節生理機能，而所使用的香椿是使用不同季節、不同時間、初葉或幼葉來進行萃取分析，目前的初步研究結果發現，在抗氧化能力、降低血糖、延緩老化、增加學習記憶、影響血小板的凝集反應、降低血壓、抗發炎、延長敗血症的死亡時間、止痛(嗎啡樣鎮痛作用)，改善生殖能力、抗癌(肺癌、直腸癌、骨癌、肝癌、卵巢癌)方面都具有其功效。因此，由上述結果，希望能夠推廣及應用香椿的種種好處，教授推動成立”台灣香椿生技股份有限公司”，包括有研發部、業務部、農地種植香椿、加工部，推出茶包、膠囊之香椿產品，未來的遠程目標為使香椿成為健康食品及與農林漁牧結合，讓台灣成為香椿島。



已知Proline所產生的2AP最多，雖然2AP在許多食物中為香味，但是當葡萄酒中有2AP的出現，代表葡萄酒已壞掉，黃教授在研究中也利用基因工程技術進行相關基因之選殖及表現，藉由了解香氣相關成份的基因調控的研究，讓香氣在食品上能大量表現，目前雖仍有問題未解決，但相信黃教授一定能讓香米的香味之謎完全解開。

**演講題目：香米香氣成分生物合成探討**

**演講時間：93.12.24**

**演講者：黃卓志 教授  
屏東科技大學**

**內容摘要：**

今天演講是請到屏科大學的教授黃卓治教授為我們演講香氣成分和其合成的相關探討。台灣的香米，目前以益泉香米的貢獻最大，其香味的成分及其結構式為2-acetyl-1-pyrroline簡稱2AP，2AP可經熱加工形成。根據研究，其位於 CHROMOSOME 8，會產生芋頭之香氣，日常飲食中如烤麵包表面香味，也來自於2AP，在細菌中Saccharomyces cererisine也能產生。2AP的合成和Glutamate等胺基酸可能有關係，目前

### 九十三年第二次營養師專技高考 本系系友榜單

陳佳馨、陳慧玲、李雅雯、吳書蜜、尤冠樺  
林怡君、王蕙敏、李淑貞、王美櫻、王香蘋  
詹幸子、黃雅苓、余玫真、王志浩、林怡伶  
鄧振英、林雅婷、鄭心妤、林淑芬、陳玉玲  
江惠嫻、陳怡欣、劉慧瑜、吳佳蓉、巫宜津  
陳怡如、趙秀真、張淑美、藍依萍、林若珊  
蕭麗如、楊靜佳、曾美文、林郁喬、洪 嫻  
陳慧文

靜宜大學食營系入取共計三十六位，  
佔總入取人數之13.33%



# 重 要 系 聞

## (一)重要記事與報告

1. 自93學年度聘任教育部終身國家講座江善宗 旬竅陞豪t專任講座教授。
2. 本系93年度申請國科會專題研究計畫共計核定件數11，核定總額\$ 10,281,900元，件數與金額居全校之冠。
3. 93年9月底本系由理學院完全搬遷至格倫樓，格倫樓開學後正式啟用。
4. 本系於中秋節前贈送學校各單位月餅，黃明利老師及佳琦、秀真、宜慧助教及研究生等參與幫忙。
5. 93年8月18、22、30日分別舉辦北、南、中區迎新茶會，地點於速食餐廳，本系高美丁、林國維、王正新及黃延君老師與紀湘助教共同參與。
6. 93年營養師專技高考，本系有36人錄取，錄取率為13.3%。
7. 93年10月起每週一、二、三、五中午11:50~12:30，本系供應團膳營養午餐。
8. 93年10月22日「流式細胞技術於生物技術開發之應用研習會」於本系舉行，地點於格104。
9. 93年11月26日舉辦食科年會，地點在台灣大學，本系老師與學生共襄盛舉，共計發表29篇學術論文。
10. 本系碩士班研究生王黛蓉，榮獲台灣食品科學技術學會頒發2004年「論文競賽優等獎」。
11. 93年12月2日本系湯惠苓老師率領三年級同學至梧棲鎮永寧國小宣導「用餐禮儀及營養衛生教育」。
12. 93年12月10日本系召開學系評鑑會議，五位評鑑委員為台灣大學教授，分別為黃伯超、宋賢一、孫璐西、周正俊、黃青真教授。
13. 93年12月15日、12月24日、12月28日及94年1月3日本系共舉辦四次Buffet。
14. 93年12月24日本系謝尤敏老師參加全校校園路跑競賽得冠軍。
15. 94年1月7日中部地區食品營養餐飲相關科系教師聯誼會於靜宜大學格倫樓團膳餐廳舉辦。

