

靜宜大學

第 59 期



食品營養簡訊

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University

系主任的話

周淑姿 (本系專任特聘教授兼系主任)

親愛的學姊、同學及學弟妹：

歲末年初，藉此簡訊向大家致以熱情的問候，祝各位食營人新年新氣象、好事龍來報。

說到好事，恭賀 張永和老師榮任台灣食品科學技術學會第 27 屆理事長、陳淑茹老師榮獲教育部 111 年度教學實踐研究績優計畫、王正新老師榮獲靜宜大學 112 學年度校績優導師及院教學優良教師、黃一凡系友榮獲本校第二十屆傑出校友獎；此外，在校學弟妹也表現可圈可點，在國際和國內的食品營養相關創新競賽中取得優異成績並獲得各界肯定，這樣的肯定不僅為個人帶來榮譽，同時也為我們系所增添光彩，我們將繼續支持學生的努力，並期待他們在未來繼續取得更多的成就，這些優異成果已完整呈現在系網頁(<https://fn.pu.edu.tw/>)，請大家撥冗瀏覽給學弟妹押個讚喔。

112 學年度上學期轉眼間結束，系上老師們依然致力於提升教學質量、拓展研究領域以及強化與業界的合作，當然，在面對少子化的挑戰，每位老師對招生工作更是不遺餘力，期盼靜宜食營系能永續發展並為社會培養更多優秀人才；而在這學期末林國維老師屆齡退休，系友會在 113/1/6(六)舉辦「林國維老師榮退歡送會暨 2024 系友回娘家活動」，在溫馨、感恩的氛圍下再次感受到食營人濃厚的情誼，當天也完成新舊任會長交接，感謝杜彥寬會長對系友會的付出，也期許新任曾柏源會長能繼續推動系友會發展、更加凝聚系友們感情，最後，我要代表全系師生感謝系友捐助競賽獎金、招生經費、系友獎學金、系務發展基金及急難救助金等款項，我們承諾會善用您們的捐贈和資助，確保每一分資源都能發揮最大的效益。

再次祝福所有食營人 平安喜樂、龍年吉祥

周淑姿敬上
2024/1/24

目錄

系主任的話

營養專欄

專題演講

教學活動

重要系聞

歡迎投稿

「營養及健康飲食促進法」對食品營養專業人才培育之契機

吳志忠

靜宜大學食品營養學系教授

自 1982 年，行政院衛生署（現為衛生福利部）即起草討論制定「國民營養法草案」歷經四十後，在各方專業人士催生奔走與國人殷切期盼下，2024 年 1 月終於促成了「營養及健康飲食促進法」的通過。此一法案的通過象徵著營養與健康飲食專業融入政府施政與國人生活的新紀元，邁向建構國民健康飲食文化與生活習慣，針對飲食營養問題，改善國民健康。

「營養及健康飲食促進法」的立法精神不僅希望以營養專業建構健康飲食觀念以提升國人的健康，更希望建構營養飲食教育與預防醫學環境，增加國人健康飲食觀念，降低營養不良(malnutrition)與慢性疾病之罹患率，期能面對 2014 年「營養問題羅馬宣言 (Rome Declaration on Nutrition)」所指出的各種形式之營養不良問題對人類健康與世界永續發展帶來重大挑戰，以及參與改善聯合國 2019 年永續發展目標中防止飢餓(end hunger)與營養改善(improved nutrition)的問題。因此，「營養及健康飲食促進法」立法之目標與特色、內容與專業需求、專業人力之培育與未來努力方向，不失為我們思考與前進的契機。

一、「營養及健康飲食促進法」立法之目標與特點

不同於「營養師法」、「食品安全衛生管理法」、「學校衛生法」等相關法規之立法目的，「營養及健康飲食促進法」立法之目標為建構健康飲食支持環境，提升人民營養及健康飲食知能，增進人民健康。「營養及健康飲食促進法」之特點在於改善總體之營養與飲食問題，而主要是規範各項業務辦理時所應遵循之事項，對於國民營養與健康飲食知能提升之導引規劃與執行方向。

因此，「國民營養及健康飲食促進法」責成中央主管機關(衛生福利部)與地方主管機關(縣市政府)制定或酌情修訂國家營養工作之政策、法規與方案之規劃、訂定、宣導及督導，辦理營養及飲食教育之國際交流及合作事項。規範政府與民間皆應積極參與規劃、確保與宣導營養及健康飲食，建立良好支持環境，增進國民健康與國家之永續發展。

綜觀法案之設計與規劃，法案已涵蓋中央政府主管機關與地方主管機關之職掌，以及各級政府機關、公私立學校與法人等為達成立法目標之作為。惟期待盡速完成本法施行細則之訂立，以期能有更實務的權責區分與

