



靜宜大學 食品營養簡訊



*Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Provence University*

中華民國九十三年二月

發行單位：靜宜大學食品營養學系 地址：台中縣沙鹿鎮中棲路 200 號 TEL:(04)26328001 分機：15031~15034

目錄:

- 系主任的話
- 食品專欄
- 營養專欄
- 系友專欄—時榮
- 演講摘要
- 重要系間
- 學會動態

系主任的話

賴麗旭(本系專任教授兼主任)

新的一年又到來了，首先在此恭祝大家新年快樂，猴年行大運！俗語有云：「一年之計在於春」，一歲之首，實在是為自己的理想或生活訂立大計的好時機。

回顧過往的一年裡，有幾件令人振奮的事情發生。包括我們期盼已久的食品營養實習工廠已接近完工階段，今年可望能遷入；本系詹吟菁老師榮升副教授；高美丁老師榮獲九十二學年度教學優良教師教學傑出獎；謝尤敏老師參加耶誕節校內路跑榮獲女子組第一名；另外今年全國食品營養相關科系之大食盃聯誼比賽由本系學生承辦，也圓滿達成；張永和老師所指導之趙雅嬋、黃靖雅、謝宛青之陳怡均同學榮獲 2003「創意新時代」大專院校食品創意大賽之「舊瓶新裝組」創意獎…。去年這麼多歡欣鼓舞的消息，也讓我們更加期待今年系上的表現。

為了使本系學生更具競爭力，並提昇本系教學品質及研究環境，本系今年亦聘請黃伯超博士(台大醫學院生化學系榮譽教授)、孫璐西博士(台灣大學食品科技研究所教授)、黃青真博士(台灣大學微生物與生化學所教授)、呂政義博士(中研院研究員兼台灣大學食品科技研究所教授)及魏耀輝博士(陽明大學生化所教授兼國科會生物處處長)等學者專家擔任本系諮議委員，將針對本系教學環境、軟硬體設備等等，給予寶貴建議，期望本系的未來能更加健壯。

本系的進步需要大家的鼓勵與支持，我們誠摯的希望系友們能回系上參觀與指教，或是有任何活動參與消息亦請告訴我們，讓我們分享您們的近況，也期盼大家能慷慨解囊，繼續捐輸您們的愛心，讓我們一同帶領靜宜食營邁向成長茁壯的康莊大道。

敬祝

新年快樂

靜宜大學食品營養學系系主任 賴麗旭

綠色奇蹟 - 小麥草

賴麗旭(本系專任教授)、
洪榮環(本系研究所第 14 屆系友)

小麥草(或稱麥苗)係禾本科植物(*Triticum aestivum* L.)小麥之嫩莖葉,含有豐富的蛋白質和酸性胺基酸,如麩胺酸(Glu)、天門冬酸(Asp)(王等,1986),還有維生素A、B、C、E,以及鈣、鐵、鉀等礦物質。其中維生素C(即抗壞血酸)為一活性氧清除劑,且可再生 α -tocopherol,而維生素E(即生育醇)也為一自由基清除劑。除此之外,小麥小麥草裡有多種酚類、類黃酮化合物及葉綠素等,而這些物質已被證實可在生物體內可以清除超氧化自由基($O_2^{\cdot-}$ 或 HO_2^{\cdot}),減少細胞之氧化緊迫(oxidative stress)的毒害,因此小麥草與其相關產品被視為天然抗氧化物質的來源之一,而成為廣受歡迎的生機食品。我國古代醫書「本草拾遺」曾記載小麥草之藥效,謂「主酒疸目黃,消酒毒暴熱」,中藥療法主「除煩熱,療黃疸,解酒毒」。中國古代的草藥寶典「本草綱目」中則記載:「麥苗,氣味辛、寒、無毒。主治消酒毒、暴熱、酒疸、目黃。並搗爛絞汁日飲之,又解蠱毒,煮汁濾服,除煩悶。解時疾狂熱,退胸膈熱、利小腸。做韭菜,甚益顏色。」近代學者亦指出(王等 1986),小麥草含有半纖維素(hemicellulose B)對老鼠有高度的抗癌作用;餵食小麥草粉的老鼠,在損傷鼠肝組織切片上有抑制脂肪肝病變的效果,顯示小麥草粉對四氯化碳誘發鼠肝損傷有保護的作用。劉黃等學者(1987)之研究結果也發現,小麥草粉對高膽固醇食物投食之老鼠有預防血脂升高的作用,可能與小麥草粉所含 18.97%的粗纖維以及多量的膳食纖維有關。

