

靜宜大學

食品營養簡訊

第36期

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University



● 系主任的話

各位親愛的系友們，大家好！

去年暑假我接下打理系務的重擔，很快的就滿一年了！這一年來覺得總是有做不完的系務及寫不完的系所發展計畫書，因此，實在感念前輩師長及系友們過去在拉拔母系成長中所付出之心血。這期間仍持續收到許多親朋及系友不斷的鼓勵與支持，在此一併致謝。

誠如大家所知，母系在全體師生共同努力，辛苦經營之下，一直都穩定的成長且屢獲佳績。100學年度下學期首先要恭喜本系鍾雲琴教授榮獲院績優導師獎。應屆畢業系友薛安，榮獲101年全國優秀大專青年。另外，最近夯到不行，熱賣到缺貨的台灣菸酒公司的水果啤酒就是系友江惠嫻所研發的。母系未來的課程規劃與各項增進實務經驗的訓練，都將朝[強化基礎與應用課程，連結理論與實務之訓練，以培育食品與營養專業兼備之人才]的教育目標繼續邁進。前年底實務課程的增訂，加上這兩年教學卓越計畫經費的挹注，已讓授課之方式與內容呈現更精實的特色。各項創意競賽的舉辦，充份強調專業學習成效與培養團隊合作精神。這學期的食營系成果展，隨處可見學弟妹們所展現的專業實力與創意。食品組老師的研發加上助教及學弟妹們的實作推廣，[水果優格冰淇淋]、[發酵式香腸]及許多創意烘焙產品即將量產並於母校合作社販賣。營養組老師也規畫新設[營養教育與健康促進工作室]，提供全校師生營養健康諮詢服務，也可提供學弟妹一良好營養教育實習場所。至於各位已進入職場或待業的系友們，在面對瞬息萬變，充滿挑戰性的大環境時，唯有不斷的充實自己、尊重職場倫理、精進以培養抗壓力，才能穩超勝券，百尺竿頭更進一步。

最後，要感謝許多系友持續給予母系系友獎學金與系務發展基金之捐獻，您的愛心將實質鼓勵學弟妹們的學習，也將實質促進母系之蓬勃發展！

敬祝各位

身體健康 平安喜樂

詹恭巨 敬上 101年盛夏

目錄

系主任的話

食品專欄

營養專欄

大學四年

專題演講

教學活動

重要系聞

學會動態



食品安全問題的省思

食營系 王俊權 教授

自古以來民以食為天，每個人天天都需要飲食，然而這幾年來，食品安全的問題被吵得沸沸揚揚，主要接連三地爆發重大的食品安全事件。所謂的“食品安全性”最主要是強調日常生活的食品，不應含有可能造成損害或威脅人體健康的物質或因素。因此，在食品的生產、儲存和販售過程應有正確合宜的規範，以確保市售的所有食品不至於威脅消費者的健康。

早在30年前，中台灣爆發多氯聯苯汙染米糠油的重大食品安全事件，重創米糠油的形象，迄今社會大眾提到米糠油尚難以接受，可見該事件影響之深之大。時序進入21世紀的台灣，卻依舊連續爆發多起的食品衛生安全事件，包括病死豬、劣質回鍋油、三聚氰胺、塑化劑、豆干中毒事件，雖然這些食品安全事件都屬於個別行為或操作的疏忽，然而這些食品安全事件卻重創社會大眾對台灣食品產業的信心，降低對政府公部門的信賴度，所以健全食品安全制度是件刻不容緩的公共事務。



由歷年所引發的食品安全事件，我們可歸納食品安全問題的來源不外乎下列幾個方向，包括生物性、化學性、物理性因素，其中重大的食品安全事件都來自生物性和化學性因素。生物性的食品安全問題，主要是來自微生物或其所產生的毒素所引起，這些通常是由於食物經不當的儲藏條件、運輸過程、加工過程等所產生。化學性的因素卻是目前食品安全事件最令消費者擔心的來源，包括食品中農藥、抗生素、和重金屬殘留的問題。其次是食品添加物被不當的添加，或不法添加物的違規使用，這些食品安全的事件，讓消費大眾暴露在重大的風險中。除此之外，受病毒侵蝕的動植物所產生的污染食品原料，例如狂牛症的牛肉、口蹄疫的豬肉、禽流感的雞肉、或動植物自身帶有的毒素包括魚貝類、藻類、或菇菌類的毒素，在再威脅消費者的健康。

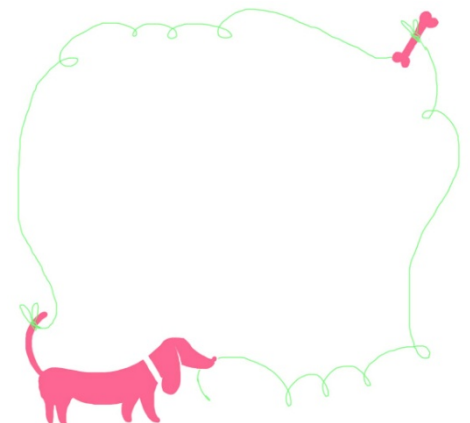


基於保障消費大眾飲食的安全，以下幾點正是我們刻不容緩的作法：
1.政府應檢視現有法規是否有疏漏之處，應確實制定合理合宜的食品安全



- 法令，藉以規範生產者確實負起食品製造的安全責任。
- 2.政府單位的督導和不定時的抽驗應落實，以防範不肖業者違規行為，三聚氰胺和塑化劑就是典型的例子。
 - 3.積極改善食品生產環境，包括農、漁、牧業原料的生產環境與條件，減少原料的汙染。
 - 4.積極推動業者自我管理機制，鼓勵業者自我提升品質和形象，例如推動 GMP 和 HACCP 制度便是。
 - 5.政府應結合學界，社會團體與媒體，共同宣導和教育社會大眾正確的食品安全相關知識，以避免不當的食品所造成的傷害，共同改善食品安全問題。