監督規範、有更明確之行政資源之挹注與考核方案以及確立營養飲食專業人力之需求與培育規劃，讓「營養及健康飲食促進法」施行更臻完善，提升國人之飲食營養與健康促進。

二、「營養及健康飲食促進法」主要內容與專業需求面向

為了達到建構健康飲食支持環境，提升人民營養及健康飲食知能，增進人民健康之立法目標，可見「營養及健康飲食促進法」之內容分別規範中央主管機關對於「國民營養政策發展及評估」應有之作為與責任、載明中央主管機關與中央目的事業主管機關應建構「國民營養支持環境」之作為以及明定各級私立學校、民間機構、學校、法人及團體；政府機關(構)、行政法人、公立各級學校、公營事業機構與政府捐助部分財團法人與各級農業主關機關，皆應規畫並進行「健康飲食教育」。

歸納「營養及健康飲食促進法」主要之工作內容，主要包括下列四大項：

- (一) 社區營養及健康飲食促進。
- (二) 規範人民營養調查、建置食品營養成分資料庫、訂定人民營養及飲食建議攝取基準、社會救助補助與相關計畫納入營養問題及改善目標及鼓勵添加特定營養成分之辦理機制。
- (三) 輔導研發健康飲食及以在地農產品為主原料之食品、營養及健康飲食教育納入在職訓練或繼續教育課程與獎勵建置健康飲食環境。
- (四) 鼓勵辦理營養及健康飲食教育、營養及健康飲食教育列入輔導項目與禁止傳播不實之營養及健康飲食消息。

綜觀上述主要工作內容，未來針對不同專業領域需要強化與融入之分工工作面向可區分為下列幾項：

- (一) 建置與強化社區營養照顧能量。
- (二) 強化國民營養調查與監測資源與能量與持續進行國人營養及飲食建議攝取基準修訂。
- (三) 持續建置、增補與修訂食品營養成分資料庫。
- (四) 鼓勵進行食品添加特定營養成分之產品開發，研發健康飲食及以在地農產品為主原料之食品。
- (五) 落實營養及健康飲食教育納入在職訓練或繼續教育課程。
- (六) 提升對於不同族群營養及健康飲食教育能量，禁止不實之營養及健康飲食消息。
- (七) 輔導與建置健康飲食環境。

三、因應「營養及健康飲食促進法」施行，食品營養人才培育新面向

因應上述「營養及健康飲食促進法」施行主要工作內容中對於不同專業領域人才與知能需求，建議需要強化與融入的人才培與重點可下列幾項：

(一) 建置與強化社區營養照顧能量與融合社區長照據點健康飲食環境建置與輔導

1. 培育、編制與精進社區營養師、護理師、照顧服務員、健康飲食製備與供應等專業人才。
2. 強化校園培訓社區營養專業人才，針對社區團體與居家個案之個案，強化食品營養及營養評估與照顧、溝通行銷與文化敏感度、教案設計與改善、營養教育與宣導、政策系統及環境變化能力以及個案(數據)資料整理與分析等專業能力。
3. 規劃提升社區健康飲食據點(社區共照據點與社區餐飲)之健康飲食設計、製備與供應課程與訓練，以符合良好衛生規劃準則之供餐環境的輔導、建置與維持。
4. 培育跨領域人才，結合長照政策與資源，融合社區營養專業以及安養照顧體系，建置疾病照護、營養照顧與安養照料之社會福利體系。

(二) 培訓國民營養調查專業人才能量與持續進行國人營養及飲食建議攝取基準修訂

1. 培養兼具大數據與智慧化能力之國民營養調查人才與系統平台。
2. 培訓與提升統合、分析國民營養調查結果，作為政策、法規與營養及飲食建議攝取基準修訂之參考之人才。

(三) 建置食品營養成分資料庫。

1. 培養嫻熟國內、外食品採樣、分析與檢驗能力之專業人力。
2. 整合食品藥物管理署及農業主管單位人力，建置食品營養成分資料庫，作為營養及健康飲食設計、供應與規劃之參考。

(四) 增加強化特定營養素之食品產品開發，以及利用在地農產品為主原料之食品。

1. 培育能針對不同對象之營養、健康飲食與產品需求，開發特定健康餐飲與食品能力之人才。
2. 強化特定營養素食品之開發能量。
3. 融入永續與減碳概念，以在地農產品為主原料之食品的開發能力。