## (二)學術活動或演講

日 期	主講人	服務單位及職稱	題 目 ( 講 題 )
10/21	廖素慧	復鑫菓菜商行營養師	團膳經驗談
11/ 1	江善宗	靜宜大學講座教授	我如何踏入食品生物技術領域
12/ 2	傅偉祥	經濟部工業局民生化工組副組長	生物技術產業之發展
12/17	許勝光	高雄醫學大學教授	香椿之研究與應用
12/24	黃卓治	屏東技術大學教授	香米香氣成份生物合成探討



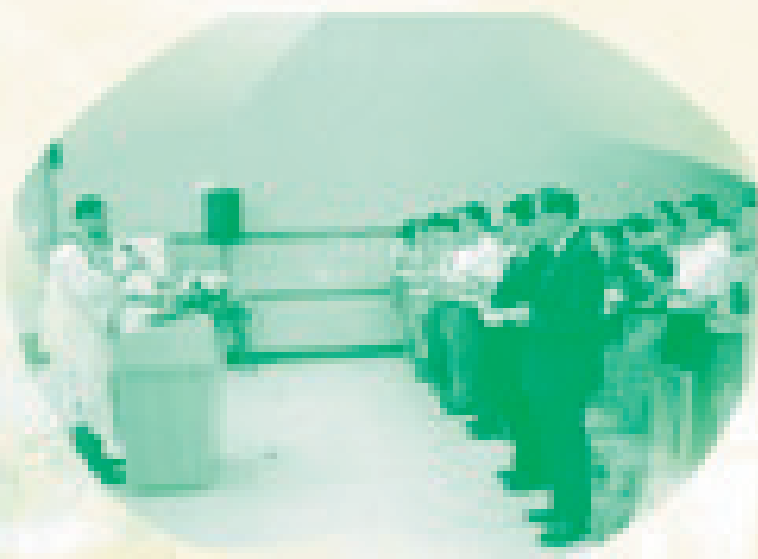
# 格倫樓落成典禮



格倫樓於07年09月30日舉辦落成典禮剪綵儀式



校長在格倫樓舉行新禧儀式





俞校長致詞



王麗華系長致詞



本系評議會將於03年12月10日召開，  
時主任報告本系教學、研究、編譯等狀況。



學系評議會讓本系  
教師全體參與此活  
動，並在會中與五位  
評議員溝通，使  
委員更加了解本系  
現況。



學部評議員至本系  
新環境一睹環境全貌



營養系委員與團  
體實踐學生活動  
照合影





李聯華與研究會  
成員見面



由塔倫增二樓的參觀者  
了解本系自製工廠





# 歡迎投稿

## 食營簡訊園地

竭誠歡迎系友踴躍投稿，  
發投稿者請洽食營系辦。

Tel: 04-26328001

轉15031-15034

趙語詠或林洵琮助理



各位系友大安：

本系今年正逢成立 30 週年與本系新建大樓的落成啟用，除傳統食營週(3/23-25)活動外，將同時舉辦一場主題與你我息息相關的研討會，暫定的議程如下，謹代表全系師生誠摯地邀請您的蒞臨。

食品營養學系林國維主任

### 靜宜大學食品營養學系 30 週年系慶學術研討會

#### 「生技保健食品產業之發展研討會」

#### 「Symposium on the Development of Biofunctional Foods」

**前言：**目前本省之保健食品市場之產值大約新台幣 80 億元左右，未來預估有將近 500 億元之市場潛力，而且目前約有 70% 之產品仰賴進口，只有 30% 為本地生產。因此，保健食品仍有極大的發展空間，而且應朝著具有本土特色之保健食品發展，同時亦應朝向利用生物科技生產高濃度及純度的方向努力，藉以提高其功能性及其安全性。