食品安全是人民生存最基本的權利，提供安全無慮的食品是政府和食品生產者責無旁貸的義務，讓我們期許台灣的食品能達到營養美味，且安全無慮的境界。





幹細胞研究

指導教授：黃延君 碩士生：吳曉葳

近幾年隨著臍帶血銀行頻於廣告，幹細胞逐漸成為家喻戶曉的名詞，除了臍帶血，廣告中亦提到乳牙中也含有豐富的幹細胞，讓來不及貯存臍帶血的父母們有了希望。究竟甚麼是幹細胞？為什麼會讓人這麼為之瘋狂！？

幹細胞 (stem cell) 指的是一群尚未完全分化的細胞，具有自行再生及分化成各種細胞的能力。其來源除了胚胎幹細胞 (embryonic stem cell) 外還有成體幹細胞 (somatic stem cell)。成體幹細胞主要存在組織及身體各個器官，如：臍帶血、脂肪組織、皮膚等⁽¹⁻³⁾，主要功能為維持特定細胞族群在生物體內平衡的狀態，以便補充受傷或死亡的細胞。目前已知的成體幹細胞有：造血幹細胞 (hematopoietic stem cell)、間質幹細胞 (mesenchymal stem cell)、神經幹細胞 (neuronal stem cell) 等⁽⁴⁾。這些幹細胞近年來被科學家廣為研究，發現其具有高度自我更新能力，尤其是間質幹細胞更具有多向分化潛能，在適當的條件下可被誘導分化成肌細胞、軟骨細胞、肝細胞、胰島細胞、腎小管細胞等。

有了這些發現，科學家更進一步的將幹細胞運用在臨床治療，也都有不錯的進展。雖然目前文獻顯示每個研究所使用的方式都不盡相同，但主軸不偏離以來源易取得之幹細胞為主，再利用有利其生長之培養條件下找出可促進其分化成目標細胞的方式，取得所要之目標細胞，再將其移植至受試對象體內，觀察受試對象後續之生理病理表現；另一方式是將未分化之幹細胞標定後直接移植至受試對象體內，觀察其在體內移動與否、對受傷組織修復狀態及細胞本身形態是否改變。

以糖尿病而言，2010 年有學者將脂肪間質幹細胞以基因修飾的誘導方式將其分化成胰島素分泌細胞並具有胰島素分泌能力，再將此細胞移植至糖尿病大鼠體內，發現其可使血糖降低且相對有較佳的葡萄糖耐受性，再經切片觀察發現有分泌胰島素的細胞形成⁽⁵⁾。2008 年有研究針對 15 位一歲以上之第 1 型糖尿病兒童，利用其自身的臍帶血直接注射至靜脈，連續觀察兩年，發現他們的胰島素量和代謝調控等情況得到改善，且無不良反應⁽⁶⁾。由上述可知，幹細胞的自我更新及分化能力對於身體中組織修復的重要性是不容小覷。但隨著年齡的增長、飲食及環境的改變，體內的幹細胞的功能及數量也隨之減少，因此就保健預防醫學觀點，是否有移植以外的方式可以使體內幹細胞維持一定水準呢？



目前幹細胞相關之文獻有了有趣的研究報導，美國佛羅里達大學研究團隊在 2006 年以藍莓 (blueberry)、綠茶 (green tea)、維生素 D₃ (vitamin D₃)及肌肽 (carnosine)組成之複方培養人類骨髓幹細胞，發現其可顯著使幹細胞增殖並呈現劑量效應，此團隊繼續研究發現此配方亦可增加體內幹細胞之增殖，且運用在中風及神經缺陷的動物模式中，發現服用此配方之動物其神經修復狀況較佳並減少發炎情形。另外，發現當配方中再添加螺旋藻 (spirulina)可有助於神經幹細胞增殖⁽⁷⁻¹¹⁾。2007 年有研究指出褐藻醣膠 (fucoïdan)可啟動及釋放骨髓內的幹細胞，使體內幹細胞自動導向受損組織，以活化受體使其進行修復功能⁽¹²⁾。2009 年有研究指出經原兒茶酸 (protocatechuic acid)處理後的人類脂肪幹細胞可保持間葉幹細胞多分化潛能的特性，有助於幹細胞移植治療時發揮作用⁽¹³⁾。2010 年有研究探討白藜蘆醇 (resveratrol)對缺血再灌注小鼠之海馬迴神經幹細胞增殖的影響，發現白藜蘆醇可誘導缺血灌注後之海馬迴神經幹細胞增殖並減少腦缺血面積⁽¹⁴⁾。由上述幾篇研究可發現這些天然物質對於幹細胞增殖有一定的效果，由於這些物質多具有抗氧化作用，是否代表著幹細胞增殖也與抗氧化有相關性？則仍需要進一步探討。

幹細胞的研究是現代再生醫學的主流，其特性及臨床應用的發展性可說是傳統醫學無法匹敵的，也正因如此，在這科技蓬勃發展的時代，幹細胞正逐漸解決以往被認為是不可能的任務，舉凡遺傳疾病(如：白血病、地中海貧血)、慢性疾病(如：第 1 型糖尿病、腎臟病)、巴金森氏症、阿茲海默氏症，甚至是因燒燙傷或意外所造成皮膚骨骼的缺損也都可利用幹細胞進行重建，倘若再與有助幹細胞增殖或分化之食物成分或營養素結合，其相互配合的影響下將有機會調節使幹細胞的作用發揮到最佳狀態，這不但是研究的重要發展，再生醫學的重要進步，更是對預防或治療疾病帶來了新希望。