(五) 提升對於不同族群之營養教育或專業人才再教育能量。

1. 強化針對不同族群之營養教育能量。
2. 規劃專業人才再教育能量之提升。

四、「營養及健康飲食促進法」已然啟動，同志仍須努力

對於千呼萬喚始出來的「營養及健康飲食促進法」除了感念諸多產官學界前輩之極力奔走，有了此一得來不易成果，惟尚有諸多議題仍須計須努力，讓政府、產業與學界期待的此一法案更加完善，造福國人在營養與飲食健康之提升。目前初步需要關心的議題包括下列議題，

(一) 營養相關專業人力配置:法案的推行首重人力資源，由中央到地方、公

私單位、法人等為達到立法目標，明確的人力編制，始能持續且有效性的規劃、推展與評估政策，作為永續利用提升營養與健康飲食維護國人健康之基石。

- (二) 行政能量與資源之挹注：初步已見中央與地方主管機關對於營養及健康飲食促進事項訂有方針，惟需要各級政府主管與相關單位，依法編列、規劃與撥用經費與資源，始能讓「國民營養政策發展及評估」、「國民營養支持環境」與「健康飲食教育」等面向之工作具體達成。
- (三) 統合與區分各部會營養及健康飲食施政業務：依據本法中央主管機關需設置「營養諮詢會議」以作為諮詢營養與健康飲食促進政策、調查、研究及其他事項。惟國民健康署與食品藥物管理署在本法立法前皆負責相關業務，並有相似之諮議會議，如何進行事權統一與分工，端賴進一步調整。
- (四) 期待政府獎助與輔導計畫協助法案進行：法案中雖訂有中央與地方主管機關需針對計畫給予獎助與輔導，惟計畫方針與面向尚待規範。
- (五) 陳請營養與健康飲食領域專家戮力以共：多少前輩的努力為我們達成通過「營養及健康飲食促進法」的里程碑，面對高齡社會與少子化環境、精準營養與醫學之時代，加上大數據與智慧化時代來臨，未來醫療與長照體系已非今日目光可及。期待大家群策群力，跳脫框架與個人思維為營養與健康飲食領域再創新頁，為國人營養健康建構更完善之營養照顧環境。

上述淺見尚多不足之處，亟待儘速頒訂「營養及健康飲食促進法」施行細則，以及企盼營養與健康飲食等領域之前輩與產、官、學界之專家繼續貢獻心力，提出良方，完善本法造福我國人，促進健康與預防疾病。

參考文獻：

1. [政院核定營養法 中研院學者：樂見但盼細修這2點]
<https://udn.com/news/story/7266/7562711>
2. 政院通過「營養及健康飲食促進法」草案 建構營養及健康飲食支持環境 增進國民健康
<https://www.mohw.gov.tw/cp-16-76552-1.html>
3. 國民營養及健康飲食促進法草案總說明
https://www.hpa.gov.tw/Pages/ashx/File.ashx?FilePath=~/File/Attach/7466/File_7017.pdf
4. 營養及健康飲食促進法
<https://law.moj.gov.tw/News/NewsDetail.aspx?msgid=181063>

112 學年度第一學期專題演講

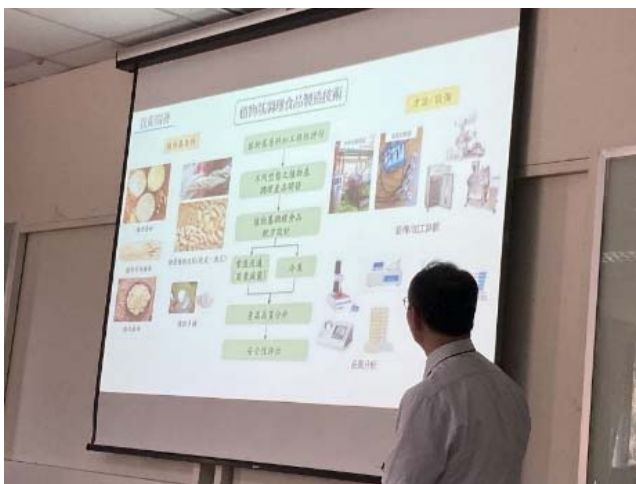
日期	演講者/演講題目
112.10.12	黃書政 博士 植物基素肉調理食品加工技術
112.11.15	鄭欣宜 營養師 營養師出路與發展
112.11.29	李依蓁 大仁國小營養師 公職營養師(校園營養師)
112.12.13	林淑雯 光田綜合醫院營養師兼主任 營養實習行前準備
112.12.28	吳麗雪 104 集團策略長暨中高齡人力銀行總經理 探索職涯趨勢力與介紹食品營養領域職場