目前市面上除了新鮮壓榨後立即飲用的小麥草汁和需冷藏的小麥草汁相關飲料之外,還有屬於保健食品的小麥草粉。近兩年來,本研究室探討不同殺菁、殺菌處理對小麥草汁抗氧化性質,以及多酚化合物、類黃酮等抗氧化物質含量之影響,結果發現,經不同殺菁、殺菌時間處理之小麥草汁,在 DPPH 自由基的捕捉清除能力上,均以經 30 秒殺菁處理者之能力較佳,而隨著殺菌時間的延長,其自由基清除能力與總酚類化合物含量皆有上升的現象。還原力方面,發現殺菌處理不但提高了小麥草汁的還原能力,也使總類黃酮化合物的含量增加。雖葉綠素含量有隨殺菁及殺菌時間延長而下降的趨勢,但適度的殺菁處理,則使小麥草汁於後續之殺菌處理中保有較多的葉綠素。因此推測酚類、類黃酮與葉綠素可能皆提供了小麥草汁部分的抗氧化能力。總抗氧化能力的測定上,以經殺菁再殺菌處理之小麥草汁有較好之抗氧化能力,但當殺菌處理之時間延長至 15 分鐘時,則無此趨勢。

至於小麥草粉,一般為小麥草經過冷凍乾燥後磨粉或由小麥草汁經噴霧乾燥成粉狀而得。而為避免小麥草粉於儲存過程中因酵素作用或微生物生長,而導致小麥草粉品質之變化,因此小麥草可先經過殺菁處理,再以對樣品破壞較少之冷凍乾燥進行乾燥,而得小麥草粉。近兩年來,本研究室以不同殺菁熱處理之小麥草,經冷凍乾燥及磨粉後,探討小麥草粉不同溶劑萃取

物之抗氧化性質，以及多酚化合物、類黃酮等抗氧化物質之含量，結果發現，小麥草之水萃取液中在自由基的捕捉清除與還原能力上，皆以未經殺菁處理者最好。在未經殺菁處理之組別中，自由基之清除與還原能力以水萃取液 > 50%酒精萃取液 > 95%酒精萃取液，但在經殺菁處理之組別，不同溶劑萃取液之自由基清除能力與還原力之變化，則無一定趨勢。以硫氰酸鐵法測定之抗氧化能力，於水萃取液以殺菁 30 秒者最佳；50%酒精萃取液隨著殺菁時間的延長，抗氧化能力有上升之現象，以 120 秒殺菁者最好；95%酒精萃取液之抗氧化能力差異較小，但以 120 秒殺菁處理者有較好之抗氧化能力。

綜合上述，經不同殺菁與殺菌處理之小麥草汁與不同殺菁處理後之小麥草粉萃取物，皆具有良好的抗氧化能力，而小麥草中除酚類、類黃酮與葉綠素等抗氧化物質外，其他具有抗氧化能力之物質為何？以及小麥草中抗氧化物質的作用機制為何？則有待進一步的探討。

參考文獻

- (1) 王朝鐘、連櫻治、傅毓秀、許振東、劉嘉斌、顏國欽、蕭松瑞、林仁混：小麥苗粉對四氯化碳誘發鼠肝損傷之保護作用。中華民國營養學會雜誌 11 (3,4)：19-31 (1986)。
- (2) 劉黃惠珠、王朝鐘、周秀琴、劉嘉斌、顏國欽、蕭松瑞：小麥苗粉對鼠體血脂的抑制作用。食品科學，14 (3)：214-221 (1987)。
- (3) 洪熒環：不同加工處理對小麥草抗氧化性之影響。靜宜大學食品營養學系碩士班碩士論文。台中，台灣 (2003)。
- (4) 華視綜合週刊編輯部：神奇的小麥草。華視出版社，台北，台灣 (1986)。