參考文獻

1. Ende N, Chen R, Reddi AS. Effect of human umbilical cord blood cells on glycemia and insulinitis in type 1 diabetic mice. *Biochemical and Biophysical Research Communications*. 2004;325:665-669.
2. Chandra V, G S, Phadnis S, Nair PD, Bhonde RR. Generation of pancreatic hormone-expressing islet-like cell aggregates from murine adipose tissue-derived stem cells. *Stem Cells*. 2009;27:1941-1953.
3. Salvolini E, Lucarini G, Zizzi A, Orciani M, Di Benedetto G, Di Primio R. Human skin-derived mesenchymal stem cells as a source of VEGF and nitric oxide. *Archives of Dermatological Research*. 2010;302:367-374.
4. Fuchs E and Segre JA. Stem cells: A new lease on life. *Cell*. 2000;100:143-155.
5. Lin G, Wang G, Liu G, Yang L-J, Chang L-J, Lue TF, Lin C-S. Treatment of



- type 1 diabetes with adipose tissue-derived stem cells expressing pancreatic duodenal homeobox 1. *Stem Cells and Development*. 2009;18:1399-1406.
6. Haller MJ, Viener HL, Wasserfall C, Brusko T, Atkinson MA, Schatz. Autologous umbilical cord blood infusion for type 1 diabetes. *Experimental Hematology*. 2008;36:710-715.
 7. Bickford PC, Tan J, Douglas Shytle R, Sanberg CD, El-Badri N, Sanberg PR. Nutraceuticals synergistically promote proliferation of human stem cells. *Stem Cells and Development*. 2006;15:118-123.
 8. Shytle RD, Ehrhart J, Tan J, Vila J, Cole M, Sanberg CD, Sanberg PR, Bickford PC. Oxidative stress of neural, hematopoietic, and stem cells: Protection by natural compounds. *Rejuvenation Research*. 2007;10:173-178.
 9. Yasuhara T, Hara K, Maki M, Masuda T, Sanberg CD, Sanberg PR, Bickford PC, Borlongan CV. Dietary supplementation exerts neuroprotective effects in ischemic stroke model. *Rejuvenation Research*. 2008;11:201-214.
 10. Bachstetter AD, Jernberg J, Schlunk A, Vila JL, Hudson C, Cole MJ, Shytle RD, Tan J, Sanberg PR, Sanberg CD, Borlongan C, Kaneko Y, Tajiri N, Gemma C, Bickford PC. Spirulina promotes stem cell genesis and protects against LPS induced declines in neural stem cell proliferation. *PLoS ONE*. 2010;5: Article number e10496.
 11. Acosta S, Jernberg J, Sanberg CD, Sanberg PR, Small BJ, Gemma C, Bickford PC. NT-020, a natural therapeutic approach to optimize spatial memory performance and increase neural progenitor cell proliferation and decrease inflammation in the aged rat. *Rejuvenation Research*. 2010;13:581-588.
 12. Irhimeh MR, Fitton JH, Lowenthal RM. Fucoïdan ingestion increases the expression of CXCR4 on human CD34+ cells. *Experimental Hematology*. 2007;35:989-994.
 13. Wang H, Liu T-Q, Zhu Y-X, Guan S, Ma X-H, Cut Z-F. Proliferative enhancement of human adipose tissue-derived stromal cells by protocatechuic acid from *alpinia oxyphylla* in vitro. *Progress in Biochemistry and Biophysics*. 2008;35:1168-1174.
 14. Zhang YG, Cheng G, Zhang W, Cao WD, Gao DK, Zhang LH, Zhang X. Effect of resveratrol on proliferation of neural stem cells in a mouse model of ischemia-reperfusion brain injury. *Chinese Journal of Neurosurgical Disease Research*. 2010;9:484-487.

善的時間安排在此時就是非常重要的，善用與朋友之間良性的競爭以及互相磨練並共同努力，不僅課業與社團能夠兼顧，也不會因為苦讀書而失去夥伴，從大一一路走到大四，並非所有課程都能輕輕鬆鬆獲得高分，想要到達自己的標準，除了自身的努力之外能夠善用資源也非常重要，靜宜提供的資源相當豐富，除了系上專業師資的資源充沛之外，校園中更是有令人引以為傲的圖書館，許多良好的讀書環境能夠使大家更加成長茁壯，她以身為靜宜的學生為榮，在課外之餘，利用服務的方式運用本系的特色，發揮所學，利用系學會的服務學習，給與小朋友簡單的營養衛教，更有搭配課程到幼稚園營養衛教，以及進入社區參加營養諮詢小站提供社區居民個別化的服務，因為在靜宜讓她學習到，不僅僅只是系上的專業知識，更包含人際溝通、團隊合作、領導統御、組織管理……將這些與系上專業結合，必定擦出激烈的火花。

最重要的《心》，心的成長是這四年收穫最多的，一路走來就是秉持著這股力量努力不懈勇往直前，她不相信一個人能夠獨自完成，有一群共同前進的夥伴，大家可以如此緊密，因為擁有共同的夢想，所以大家可以共同努力，在這大學四年當中可以攜手向前，彼此勉勵，曾經聽過野燕的故事嗎？『沒有一隻野雁會升得太高，如果它只用自己的翅膀飛行』，擁有一群很棒的朋友，對她來說是成功的關鍵。心中深深烙下唯一不變的是「信念」，夢想因為信念而廣大，未來因為信念而充滿無限希望，『一日靜宜人，終生靜宜人。靜宜人，一家人。』是這種信念，讓自己去愛身邊的所有人，讓身邊的人都充滿笑容一起讓靜宜更美好。