日期：112.10.12

講者：黃書政 博士

講題：植物基素肉調理食品加工技術

摘要：近年來植物基素肉產品蔚為風潮，除了創新的加工技術之外，這類產品通常也蘊含著健康與環保的意涵。本次演講邀請了食品工業發展研究所黃書政博士，講解植物基素肉調理食品加工技術。黃博士目前正從事相關研究，本次演講他介紹了植物肉的創新應用、植物蛋白的應用狀況、植物肉產品開發與調理技術等，從原料、設備、技術、產品到市場現況，可以說對植物基素肉產業做了一個完整介紹，同學們受益良多。



▲總結植物肉之開發技術



▲介紹植物肉的構造

日期：112.11.15

講者：鄭欣宜 營養師

講題：營養師出路與發展

摘要：鄭欣宜營養師曾在醫院、日商公司、癌症基金會及生技公司等機構和組織中的工作。透過她的分享了解這些不同領域的需求和挑戰，學生們可以更清楚地了解他們的職業發展可能面臨的情況，以及如何為自己的未來做出適切的準備和規劃。透過鄭欣宜營養師的經歷，學生將能夠看到營養師所擁有的廣泛發展機會。營養師可以在多個領域發揮作用，不僅僅是在醫療保健領域，還可能涉足食品製造、教育、社區服務等等。



▲分享營養師出路



▲同學認真聽講及筆記

日期：112.11.29

講者：李依蓁 大仁國小營養師

講題：公職營養師(校園營養師)

摘要：李依蓁營養師曾在外商公司、奶粉公司、醫院、教育局以及校園營養師等單位任職過，分享自身豐富的經歷，讓學生能夠看到營養師擁有廣泛的工作機會，並且更加了解不同領域的營養師有著不一樣的工作內容和不同的收穫。李依蓁營養師除了分享相關經歷外還結合實作課程，契合了講師上課所提及的食農教育，食農教育提倡的是親手做，因料理過程簡單易上手，可以在學校的食農教育課程教學生們如何製作，也可以讓學生更加認識食材的營養價值。



▲分享營養師工作內容



▲講師說明實作流程

日期：112.12.13

講者：林淑雯 光田綜合醫院營養師兼主任

講題：營養實習行前準備

摘要：想成為一名營養師之前必須要具備最基本的入門檻-醫院實習，才能夠考取營養師執照。向來醫院營養師一直是營養系學生的理想職業之一，在白袍專業的背後得付出心力與自身豐富的專業知識，並非一日可成，且需在學生時期扎扎實實累積而來。醫院營養師的工作包羅萬象，像是常見的病房個案照護、特殊疾病照護（例如：癌症照護、術前術後照護等），以及膳食管理，例如：住院餐、員工餐、美食街等。除了這些工作外，還有日常的門診衛教、社區健康講座與特殊節日活動，這些工作內容營養師皆佔有舉足輕重的角色。因此要勝任醫院營養師職務，除了必備足夠的專業知識，像是要考取多方位證照（例如：糖尿病衛教師、腎臟病衛教師等）更要具備有盡責、團結合作、善解人意、嚴格守時、機智應變、勇於創新等特質。講師也給予學生許多實習前建議，若能在實習時積極學習全方面的成長，日後對成為一位優秀營養師是必要的。



▲分享醫院營養師工作內容



▲講師介紹常見的營養補充品

日期：112.12.28

講者：吳麗雪 104 集團策略長暨中高齡人力銀行總經理

講題：探索職涯趨勢力與介紹食品營養領域職場

摘要：這次的演講是一場令人深受啟發的經驗分享，尤其講者是一位在食品營養領域取得卓越成就的學姊，她目前在 104 擔任總經理，這樣的成就實在令人驚嘆。演講中說明了食品營養領域的多樣性，遠超過我們通常對於營養師和食品技師的既有印象。令我印象深刻的是，講者分享了一套非常實用的 4 力分析，這涵蓋了企業分析、環境趨勢分析、自我認識以及需求排序。這不僅提供了深入瞭解職場環境的方法，還能協助個人更清晰地認識自己、發掘潛在的興趣和優勢，這對於職涯規劃和發展是相當寶貴的指引。此外，亦分享了撰寫自傳的技巧，強調如何巧妙地凸顯自己的特色，這對於在競爭激烈的職場中脫穎而出非常關鍵。而還有提及到 IKIGAI 作為人生的導航地圖，不僅激發了我們思考生活的意義和目標，更是一個實用的工具，能夠引導我們朝著充實而有意義的方向前進。這場演講不僅拓寬了對食品營養領域的認識，也為大家

提供了實際可行的職涯規劃和發展建議。學姊的成功經驗和智慧分享讓我們受益匪淺。期待將這些寶貴的經驗應用在自己的職涯發展中，並感謝學姊激發了我們對未來的探索和追求的熱情。