生技保健食品為具有維持健康訴求的食品，若科學證據不足或消費者對產品效果、營養成分表示認知度不夠高，常使產品流行風潮過後即沉寂。目前保健食品多為類似藥品形式，隨著大型食品廠商投入及消費者的需求趨於多樣化，口味較佳、價格較低一般加工食品形態的機能性食品未來將有增加的趨勢。成功的保健食品大多具獨特的機能性成分，因此應鼓勵利用生物技術進行健康食品的評估、製造技術的開發、應用 DNA 晶片與蛋白質晶片來研發機能性成分之鑑定等。未來產官學研應合作將各保健成分的生理機能、攝取量、安全性等作成資料庫，以降低商品研發成本與避免重複投資所造成之浪費。

未來我國在該項產業之技術發展上產官學研應積極配合，藉以鼓勵與提升生技保健食品領域之研究水準與新產品之研發、促進該項產業之蓬勃發展及永續經營，應朝著：1、盡速建立功能驗證技術、有效成分之分析、中草藥效能檢驗與毒性測試等安全性與保健功能性評估技術；2、聯合產、官、學力量研發保健飲品、機能性飲料、生物科技產品、理想劑型之最適原料與加工條件；3、積極利用分子生物技術與發酵技術開發新產品、改善傳統發酵食品生產技術；4、繼續改善提升萃取、純化、濃縮等技術、加工過程有效成分之保留、產品配方及產品之安定化技術等。

本校食品營養學系有鑒於該項產業之發展對我國經濟與國民健康極為重要，為能促進該產業正常且永續發展。因此，在本系 30 週年慶舉辦『生技保健食品產業之發展研討會』，邀請在生技保健食品產業極具成果之廠商及學界學者來為該項產業之發展把脈，期能促進該項產業之蓬勃發展。

**主辦單位：**靜宜大學食品營養學系

**協辦單位：**台灣保健食品學會

**時間：**94 年 3 月 25 日(星期五) 10:30 至 17:00

**地點：**靜宜大學格倫樓 G104

**名額：**150 名(額滿為止)

**參加辦法：**免費(含午餐與講義)

**報名：**將報名表填妥傳真至 04-26530027

**洽詢專線：**04-26328001 分機 15030:食品營養學系林國維主任  
或分機 15034 趙語涵助理

系慶學術研討會議程(靜宜大學格倫樓 G104)

時間	演講者	題目	主持人
9：50—10：20	報到		
10：30—10：50	剪綵	校長致歡迎辭	俞明德校長
11：00—11：45	魏耀揮 教授 國科會生物處處長		江善宗教授
12：00—13：20	午餐時間		
13：30—14：20	王銘富 教授 靜宜大學食品營養學系		張永和教授
14：20—15：00	何觀輝 博士 味丹企業股份有限公司		張永和教授
15：00—15：20	點心時間		
15：20—16：00	蘇慕寰 執行長 杏輝藥品股份有限公司		王銘富教授
16：00—16：40	江善宗 講座教授 靜宜大學食品營養學系	我國生技保健食品之研發 方向與策略	林國維教授
16：40—17：00	綜合討論		林國維教授

靜宜大學食品營養學系 30 週年系慶學術研討會報名表

姓名：	傳真：
聯絡電話：	e-mail：
服務機關：	職稱：
聯絡地址：	
備註： 1. 請於 94 年 3 月 14 日前傳真回 04-26530027 靜宜大學食品營養學系或電 04-26328001 分機 15034 趙語涵助理詢問。 2. 因資料有限，額滿為止，額滿後報名者將以 e-mail 通知。 3. 請於 94 年 3 月 25 日上午 10：10 前完成報到手續，並領取識別証及資料 4. 本校備有停車位，請儘可能停放在男生宿舍旁，再步行到會場，請依圖指示或當天交通指揮。 5. 演講廳禁止吸煙、飲料。	