這就是我——薛安，再次表達強烈夢想的熱血青年。請務必記住這別具意義的名字。

旅途的尾聲，大學四年即將畫上句點，保羅·科爾賀曾在『牧羊少年奇幻之旅』中提到「當你真心渴望某樣東西時，整個宇宙都會聯合起來幫助你。」旅途中我們會遇到種種困難，不管是課業、人際關係甚至是愛情學分，我仍深信只要下定決心願意努力以及改變並且接受失敗，食營系有足夠的資源可以讓您尋求協助，而最終我們都能獲得滿堂喝采，榮獲「101年全國大專優秀青年」更是無比的殊榮，並為我的大學生活寫下完美的結局，對我來說大學四年的結局並不是終點，而是人生的另一個里程碑，確立目標後再繼續大步向前走，儘管未來的世界充滿挑戰，依然能利用在靜宜所學一一克服各個擊破，而這個世界會因為有我們的存在而有一點點的不一樣，我們要成為世界上的新青年並秉持著青年擁有的熱情、活力、創意以及執行力，我們自我學習進而回饋社會，再次證實靜宜是個有愛有溫暖的家，這一段愛與夢想的旅程會一直以靜宜為起點邁向所有成功之路，就讓這一份情永遠流傳……

四年以來，就像是堆積木，基礎越穩固，堆出來的積木就愈堅固，堆積愈多的積木就能堆出積木屋。在大學生活當中，就好比在堆疊一塊塊的積木，

這些經驗的積木日漸累積，終究會成就出理想而令人激賞的「積木屋」。因為信念，使我們團聚，因為努力，使我們成長，因為夢想，使我們茁壯。這就是靜宜帶給我的感動。

我絕不後悔選擇靜宜食營，我反而可以驕傲且大聲的說是靜宜食營栽培了我，讓我有今天如此亮眼的成就。單純的動作與執著的堅持，可以帶著我們的夢飛翔，我們要用愛，來豐富每一個精采的人生片段。

李昱宗 小檔案:

食品營養學系 101 年應屆畢業生

100 學年度優良學生

100 學年度模範生

101 學年度國立台灣大學 食品科學研究所碩士班 正取

國立屏東科技大學 食品科學系 正取

靜宜大學 食品營養學系 食品與生物技術組 正取



文/李昱宗

我是 101 年應屆畢業生-李昱宗，其實小時候不愛讀書的我，是爸媽與老師們眼中的頭痛人物，在大學以前，成績並不是特別出色，曾經是班上排名倒數，在考大學時，學測成績是只能進入後半段學校的成績，因此決定努力拚指考，成績雖有進步，但成績並沒有亮眼，在因緣際會下考上了靜宜大學，看到身旁許多的同學都考上國立大學，但自己只考上靜宜大學，當時感覺很自卑，覺得總比不上人家，但現在的我敢大聲說：“我就讀靜宜大學”，因為靜宜大學的老師們教我很多知識，若不是靜宜大學食品營養學系，我也不會有機會考上國立台灣大學食品科學研究所。

當我第一次踏上靜宜大學時，感覺是間風光明媚的大學，心想：“終於考上了大學，終於可以‘任你玩四年’”。還記得大一第一次上課，老師說要買書，想說是和高中一樣是中文書，但一拿到書，竟然是是原文的，心已經涼一半了，連上課的投影片也是英文的，整個信心都垮了，因為我的英文程度並不好，當初只是害怕被當，所以才開始認真，但心中覺得英文程度已經輸在起跑點，我必須比別人更努力去加強英文，別人可能在考試前才去找 TA，我是盡可能每周去 TA，剛開始只看得懂題目中的 key word，在過程中慢慢的找尋自己的讀書方法，漸漸的整句都看得懂，信心也慢慢的建立起來，在大一的成績也因為自己努力付出而小有成就，讓自己對未來充滿希望。

大學真的是任你玩四年嗎？

剛開始升大學時，常常有人說：“大學，就是任你玩四年”，心想真的是玩四年嗎？若是自己真的玩四年，那四年後我能做什麼，“讀書”只剩下 4 年了，讀完大學除繼續升學外，就是就業，如果直接就業，已經輸在起跑點上，如果這 4 年一直玩，那未來必須辛苦更多年，來彌補這 4 年的耽誤，若要繼續升學，現在不努力將很難考上好的研究所，就會重蹈覆轍，所以我比別人更努力。

必修學分

大學是知識的殿堂，是學習的環境，人家說大學的三大必修學分是學業、社團與人際，我覺得在這三學分裡，最重要的是「學業」，次之是「人際」，最後才是「社團」。我比別人花更少的時間在社團中，社團雖重要，但學業是無法被取代的，在課業上可以和別人相互切磋，過程中也培養了我的人際關係。

一分耕耘，一分收穫

小時候從不相信“一分耕耘，一分收穫”，覺得別人讀書讀得好，是因為他們的頭腦比我好，從不會自我反省，但在這四年裡，我真正體會到這句話的意義，因為在這四年裡，在課業上我比別人用功，當別人於考試前才看書時，我平時就會開始預習與複習，除了準備未來的考試外，還可以將基礎打得更深、更穩固。

最後，我覺得靜宜大學不僅提供了最佳讀書環境，也提供許多的資源，例如課後輔導制度，除了解答課業上的問題外，還能訓練自己的邏輯。食營系的師資與設備非常的完善，老師們除了教授知識外，還不厭其煩的解答同學所問的問題，也鼓勵大家多閱讀與課程有關的相關書籍與文獻。