112 學年度第一學期教學活動

時間	課程	活動名稱
112/09/22	風土食材探索	校外參訪-李董果醋莊園
112/10/13	風土食材探索	校外參訪-上福裕紅茶莊園
112/10/11~112/11/22		永續食材-蔬食料理食譜製作
112/10/20	風土食材探索	田野勤學友善黃豆食材產地參訪與交流
112/10/30	食品感官品評	基礎風味品評與觀摩
112/11/15		永續食材-套餐設計開發研習
112/11/20	食品感官品評	品評員訓練與測試、多重樣品間感官組成成分差異性分析
112/11~12	向日葵種子隊至尚恩幼兒園-文森幼兒園-新欣園幼兒園-沙鹿兒福館	
112/9~12	「食安青年軍」戶外教育	
112/9~12	銀髮科普活動「銀向幸福，食在安心」	

活動名稱：風土食材探索課程-參訪李董果醋莊園

時間：112 年 09 月 22 日

內容摘要：本次活動是藉由參觀果醋莊園讓修習食品一”風土食材探索”的同學認識可作為釀造醋的原料。李董果醋莊園的釀造產品大致分為三大類：醋、酒、酵素液；原料不局限於水果，也有使用香辛料(例如蒜)或其他具保健功能的食材(例如薑黃)。莊園主人介紹李董果醋莊園的發酵方法包括自然發酵法(使用蔬果表面的菌株進行水果酒發酵)、再製法(以高粱醋或米酒為基底添加蔬果進行發酵)。在提供同學品評時，莊園主人也介紹各式果醋的保健功能。雖然莊園主人非食品專業，然其釀造產品於風味及外觀上皆非常佳，雖然以非常淺顯的方式介紹釀造方法及保健功能，正好符合大一同學尚未具備發酵知識；未來同學於大二的食品加工及大三的食品微生物等課程接觸到發酵食品的原理與技術當會更有感吧！。



▲這是準備給我們品評的果醋



▲莊園主人介紹釀造方法

活動名稱：風土食材探索課程-參訪上福裕紅茶莊園

時 間：112年10月13日

內容摘要：本次活動是藉由參觀上福裕紅茶體驗莊園讓修習食品一”風土食材探索”的同學認識茶葉的製程包括採收後處理、發酵或殺菁、乾燥。其中涉及青葉的化學及酵素變化。首先場主介紹茶場設立的想念及製茶的方法。場主說明推廣日月潭茶品，因此與農會合作設立此體驗館，將種茶、製茶、品茶等與觀光結合，這種觀光工廠模式很受歡迎。同學們自行採茶、發酵、烘乾，製成之茶葉由同學自行包裝帶回家品嚐。



▲經過萎凋的茶葉就靠同學用手捻破細胞壁



▲趁著茶葉發酵空檔給自己泡壺水果茶

活動名稱：永續食材-蔬食料理食譜製作

時 間：112年10月11日-11月22日

內容摘要：Plant-based diet 以植物為主的飲食，一個健康的飲食首重均衡，而這是一種以蔬果、堅果種子，但不完全排除健康動物性食品飲食方式，蛋白質食物以植物性來源的豆類及（黃）豆製品為優先，與我國每日飲食指南建議依照豆、魚、蛋、肉之順序攝取相同，主要是希望能減少畜產產量，而減少飼養過程中產生的碳排放。請同學設計出以植物為主的均衡飲食，並實際的製作出成品。挑選出同學實際設計的菜單製作成食譜乙本-綠色盛宴：環境永續與蔬食料理。



▲各組的菜單試做並檢討



▲各組菜單呈現做成食譜-菜單範例

活動名稱：風土食材探索課程-田野勤學友善黃豆食材產地參訪與交流

時 間：112 年 10 月 20 日

內容摘要：田野勤學是位於彰化縣北斗鎮推動友善黃豆種植的青創團隊，經由現地參訪，了解田野勤學之成立緣起及營運狀況，實際進行黃豆田區與黃豆食品生產設備參觀，以及黃豆桌遊遊戲體驗，最後再進行多元黃豆食品加工之課題探討。