漫談十大死因

魏明敏(本系專任副教授)

十大死因是由行政院衛生署統計前一年死亡率最高之前十個死亡原因。根據衛生署 91 年之統計數據顯示死亡總人數為 126,936，每十萬人口之死亡率為 565.08，較 90 年減少 0.33。平均每日有 347 人死亡，約每 4 分 9 秒就有一人死亡，國人死亡平均年齡是 66.3 歲，中位數則為 71 歲。九十一年十大死因依序為：惡性腫瘤、腦血管疾病、心臟疾病、糖尿病、事故傷害、慢性肝病及肝硬化、肺炎、腎炎及腎徵候群及腎變性病、自殺、高血壓疾病（見表一）。死亡人數增幅前三名依序為肺炎（20.27%）、高血壓（9.65%）、自殺（9.18%）。九十一年肺炎死亡人數為 4530，較 90 年增加 784 人，而 65 歲以上之老年人佔死亡人數八成以上，可能因為人口快速老化，導致肺炎標準化死亡率上升之故。高血壓死亡人數為 1947 人，較 90 年增加 181 人；高血壓自 90 年擠下支氣管炎、肺氣腫及氣喘，名列第十位，九十一年仍名列第十位。自殺之死亡人數為 3053 人，較 90 年增加 272 人，每十萬人口的自殺死亡率為 13.59，為中國大陸（25）之 50%，斯里藍卡（53）之 25%。其中男性自殺死亡人數及年增率都是女性兩倍以上，自殺平均死亡年齡 48 歲。死亡人數減幅最多前三名依序為事故傷害-11.25%、腦血管疾病-9.11% 及慢性肝病及肝硬化-8.97%。國人平均壽命方面，男性 91 年為 73.22 歲，九十年為 72.8 歲，八十三年為 71.81 歲；女性 91 年為 78.94 歲，九十年為 78.48 歲，八十三年為 77.76 歲，較去年增加約 0.5 歲，較 83 年時延長約一歲（見表二）。

癌症連續廿一年蟬聯國人健康頭號殺手，平均每 4 人死亡，就有 1 人死於癌症。其死亡人數較去年增加 3.52%，平均每十五分五十六秒就有一人死於癌症，每天有 90 人因為罹癌而死亡，廿四歲以下主要死因仍以事故傷害為主，但 91 年惡性腫瘤首度取代事故傷害成為 25 至 44 歲壯年族群十大死因之首。致死人數最多的癌症前十名分別為肝癌、肺癌、結腸直腸癌、女性乳癌、胃癌、子宮頸癌、口腔癌（含口咽及下咽）、攝護腺癌、食道癌、胰臟癌（見表三）。其中肝癌由第二位擠下肺癌躍升榜首，胰臟癌由第十一位擠下非何杰金淋巴瘤再度進入十大排名。死亡人數增幅最多為食道癌 8.52%、攝護腺癌 7.78%、肝癌 7.64%、胰臟癌 7.18%；死亡人數減幅最多為女性乳癌-3.73%。男性十大癌症死因分別為肝癌、肺癌、結腸直腸癌、胃癌、口腔癌、食道癌、攝護腺癌、胰臟癌、非何杰金淋巴瘤、鼻咽癌。男性食道癌、攝護腺癌死亡人數之增幅依序較高分別為 9.64% 及 7.78%，非何杰金淋巴瘤之減幅最高-2.87%。而女性十大癌症死因分別為肺癌、肝癌、結腸直腸癌、女性乳癌、子宮頸癌、胃癌、膽囊癌、非何杰金淋巴瘤、胰臟癌、白血病。女性胰臟癌、非何杰金淋巴瘤死亡人數之增幅依序較高分別為 17.68% 及 13.77%，女性乳癌之減幅最高-3.73%。男性癌症死亡率較女性