經過這四年大學的洗禮，讓我更加肯定我當初的選擇，我以身為靜宜大學的學生為榮，讓我實現我的夢想。

100 學年度第二學期專題演講

演講時間	演講者/主題
1. 3/22 15:10-17:00	Prof. Peter Williams 國際期刊 Food Hydrocolloids 創始主編之一，為現任主編 Food polymers: Recent developments and future trends
2. 3/28 9:00-11:00	洪滿榮醫師/台中榮總婦產科主任 泌尿生殖系統之功能與疾病
3. 3/29 15:10-17:00	洪綉茹/加特福生技營養師兼業務部主任 生技產業經驗分享
4. 4/13 10:10-12:00	文長安 教授 前行政院衛生署食品衛生處技正/輔仁大學食品營養系兼任老師 食品衛生安全~談瘦肉精
5. 4/30 10:10-12:00	郭松奎/南僑化工油脂研發處主任 職場就業經驗分享
6. 5/1 10:10-12:00	張菁華/中聯油脂品研課副課長 油脂生產與檢驗
7. 5/16 09:00-11:00	余青翰 老師/中山醫學大學醫學系 內分泌生理的功能與機制
8. 5/25 10:10-12:00	楊炳輝 博士/食品工業發展研究所南台灣服務中心 主任 無菌加工系統研發及製程應用
9. 6/5 14:00-16:00	葉佳雯 營養師/葉佳雯營養諮詢機構/營養諮詢顧問 營養師之路
10. 6/28 10:00-12:00	白小良 老師/美國紐約哥倫比亞大學營養教育博士候選 營養教育之新觀念



日期：3/22 15:10-17:00

講者：Prof. Peter Williams

國際期刊 Food Hydrocolloids 創始主編之一，為現任主編

講題：Food polymers: Recent developments and future trends

摘要：今天邀請來自英國「菲立普膠質研究中心」(Phillips Hydrocolloids Research Center)前主任，現任國際期刊 Food Hydrocolloids 主編，為本系師生介紹 Traditional food polymers、Polymer functionality、New food polymers、Synergistic interactions - complexation、Physical processing、New developments and applications。首先談到各種 food polymers 的來源及膳食纖維對人體健康的益處、food polysaccharides 的功能特性。

日期：3/28 9:00-11:00

講者：洪滿榮醫師/台中榮總婦產科主任

講題：泌尿生殖系統之功能與疾病

摘要：今天醫師演講泌尿與生殖系統，有絕大部分的內容是女性的泌尿與生殖，尤其在月經週期部分講解很多。月經周期在高中的時候曾經是很重要的一個考題，我記得當時老師講解了許多次月經周期的完整觀念，但我還是不理解，只能硬背把荷爾蒙的變化以及作用器官的關係等等的記下來，而這次醫師在講解的時候腦袋中有喚醒以前學過的內容，或許是因為自己無法感同身受月經周期的變化，對於月經周期理解上還是有些困難，但是重複聽到觀念還是有加深我的記憶。這次的演講在理論的內容上，以前高中就曾經學過，再聽一次醫師的講解更加深印象，在疾病方面的內容我當作是醫學資訊去聆聽去認知。



當聽到排尿控制與交感神經、副交感神經的調控有關係的時候，心中有一股很強大的壓迫感，單一個泌尿系統需牽扯到多個系統的控制，讓我聯想到人體間各種作用的調控是有多麼複雜，雖然早就知道人體是很深奧的一門學問，但在當下心中還是產生一股壓力。股壓力並不會讓我對學習生理學產生退卻，從以前到現在學習的路上總是跌跌撞撞，漸漸能調適壓力化作自己的動力，有適度的阻力反而更激發想學習的欲望。

日期：3/29 15:10-17:00

講者：洪綉茹/加特福生技營養師兼業務部主任

講題：生技產業經驗分享

摘要：講者為本系畢業系友，以自身經驗為學弟妹介紹未來營養師的發展走向，及什麼樣的應徵者是主管的最愛，強調自信心、應變能力問題分析與解決的能力、工作態度及責任感是最重要的，企業標準不在是學歷也



非經驗，而是對工作的積極態度、熱情。另外介紹許多健康保健食品相關知識，讓學弟妹獲益良多。

日期：4/13 10:10-12:00

講者：文長安 教授 前食品衛生處技正/輔仁大學食品營養系兼任老師

講題：食品衛生安全~談瘦肉精

摘要：此次演講特別聘請前行政院衛生署食品衛生處技正文長安教授，演講者首先跟我們談食品衛生的問題，從早餐吃什麼開始探討，舉凡鮮奶、麵包、豆漿、饅頭、油條等。其實都有添加劑的問題，真正良心的食品以物理發酵或製成時，通常需要經過很常的時間，於是有很多化學添加劑之添加，來加速食品之製成。



“萊克多巴胺”俗名瘦肉精，早期是使用在治療氣喘用藥，但效果並不佳，後來發現在豬隻飼料添加後，使豬隻快速生長精肉，但演講者提出對於豬隻添加瘦肉精看法，仍需後續研究和探討。

食品現在為了美味與視覺觀感，食品常常使用添加劑，當然並不是所有的添加劑都不好，在於添加量或替代之成份是否合法。最後文長安教授，勉勵系上學生未來在食品產品開發和研究以物理研發為主，才能讓人吃得安心。

日期：4/30 10:10-12:00

講者：郭松奎/南僑化工油脂研發處主任

講題：職場就業經驗分享

摘要：本次演講聘請郭松奎系友，南僑化工油脂研發處主任蒞臨系上演講，剛開始簡介南僑體系，由肥皂起家，陸續跨足油脂、餅乾、化妝品、家用品、冰品、冷凍麵團、與通路等事業領域，南僑化工與關係企業所介入的產品，都在市場



上創造佳績，在油脂部份是以烘焙用油脂為主，也有一些油炸用油，主要適要研發在不同烘焙產品或油炸食品，在不同加溫過程，減少油脂氧化，或油脂在儲存時減少變質。接著講工作經驗面試上要注意事項，勉勵我們