▲陳光鏡共同創辦人園區導覽



▲田野勤學友善黃豆田區

活動名稱：食品感官品評試驗-基礎風味品評與觀摩

時 間：112 年 10 月 30 日

內容摘要：食品感官品評的學科涵養是將食品專業與統計分析能力結合，學習如何利用人們擁有與生俱來的感官，以客觀的科學方式區別各種產品的感官組成特徵，透過統計的方法與分析，將這個專業能力應用在未來職場上的產品開發應用。本實驗的安排依參與學生分組擔任值日學生，每組學生的工作相當繁多，從預做產品的準備到感官品評測試的進行與收集。實驗準備工作包括市售產品的採購、樣品的準備、容器編號、評分表設計與列印、樣品依序的傳送至品評者檯面、資料收集與分析。本次試驗包括兩種，四大味覺能力訓練、產品間感官組成分的差異分析。針對產品四大基礎味覺辨識能力的訓練，包括甜味、鹽味、酸味、苦味。產品製備包括蔗糖、食鹽、食用檸檬酸、食用咖啡因。市售餅乾、果汁的差異性分析，利用三角差異性分析、A 或非 A 差異性分析，感官組成分包括外觀顏色、硬度、鹽度、甜度、酸度、整體差異性等因子。



▲ 感官品評的樣品製備

▲ 感官品評前的說明與練習

活動名稱：永續食材-套餐設計開發研習

時間：112年11月15日

內容摘要：此研習先訓練學生餐食設計、食物採購、製備、供應及製備過程之品質、成本控制等各項知識，實際在供餐過程中，藉由擔任不同的工作角色，習得各種不同的技巧，進而符合專業水準，包括團體膳食菜單設計、團體餐食供應流程及訓練並習得各種不同的製備技巧及器材應用，便於學生選擇當地、當季蔬果，實際製備永續餐食。



▲ 餐食供應-盛裝餐盤



▲ 套餐成果

活動名稱：食品感官品評-品評員訓練與測試、多重樣品間感官組成分差異性分析

時間：112年11月20日

內容摘要：食品感官品評的學科涵養是將食品專業與統計分析能力結合，透過食品專業涵養，學習如何利用人類與生俱來的的感官包括眼睛、鼻子、嘴巴、手部等器官，去判別樣品的感官組成分差異性，以客觀的科學方式去敘述或區別各種產品感官組成特徵，透過統計的方法與分析，將這個專業能力應用在未來職場上的產品開發應用。本實驗安排值日學生預做產品的準備，包括市售產品的採購、樣品的準備、容器編號、評分表設計與列印、樣品依序的傳送至品評者檯面、資料收集與分析。本次的樣品包括紅茶、蘋果汁、胡蘿蔔汁、燕麥飲，每個樣品以3位數編碼，教導學生如何區隔不同廠牌的樣品之差異性，藉以訓練學生如何使用感官去區別樣品的感官組成分(attributes)。



▲感官品評的樣品準備



▲感官品評試驗前的說明與練習

活動名稱：向日葵種子隊至尚恩幼兒園-文森幼兒園-新欣園幼兒園-沙鹿兒福館

時間：112年11月~12月

內容摘要：本學期黃延君老師帶領營養組同學進行專業服務學習「向日葵種子隊」至尚恩幼兒園-文森幼兒園-新欣園幼兒園-沙鹿兒福館，總計20次，服務327人次。讓同學們透過專業服務學習，過程中加深專業之應用能力。主題內容包含壞蛋別過來!(腸病毒及登革熱預防)、多吃蔬菜好健康(蔬菜健康)、危險!流感來了!(流感預防)、我是健康水寶寶(飲水健康)、我的眼睛水噹噹(視力保健)、你累了嗎?(飲食均衡及營養素攝取)、神秘的牛牛(乳製品)、分不清的豆!(豆類營養價值)、翻滾吧!雞蛋!(雞蛋構造)。



▲壞蛋別過來!



▲多吃蔬菜好健康



▲我的眼睛水噹噹



▲危險!流感來了!



▲我是健康水寶寶



▲你累了嗎?



▲神秘的牛牛



▲分不清的豆!



▲翻滾吧!雞蛋!

活動名稱：「食安青年軍」戶外教育

時 間：112年9月~12月

內容摘要：食安問題為民生之一大要點，為加強食品衛生安全觀念的宣導，靜宜大學食品營養學系食安青年軍於本學期至台中市附近高中進行5場次食安教育宣導，內容包含農藥殘留與檢測、認識食品添加物、瘦肉精檢測、餐盤殘留物檢測、色素檢測。



▲清水高中學生與食安青年軍合影



▲由老師說明農藥之相關知識

活動名稱：銀髮科普活動「銀向幸福，食在安心」

時 間：112年9~12月

內容摘要：本學期陳淑茹老師帶領種子教師團隊進行銀髮科普活動「銀向幸福，食在安心」至清水、沙鹿、梧棲、龍井、大肚、烏日與大甲地區社區發展協會，以衛教科普方式，藉此傳遞營養保健相關知識，總計19次，服務419人次。讓種子教師們於服務中加深專業之應用能力。主題包含抗衰老飲食講座、養生飲食講座、減糖烘焙製作、環保酵素製作、食品添加物檢測、銀髮桌遊。