約高出一倍，但女性癌症死亡平均年齡較男性低。其中名列男性十大死因第五名之口腔癌以及女性第四名之乳癌，兩者皆為十大癌症中死亡年齡最年輕的癌症，平均都只有 55 歲，衛生署視為一大警訊。

綜合以上所述，十大死因中之腦血管疾病、心臟疾病等都與肥胖、缺乏運動、抽菸等不良生活形態有關，國人死亡原因已呈慢性病化趨勢。

又癌症、心臟疾病、肺炎、腎病、自殺及高血壓死亡人數明顯增加，被認為與人口結構老化有關。慢性肝病及肝硬化有年輕化趨勢，肝病死亡平均年齡僅有 58 歲，較國人平均死亡年齡年輕 13 歲，且男性平均死亡年齡比女性年輕 16 歲，死亡率是女性的 2.6 倍，值得重視。

表一 民國九十一年國人十大死因：

順位	死亡原因	每十萬人口死亡率	占死亡人數之百分比
1	惡性腫瘤	152.88	27.05
2	腦血管疾病	53.46	9.46
3	心臟疾病	50.93	9.01
4	糖尿病	39.26	6.95
5	事故傷害	37.79	6.69
6	慢性肝病及肝硬化	21.35	3.78
7	肺炎	20.17	3.57
8	腎炎、腎徵候群及腎變性病	18.55	3.28
9	自殺	13.59	2.41
10	高血壓性疾病	8.67	1.53

附註：平均每日有 347 人死亡，約每 4 分 9 秒就有一人死亡

表二 國人平均年齡（歲）：

年份\性別	91 年	90 年	89 年	83 年
男	73.22	72.8	72.67	71.81
女	78.94	78.48	78.44	77.76

表三 民國九十一年台灣地區主要癌症死亡原因：

合計	男性	女性

死亡原因	死亡人數	死亡原因	死亡人數	死亡原因	死亡人數
所有癌症死亡原因	34342	所有癌症死亡原因	22020	所有癌症死亡原因	12322
肝癌	6943	肝癌	5104	肺癌	2132
肺癌	6846	肺癌	4714	肝癌	1839
結腸直腸癌	3649	結腸直腸癌	2120	結腸直腸癌	1529
女性乳癌	1203	胃癌	1641	女性乳癌	1203
胃癌	2433	口腔癌	1501	子宮頸癌	941
子宮頸癌	941	食道癌	1015	胃癌	792
口腔癌(含口咽及下咽)	1613	攝護腺癌	750	膽囊癌	451
攝護腺癌	750	胰臟癌	646	非何杰金淋巴癌	433
食道癌	1090	非何杰金淋巴癌	630	胰臟癌	423
胰臟癌	1069	鼻咽癌	626	白血病	320

資料來源：行政院衛生署

感恩的心

廖敏芳

(本系第 10 屆畢業;本系兼任講師)

時間過的真快，轉眼間畢業已十四年之久，回想往日就彷彿昨天才發生的事，記得在靜宜唸書的日子是最難忘的一段時光，每天都是過的非常充實，上課時老師精闢的內容，而且自己在課後有系統的整理筆記，至今都還在使用。特別是害怕自己對老師上課的內容有所遺漏，利用錄音機所錄下來的錄音帶，是一個非常珍貴的回憶，而這些也成為參加國家考試的輔助利器，輕鬆取得營養師執照。

畢業後順利結婚生子，上帝開了我一個很大的玩笑，送我一個早產兒，在小寶寶剛出世的時候，無法給予像正常嬰兒般的飲食照料，小心照顧下又擔心害怕併發疾病，讓我更加的去依賴我所學的專業化知識，將他發揮在小寶寶身上。

在校所學的一切都幫助我許多，就營養方面，它除了幫助我取得營養師國家考試資格、家庭成員的健康照料、飲食照料外，還幫助了我了解許多疾病應有的飲食治療方針；就食品方面，它除了幫助我在食品加工上食物原理的應用，還能使我了解一些食物在化學方面的變化，並依其特性作近一步的品質改良；而這些專業知識運用在教學方面，也讓更多的學弟妹在這方面有所收穫。