在職場上的態度，把自己當公司的經營者，請把老闆當客戶看待。

最後演講者勉勵系上學生，未來從事食品產品開發和研究，以物理研發為主，雖然食品物理製成與研發是一條很漫長的考驗，如果開發成功，才能讓國人吃得安心。

日期：5/1 10:10-12:00

講者：張菁華/中聯油脂品研課副課長

講題：油脂生產與檢驗

摘要：此次演講邀請張菁華 系友，目前為中聯油脂公司品研課副課長，為我們來演講油脂生產與檢驗，首先簡介中聯油脂，中聯油脂是由泰山企業、福壽實業及福懋油脂等三家國內著名食品上市公司所共同投資，主要產品有黃豆粉、沙拉油、黃豆相關產品(精選黃豆、特選黃豆、非基因食品級黃豆)。



油脂品保製程管控，以黃豆油為例：1. 將黃豆抽樣、分樣。2. 進行分析，NO₂+蛋白質含量要在 35%以上，含油率要在 19%以上。3. 符合國家規範：重金屬(鉛 0.2ppm 以下、鉻 0.2ppm 以下)農藥殘留、黃麴毒素(10ppb 以下)。要做到層層把關才能讓消費者安心，學姊勉勵學弟妹，如果將來要從食品檢驗要很有耐心和細心，希望學弟妹未來能加入他們行列。

日期：5/16 09:00-11:00

講者：余青翰 老師/中山醫學大學醫學系

講題：內分泌生理的功能與機制

摘要：這場演講帶給我的收穫很大，對我們人體的內分泌也多了很多的認識。比較印象深刻的有幾個腺體，松果體會分泌褪黑激素，它可以延緩老化，也可以讓我們面對痛苦的時候增加對痛的忍耐力。然後當我們進入越深沉的睡眠的時候，松果體會分泌得越多。褪黑激素可以指揮各種賀爾蒙讓牠們維持在正常的濃度，它也可以抑制人體內的交感神經的興奮性，使血壓、心跳等等降低。



如果要保持松果體的正常運作，可以少食、多運動，並且要有一個規律的生活。「巨人症」和「侏儒症」是因為腦下垂體分泌的功能失常，腦下垂體是一個很重要的腺體，因為腦下垂體是由腦部直接刺激的腺體。甲狀腺和副甲狀腺是控制身體新陳代謝的重要腺體，它們也可以調整身體所產生的熱量。甲狀腺如果分泌不正常的話，分泌多的話，人會變得很神經質，例如感到緊張或易怒等等的，分泌少的話，人會感到疲倦然後會無精打采昏昏欲睡的。胰島素的分泌和血糖有關，血糖過低的時候人會感到虛弱、頭痛、頭暈、發抖甚至是心緒不寧。

內分泌和我們的身體機能息息相關，影響到了很多疾病，要維持身體的內分泌機制正常運作，要有正常的作息才是最重要的。

日期：5/25 10:10-12:00

講者：楊炳輝 博士/食品工業發展研究所南台灣服務中心 主任

講題：無菌加工系統研發及製程應用

摘要：首先談到紙盒無菌包裝產品，是一種高技術卻低價的商品，紙盒無菌包裝系統優點有：1. 快速高溫殺菌 2. 不受商品大小均可以使用。紙盒無菌包裝系統平均每小時可以包裝 2 萬包。接著探討寶瓶包裝系統，其中又可分為熱充填系統及冷充填系統，冷充填系統一台機器可包裝 5-6 億瓶寶特瓶。最後博士介紹無菌加工系統未來趨勢，未來保健食品市場將會帶來，飲用液態型態的保健食品，對於無菌加工系統與保健食品市場合作，將會帶來全新的火花。聽完博士演講讓學生對於食品包裝與研發製程及其應用，有更深的認識。



日期：6/5 14:00-16:00

講者：葉佳雯 營養師/葉佳雯營養諮詢機構/營養諮詢顧問

講題：營養師之路

摘要：首先談到臨床營養師的工作領域中，營養師必須能夠面對生命的無常，更需具備足夠專業知識，臨床營養師視病如親的態度非常重要。社區營養師照護型態：呼吸照護病房、護理之家、長照機構、養護



中心、安養中心、居家照護、日間托老等。其實營養師可以做得更專業，進入職場時要多學、多做、不計較、少說話，做任何事都不可敷衍了事。未來營養師必須創造自己服務的差異性，且能保持積極的情緒，關懷病人的態度、熱情，是自己工作要表現出的價值。最後勉勵學弟妹，人生中工作態度比一個人的工作能力更重要。

日期：6/28 10:00-12:00

講者：白小良 老師/美國紐約哥倫比亞大學營養教育博士候選人

講題：營養與生活品質

摘要：態度決定一切，一開場小良老師就告訴我們這一句話，而且也舉了許多例子來跟我們講態度的重要，老師這次告訴了我們許多她自己的許多故事，非常憾動人心，在場的沒有一位聽者在睡覺就可知道這次的演講有多麼精采，演講過程老師從自己的就學經歷到工作經歷分享給我們，這絕對是我們看書無法得到的寶貴內容而



且老師也給告訴我們許多寶貴的勵言，對我們實在是受益無窮!! 讓老師認為做營養教育的困難在於營養知識的教育不足、飲食行為的改變、認知性、價值觀、媒體主導由於以上的因素使得營養教育變得不容易執行。故未來可以針對以上的因素逐一的解決!老師最後也談到現代人的健康問題，現代人因為容易取得食物所以往往變得吃過量反而導致許多現代病的發生，如國人目前最嚴重的慢性病為高血壓，老師分析了國人的健康問題發現國人健康問題源於1. 飲食不當2. 睡眠品質不好3. 缺乏運動4. 生活壓力而造成身體內部發炎，導致各種慢性疾病。