▲抗衰老飲食講座



▲養生飲食講座



▲減糖烘焙製作



▲環保酵素製作



▲食品添加物檢測



▲銀髮桌遊



1. 恭賀!張永和老師榮任台灣食品科學技術學會第27屆理事長。
2. 恭賀!王正新老師榮獲靜宜大學112學年度校績優導師及院教學優良教師!
3. 李柏憲老師實驗室博士生林慧霞參加2023美國AII達文西國際發明展榮獲金牌獎。
4. 李柏憲老師實驗室博士生林慧霞參加2023韓國WiC世界創新發明大賽榮獲金牌獎。
5. 鍾老師研究團隊博士生譚智遠參加第11屆台灣自釀啤酒大賽，拉格、混種啤酒與德式小麥組榮獲銅牌獎。



6. 食品三鄧淑憶及食品三沈文君同學參加2023國產蕎麥麵條及創意產品競賽榮獲銅牌獎項。



7. 王培銘老師帶領學生團隊，作品「發酵果籽汁」獲得2023年台灣食品產業創新競賽第三名 參賽者：蔡景羽、劉裕凱 指導老師：李柏憲、趙秀真、王培銘。
8. 營養四沈福珠/劉宣秀/林郁茜同學參加112年全國食安青年軍食安宣導媒體比賽榮獲影片組佳作，作品名稱：添添想你，味享安心。
9. 本系同學通過112年第二次初級食品品保工程師能力鑑定，碩士生劉家佑、食品四蘇惠君、食品三鄧淑憶。
10. 本系系友錄取112年第二次營養師考試，應屆畢業生：古雯琪、李翊

112年全國食安青年軍-「食添用心 天天開心」多媒體比賽

REC 成績公告 影片組

<p>冠軍</p> <p>國立嘉義大學 食品科學系 黃萃柔/陳佳慧/王宣洺 作品名稱-助農助的速露露林</p>	<p>亞軍</p> <p>臺北市立大學 學習與媒材設計學系 謝孟德/郭奕瑛/鍾平輝/王思謙/ 夏惠柔/楊佳慧 作品名稱-細細之食魂記</p>	<p>季軍</p> <p>中山醫學大學 健康系 鄧祺穎/夏維君 作品名稱-艾蜜莉的糖人傳奇</p>
<p>佳作</p> <p>長榮大學 安科碩-林滄晴/食安系-王慧文 作品名稱-我不要當木乃伊! 食安系-陳宜廷/甘瑾瑜/蔡智宇 作品名稱-雲端?你納釀最大驚喜</p>	<p>中山醫學大學 健康系-蘇以妘/陳為杰 作品名稱-食品添加物好可怕·破壞大連恩! 健康系-黃羽瑋 作品名稱-食添星球頻道</p>	
<p>靜宜大學 食科系健康組-沈福珠/劉宣秀/林郁茜 作品名稱-添添想你·味享安心</p>		



- 卉、張邵棋、詹佳儒、曹雅善、黃名妤、林沛臻、陳郁庭，錄取率 19.05%(8/42)。
11. 112 年食品檢驗分析乙級證照，24 位及格，及格率 82.8%；112 年食品檢驗分析丙級證照，及格人數 33 位、及格率 70.2%。
 12. 本系營養教育推廣室熱情開張，服務時間為 10/16-12/22 每週一、三 中午（期中週休診），服務對象為全校師生，地點於格倫樓 113（營養教育推廣室）。
 13. 112 學年度第一學期聯合班會及學籍整併說明會於 112/12/07(四)7.8 節舉行，地點於靜安樓 101 室。
 14. 2023 聖誕主題：穿越時空 重現歷史 佈置比賽得獎，食營系學會榮獲公共區域組第 3 名，食營系學會【格倫姆姆的聖誕時光】@格倫大廳。
 15. 食營系黃一凡系友榮獲本校第二十屆傑出校友獎。
 16. 感謝!本學期食營系友捐款食營系競賽獎金、食營系招生經費、食營系系友獎學金、食營系系務發展基金及急難救助金。
 17. 食品一風土食材探索跨域課程成果展 112/12/28 於格倫大廳舉辦。同學們以沒加工基礎下，將中部地區食材，並配合商業模式圖的構想方式，開發出新產品樂玩科學！產品有黃豆能量餅乾、果醋 QQ 凍、義式玫瑰油醋、紅藜果膠飲、紅色黎明-紅藜酥、TRIANGLE 醬、豆渣糕、茶冰淇淋。
 18. 畢業專題成果展於 112/12/15（五）舉辦，地點分別為食品組在實習加工廠、營養組在格倫樓 104。