最後，要感謝食營系所有老師的教導，才有今天的我。

演講摘要



♣ 演講題目：酒類的釀造及品質分析

♣ 演講時間：92.10.17

♣ 演講者：柯文慶 教授
中興大學食科系

♣ 內容摘要：一般含有 0.5 酒精濃度飲料，通稱為酒類。又分類為穀類及雜糧酒、水果酒、其他酒類，前二者主要利用澱粉，後者利用水果接入酵母型酒精發酵。依製法分釀造酒、蒸餾酒、混成酒、再製酒、利口酒。而米酒釀造又可分成生米釀酒法及熟飯釀酒法，行複合併行發酵。紅、白葡萄酒差別於前者連果皮一起壓榨發酵，並加入SO₂保持顏色。我國酒類衛生標準為，甲醇：葡萄酒 3000mg/L、其他 1000mg/L，鉛：0.3mg/L以下，SO₂:250ppm。而市售酒品中加入甲醇則可利用氣相層析儀分析。酒為最有價值的飲料，釀酒為技術與藝術結合，需選擇適當場地、合法經營，嚴謹而完善的品質管制與製品檢驗、生產管理及行銷策略。



♣ 演講題目：從追求真理到創造價值
—談生技人的前景

♣ 演講時間：92.10.30

♣ 演講者：龔瑞林教授
海洋大學食科系

♣ 內容摘要：生物科技產業特性有技術障礙高、研發時間長、經費高、成功率低、專利保護期長、高風險、高報酬等，主宰國家經濟命脈。生物產業類別分原料素材、加工製造、產品服務、評估檢驗、週邊產業、生物資訊、新藥開發。保健食品產業三要素：消費需求與認知程度、相關法規的制定與配套措施及關鍵性原料與生產技術。膠原蛋白 2 號可治療類風濕性關節炎，口服效果好奈米技術可運用於養殖業、化妝品、晶片…等。毒性 T 淋巴球(CTL)療法之細胞處理及治療過程。台灣潛在隱憂有無法走出自己的路、人員缺乏創業冒險精神，如何突破適度開放兩岸交流，缺乏專業的投資團隊。追求真理 vs. 創造價值，企業存在的唯一目的是獲利，創意要與人才、錢財、體材結合。生技人要提升個人競爭力、學歷、專長、經驗、思維、決心都需具備。智慧加努力等於成功，成功與快樂是豐盛生命的真諦。



♣ 演講題目：米食文化與稻米品質

♣ 演講時間：92.10.16

♣ 演講者：宋勳 處長
亞太糧肥中心行政處

♣ 內容摘要：「手把青秧插滿田、低頭便見水中天；身心清淨方為道、退步原來是向前。」一開始，宋處長便是以者四句話作為開頭，並做出七大點的整理，來告訴我們稻米的學問、

文化、分類、產銷情況、WTO 衝擊及未來發展。

稻米，是全世界第一大作物，從北緯 53° 到南緯 40° 可見其蹤跡，尤其是以稻米為主食的台灣更是不可或缺！但稻米的學問有多大？聽過宋處長的介紹才知道其中的奧秘！！

目前台灣稻米分類有四種，秈米及梗米(此二者為非糯米)、長糯米及短糯米(此二者為糯米)，每一種米都有其不同特性及適合其特性的產品，而稻米品質及主要構成因素有：(1) 碾米品質 (2) 白米外觀 (3) 烹調及食用品質 (4) 米飯入口(食味)品質。從碾米技術開始嚴格要求，每一粒米都蘊含著智慧的結晶及各專家的經驗，藉由層層的品質把關，不僅提昇銷售力，更是大大滿足人民的口福。而宋處長擔憂的是，在 WTO 的衝擊下大量開放進口，以台灣本土小面積高成本的耕種方式確實不能滿足台灣人對稻米的需求，但辛勤的台灣農民們配合科技改造稻米基因，創造出許多改良品種，其中台梗 9 號，其品質更可媲美日本的越光米，物美又價廉，不僅大大提昇了台灣稻米的競爭力，更是世界舞台上的閃亮之星！