100 學年度第二學期教學活動

日期	課程名稱/活動名稱
101/05/02	加工食品創意競賽
101/05/02	養生概念創意料理競賽
10105/03	發酵學校外參訪霧峰菇類文化館、瑞峰菇蕈教育農場
101/05/16	食品加工校外參訪福壽實業股份有限公司
101/05/26	公共衛生營養學“營養活力小尖兵”一日體驗營
101/05/30	菇芳眾賞-菇類創意料理競賽
101/06/01	食物製備成果展



名稱：加工食品創意競賽

時間：101/05/02

活動內容摘要：近年來由於健康意識的抬頭，講究美味與營養均衡，因此鼓勵學生以科技為基礎，發揮想像力，運用於新產品之開發。各組決定以豆類肉類蔬菜類水



果類奶類蛋類殼類及根莖類等原料之開發利用與產品創新規劃。各組參考以下方向或自行研提創新構想，(1)農畜水產原料之開發利用與產品創新規劃。(2)食品形態保健機能性食品之創新研發。(3)以暨油或證在研發中之技術，規劃開發目前市售食品中，尚未能滿足消費者的產品。

現場除了展示並提供產品品平活動外，另外票選出，海報創意-第一名為"放三珠"、第二名為"水果繽紛樂"、第三名為"ROSE 將"；產品創意包裝-第一名為"水果繽紛樂"、第二名為"紫旋風"、第三名為"ROSE 將"；食在好味道-第一名為"水果繽紛樂"及"控肉控控，控花生，控豬腳"、第三名為"放三珠"，本活動培養學生行銷管理與團隊合作，解決問題及創新研發能力。

名稱：養生概念創意料理競賽

時間：101/05/02

活動內容摘要：因應新版國民營養指南的新方向，除了持續宣導的均衡攝取六大類食物及少油炸、少脂肪、少醃漬、多喝開水外，特別強調應避免含糖飲料及每日最好至少攝取 1/3 全穀食物。參賽作品：義式南瓜香飯、五色粥、泥來瘋之堅果好球、金莎、十穀米堡寶、香酥米餅、御膳紫米糕、憶穀炊、堅果蝦鬆…等共十道料理。”彩果 sushi ”就是選用紫米混入白米中增加口感及纖維量，並加入堅果碎粒及蘋果丁以海苔捲起，這樣的海苔壽司能呈現淡淡的甜味，堅果的香味，口感美味兼具，而且調味清淡很符合



健康概念。另外以”蕉香甜筒”作品，則是巧妙的將香蕉塊混入地瓜泥中，增添香甜味，加入核果種子揉成球，冰一下，鬆鬆甜甜的口感，放在甜筒餅乾上，就像冰淇淋一般。是很適合大小朋友一起食用的點心。另有其他第一名泥來瘋之堅果好球，



第二名堅果蝦鬆，第三名為五色粥，均是符合新版指南原則所設計出來的點心小品。



名稱：發酵學校外參訪

時間：10105/03

地點：霧峰菇類文化館、瑞峰菇蕈教育農場

活動內容摘要：現代食品發酵工業上已建立的完備技術，利用深層培養方式生產菇類菌絲體，在食品工業上有許多具潛力之應用方向，如作為蛋白質的新來源、菇類栽培的接種元 (spawn)、食品添加物來源以及機能性食品保健成分的來源等。菇類文化館位於霧峰鄉，從 1953 年第一顆台灣洋菇成功栽培出現於台灣省農業試驗所時，霧峰鄉便從 50 年代開始，在本省從事菇類經濟生產中獨占鰲頭。瑞峰菇蕈教育農場則可以在多媒體教室觀看菇類栽培過程，各種菇的種類、功效、栽培方法，及實地參觀菇類栽培室及栽種方法。因此，藉由參訪霧峰菇類文化館與瑞峰菇蕈教育農場，配合「發酵學」課堂上基礎原理的介紹，期望可以達到理論與實務、基礎與應用互相結合、驗證的目的。





名稱：食品加工校外參訪

時間：101/05/16

地點：福壽實業股份有限公司

活動內容摘要：今天校外參訪，老師帶領食品二學生，來到福壽實業股份有限公司。福壽實業股份有限公司是一所多種產業的公司，期下有生產穀類食品、油脂食品、柴魚食品、禽畜食品、水產飼料、寵物食品、肥料資材...等。座落於台中梧棲工廠，以烘焙食品生產線，生產喜瑞爾穀片，剛開始介紹廠區，喜瑞爾穀類食品-是集合了穀物食品專家，以一份疼愛家人的心，所研發出各式各樣符合國人口味及營養需求的食品。學生參觀從產品研發、原料選擇、生產製造到品質管制，看到每一條生產線的用心經營及重視每一細節，參觀完工廠加深學生對食品加工認知。



名稱：“營養活力小尖兵”一日體驗營

時間：101/05/26

活動內容摘要：學生們總共分五組，第一組-冒險奇兵，配合故事情節，將小朋友帶入遊戲中，設計豐富又有趣衛教內容。第二組-突發奇想的小公主，以影片方式帶入主題，讓小朋友學到什麼是不健康飲食態度，接著在深入衛教營養均衡飲食，再以包水餃方式帶領小朋友包出美味均衡水餃，在等待過程中還穿插營養知識對或錯問答，評量小朋友對營養知識認知程度。第三組-美食當頭

之雞排識英雄，以演講衛教方式，教導小朋友營養知識，接著在以時下流行卡通電影英雄為例，設計飲食狀況，讓小朋友挑選正確替換營養食物。第四組-舞彩繽紛，教導小朋友活潑又簡單舞步，配合健康標語，學生以帶動跳方式，讓小朋友運動。第五組-點石