食營四-營養組 營養畢業專題成果競賽，獲獎名單如下：

基礎研究組

名次	專題題目	學生姓名
第一名	瑟丹酸內酯對脂多醣誘發人類癌肺細胞株急性肺損傷之保護作用	黃貽珺
第二名	銀髮族中式菜餚質地調整食譜之開發	陳峻毓、陳妍君、羅佳霓
第三名	紅景天水萃取物和 5-氟尿嘧啶對人類乳癌細胞株生存力之抑制作用	黃絹茹
佳作	夜市小吃質地調整之銀髮友善食譜研發	黃譯醇、陳慈靜、吳美慈
佳作	蒿苳內酯對內皮細胞中血管鈣化調控因子-骨型態蛋白-2 之抑制作用	林詠恩
佳作	紅鳳菜水萃取物對 5-氟尿嘧啶誘導正常腸道細胞發炎反應的影響	丘康霖

社區營養組

名次	專題題目	學生姓名
第一名	銀髮的餐盤就厲害：營養的知識 up up up!	潘佳琳、林昀萱、黃柏勳、陳宥瑤、胡哲璋
第二名	開發食譜以提升對不喜歡食物的滿意度	洪唯真
佳作	科普活動提升高中生對食品安全認知的影響	宋曉宣、陳怡萱、呂佳穎、朱信怡、林郁茜、顏詩紋



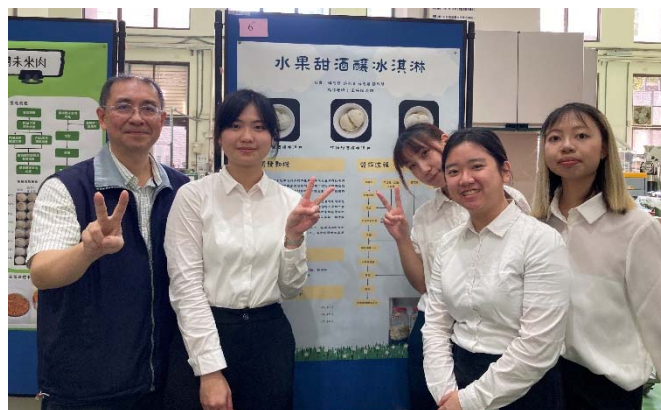


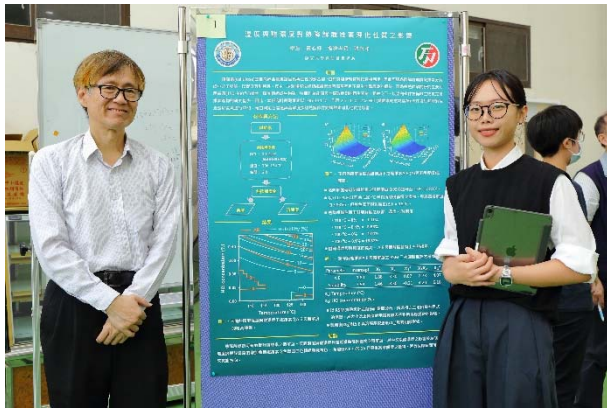
食營四-食品組 畢業專題成果競賽獲獎名單如下 產品開發組

名次	專題題目	學生姓名
特優	多彩 amazake(甘酒)產品之開發	施明君、張庭瑜、黃玫綺、李婕歆
特優	書中自有黃金屋，酒中自有黃金果	黃柔涵、吳敏瑄 黃以岑、蔡郁萱
優等	發酵果籽汁	蔡景羽
優等	香菇菌絲體未來肉	李璟萱、伍桂漪
優等	水果酒釀冰淇淋	蘇惠君、許筱言、游恩慈、蔡欣慧
優等	喜番你，很酒了	吳馥羽、曾俊樺、陳詠暄、李宜凱
優等	海纖拌麵	楊易龍

專題研究組

名次	專題題目	學生姓名
特優	溫度與酸濃度對熱降解纖維素理化性質之影響	黃心好
優等	Application progress of ultrasonication in flour product processing	張若瑋、徐瑋蔓





19. 113/1/6 (六) 10:00-17:00 舉辦林國維老師榮退歡送會暨系友 DIY 活動，邀請系友共襄盛舉。食營系系友會由曾柏源系友接任會長及陳峻毓系友擔任副會長並頒發聘書。





20. 感謝!本學期食營系友捐款食系系友獎學金、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

徵稿
WANTED