~~『鋤荷日當午、汗滴和下土，誰知盤中餐、粒粒皆辛苦』~~



♣ 演講題目：營養師工作面面觀

♣ 演講時間：92.5.30

♣ 演講者：李蘇珍 課長

沙童醫院營養課

♣ 內容摘要：李課長是本系畢業的系友，今天以學姊的身分回來和我們分享他的求職經驗談及求學時期的狀況，學姊告訴我們在校時就可以開始規劃畢業後的出路，作一個生涯規劃，並訂定目標努力。以她自己為例給我們做一個很好的示範和榜樣。在學解的求職經驗談中了解，營養師的出路其實很廣泛，除了一般人知道的醫院營養師，還有瘦身中心、學校營養午餐、便當公司、食品研發中心，甚或自己創業有無不可，但重要的是，求職時如何能得到主管的賞識？打敗其他對手得到工作呢？學姊就是個很理想的代表，她表示(1) 一定要有一份很好的履歷表(2) 依不同的工作性質，作專業的打扮，從服裝遺容就讓人留下好印象(3) 加強英文能力。英文是世界共通語言，英文能力的加強是目前必然的趨勢。而學姊特別提到履歷表決對不可以用：坊間市售很簡單的那一種，應由自己設計，依自身的優勢附上相關資料。例如：幹部經驗、社團經驗、成績單...等。突顯自己、推薦自己，如此一來成功的機會自然大得多囉！最後學姊也不忘提醒我們，在求學時，最大的資源就是老師，一定要多多加以「利用」，不必害羞，掌握現有的資源也是成功的不二法門。



♣ 演講題目：淺談食品營養相關法規

♣演講時間：92.11.6

♣演講者：葉淑惠 營養師
台中市衛生局

♣內容摘要：此次的主講人是本系的系友，以多年的工作經驗和我們分享一般人比較不清楚的食品衛生法規領域。

近年來，醫學方面的進步，使我們走向一種「預防醫學」的概念，在現代人健康知識抬頭的現今，「健康食品」可說是當紅炸子機，然而，市售的健康食品都是正規且有療效的嗎？一般的消費者又該從何去判別其可信度？...這些都是學姊交我們的小撇步。「食品外包裝」往往是產品吸引民眾購買的關鍵，而誇大不實的廣告往往使消費者受騙、受害。因此有食品衛生法規來保障消費者的權益，也用以規範各項食品，每項不同的標示都具有其意義，防止不肖商人欺騙廣大的消費民眾。而以目前最熱門的「健康食品」，應於上市前申請許可，審查後才可得「衛署字號」，才是民眾真正的保障。

食品衛生法規是我們食營人很容易忽略的部分，藉由這次演講，匡正我們舊有的觀念，也提供我們另一個學習的目標。

※※※※※※※※※※※※※※※※

♣演講題目：蔬果農藥殘毒快速檢驗之研發及應用

♣演講時間：92.11.20

♣演講者：鄭允 博士
台灣農試所

♣內容摘要：人們每天食用的蔬果有不當的農藥殘存，這是多麼可怕的事。衛生單位應負起抽驗把關之責，從農作產地的源頭管理才是真正保障國人食用蔬果的衛生。但是保護效果太差，因為化學檢驗應用於殘毒管制之困難如下：1. 時間長，分析速度慢；2. 用 GC 或 HPLC 進行分析，

需專人操作且成本昂貴；3. 各種農藥的分析方法均不同，在不知農民所使用的農藥為何時，要用哪一種方法進行分析；4. 化學檢驗技術不能隨作物運銷流程之快慢，而作彈性修正。

為因應運銷快速蔬果之農藥殘毒問題，台灣省農業試驗所鄭允博士研發之生物檢定技術，以毒理學為基礎，研發殘毒快速檢驗技術 (Ellman's test)，結合酵素反應之光譜分析及薄層分析等方法，利用乙醯膽鹼脂酶 (Acetylcholinesterase) 及蘇力菌 (*Bacillus thuringiensis*) 進行測試，逐年開發了 (1) 有機磷殺蟲劑、(2) 氨基甲酸鹽殺蟲劑、(3) 殺菌劑等快速檢驗技術，以及 (4) 殺蟲劑快速定性及定量方法。

重要系聞

- ❖ 恭賀!!高美丁教授榮獲靜宜大學 92 學年度教學優良教師教學傑出獎。
- ❖ 恭賀!!詹吟菁老師榮昇副教授，特此祝賀。
- ❖ **恭賀!!** 食營三A黃靖雅、謝宛青、陳怡均、趙雅嬋同學榮獲 2003「創意新時代」大專院校食品創意大賽，所屬「舊瓶新裝組」創意獎，指導老師為張永和教授
- ❖ 新建的食營大樓命名為格倫樓，預計於 93 年 2 月份完工。
- ❖ 王正新老師擔任行政院人事行政局地方行政研習中心學員伙食供應服務委外公關招標案評選委員。
- ❖ 本系向勞委會職訓局申請之「食品生物技術學程」計畫案已通過，課程包括生物技術文獻選讀、生物技術專題討論、分子生物學導論及初等生物技術，選修對象為本系大三、四同學優先。
- ❖ 本系成立發展諮議委員會，諮議委員為黃伯超教授(台大生化所榮譽教授)、呂政義教授(台大食科所)、孫璐西教授(台大食科所)、黃青真教授(台大微生物與生化學所)、魏耀揮教授(陽明生化所)等共五名。
- ❖ 本系將於 93 年 5 月舉辦「黃豆營養及保健功能國際學術研討會」。
- ❖ 九十二年第二次營養師專技高考，本系系友共計考取 26 人，錄取率為 12.26 %。

九十二年第二次營養師專技高考本系系友榜單

林怡君、陳 瑋、林孟君、鄭安利、許雯瑛
盧惠琳、楊欣穎、李孟紘、洪 瑋、黃文萱、
王端玲、何淑琴、傅丹琪、唐麗芬、陳慧玲
陳毓羚、梁瓊云、蘇鈺楨、賴儀倩、孫珮儀
陳佳君、張素榕、許慈珮、周婉芸、卓宜徵
林美鳳。

**靜宜大學食營系入取共計二十六位，
佔總入取人數之12.26%**

學會動態

迎新宿營

今年的迎新宿營可說是歷屆最精采的一次，從事前規劃到露營，每一位工作人員都很用心的反覆練習，爲了都是一個目標-----把最好的一面在新生面前表現出來，讓可愛的大學新鮮人體會到學長姊們的



迎新茶會

迎新茶會是大學新鮮人踏入大學生活的第一步，有著許許多多的學長姊熱情的招待以及老師的參與，讓活動的進行中有著無限的歡樂！



冰淇淋大賽

這個活動是由活動部二年級的總召所舉辦，參與的人數多到不行，據說開放報名的第二天就額滿了！



妝食饗宴卡拉 ok 大賽

妝食饗宴卡拉 ok 大賽是跟化科系一起合辦，這次的活動算是我們第一次跟外系合辦的，雖然經驗不足不過卻辦的有聲有色，我們也邀請了許多評審（各系會長及本系的助教），同時我們也準備了許多自製精緻小點心，讓每位參賽者及觀眾都覺得不虛此行。



大食盃

今年的大食盃是我們靜宜大學所舉辦，我們邀請了全國食品營養相關科系來參與這盛大的運動會！維持三天之久，在這三天裡來自全國的運動好手們都發揮自己的所長，爲了就是爭取各項運動的榮耀。

在第二天的晚上我們精心策劃了選手之夜，我們準備了許許多多的餐點以及有獎徵答，讓每一位選手感覺的我們靜宜食營的熱情。



這一學期已經接近尾聲了，系學會會繼續舉辦許許多多精采的活動，例如夜烤以及麻辣大胃王、期末進補...等！大家拭目以待吧~~~

歡迎投稿

食營簡訊園地竭誠歡迎系友踴躍投稿，欲投稿者請洽食營系辦。

Tel : 04-26328001 轉

15031~15034

趙語涵或林洵玟助理