成金，健康營在起跑點，以帶領小朋友製作營養均衡下午茶，不時穿插營養知識搶答。小朋友最後填寫問卷最為日後，舉辦公共衛生營養活動之改善。



名稱：菇芳眾賞-菇類創意料理競賽

時間：101/05/30

活動內容摘要：結合「團體膳食製備」與「膳食計畫與供應」課程，此著重學習膳食計畫的原理、設計及製作的過程，以及各生命週期之膳食計畫應注意的原則。加強學生由課堂上學到的膳食計畫原理，發揮巧思創意菇類新菜色本次參賽共有十組，每組推出三道意料理，第一組菜色為「御





膳紫米糕」、「彩椒雙菇」、「雙菇煎蛋餅」，第二組菜色為「菇菇水餃」、「泡菜美白菇」、「金沙」，第三組菜色為「香菇米飯 PIZZA」、「混拌時蔬」、「香烤菇菇蝦」，第四組菜色為「養生鮮菇粥」、「菇菇養生羹」、「黑胡椒菇菇雞柳」，第五組菜色為「可樂餅」、「苦瓜鑲雪菇」、「鮮菇蝦鬆」…等共 30 道創意料理。本次競賽團體第一名為第八組、第二名為第二組，第三名為第第六組，菜色第一名為「鳳梨雙菇沙拉」、菜色第二名為「香蒜焗烤鮭魚雪白菇」，菜色第三名為「養生鮮菇粥」，學生都發揮巧思研發新菜色。



名稱：食物製備成果展

時間：101/06/01

活動內容摘要：配合「食物製備」課程，以基礎食物製備學的認識，與實驗操作的演練，包括基本刀工、食材處理及各類食物烹調的技能，以將所學應用於餐飲及日常生活中。本次發表作品分別為馬來風情、養生羅宋湯、地寶養生甜品、菇單北半球、隨雞猜猜樂、地芋芝心、黃金夏威夷、紫愛米、翠玉白菜、絕代雙椒。共 10 項作品。此外，敬邀經驗豐富的業師一同共襄盛舉，並指導與品評學生作品。







- 100 學年度系所自我檢核，本系於 6/8(五)-一研 212(上午 10 點)召開諮議委員會，委員包含吳瑞碧(臺灣大學食品科技研究所教授)、殷梅津(中國醫大營養學系教授)、鮑澤民(愛之味有限公司低溫流通事業總監)。
- 恭賀! 靜宜大學 100 學年度教學優良獎項，周淑姿老師榮獲院教學優良獎，詹恭巨老師榮獲系教學優良獎。
- 恭賀! 營養四 薛安 榮獲 101 年全國大專優秀青年，並接受總統召見表揚受獎!



- 恭賀! 營養三黃雅鈺參加『第三十八屆營養年會』英文期刊口頭報告競賽，榮獲大學組優等獎，表現優異!



- 食營系食品組四年級周乃翔及營養組四年級鄭勤巧同學參與本校國際事務室所辦之交換學生，至韓國又松大學就讀，營養組三年級劉家祥至荷蘭方提斯應用科技大學就讀，期間為 101/1/10-2/18。

- 營養四楊博凱於 101 年度台中市模範生表揚大會受獎表揚。

- 恭賀! 101 畢業典禮獲獎--德育獎：邱代遠、王議賢，智育獎：鄭勤巧、李昱宗，群育獎：薛安。

- 恭賀! 食營系系學會榮獲靜宜大學 101 年度社團評鑑暨觀摩活動第一類自治性社團評鑑績優獎。

- 恭賀! 食品營養學系系學會榮獲本校第四屆蓋夏社會服務獎—績優社會服務團隊獎優選。

- 恭賀! 食品一田奕葦(非英文系榜首)和食品四 陳乙儂 高分通過 101 年 3 月 24 日校園 TOEIC 考試。

- 恭賀! 本系同學參加 101 年 7 月 10~11 日烘焙丙級證照考試，16 名通過，考照通過率 94%。

- 101/5/2 舉辦 2012 食營系成果展，地點於國際會議廳

加賀 2012年3月24日多益校園考

全體通過率：30.71%

英文系 任婕 **880**分

英文系	非英文系
陳琬婷 860分	食營系 田奕葦 825分
游秀琪 820分	西文系 王聖元 800分
楊婷方 850分	化科系 蘇志文 795分
郭佳妤 850分	財金系 王佩慈 765分
吳靜儀 835分	食營系 陳乙儂 760分
(等10人通過畢業門檻750分)	西文系 盧姿奴 750分
	西文系 李綉濤 745分
	大傳系 劉昀庭 710分

(等29人通過畢業門檻550分)

註：本次應考人數：127名

前廣場及格倫 511，包括「食品加工創意競賽」、「養生飲食創意競賽」、「營養諮詢」、「食品營養知識闖關遊戲」及「學生學習成果分享」等，呈現大學部成果，帶領民眾探索食品營養的知識寶庫，參與人員包括全系師生、及貴賓等共 500 人。競賽得獎名單『養生概念飲食創意競賽』獎項名單冠軍獎泥來瘋之堅果好球：沈上瑜。劉庭好。張惠雯亞軍獎堅果蝦鬆：楊雅晴。蘇芳瑩。陳姿潔季軍獎五色粥：林宥薰。陳育詮。賴珈元『食品加工創意競賽』獎項名單食在好味：水果繽紛樂-水果玉米片(劉政萱、李怡萱、林立文、林偉渝、黃于芸、呂佩穎、江德蓉、蕭伊奴、郭婷、鐘書巧)及焗肉焗焗，焗花生，焗腳庫-花生豬腳罐頭(林岳樟、賴忠義、蘇育凱、施儒成、黃祈忠、張鎧佑、張祐翔、李柏翰)包裝設計：水果繽紛樂-水果玉米片(劉政萱、李怡萱、林

概念

恭賀! 烘焙丙級考照

考試日期 101年7月10~11日
考試地點：中州科大

應考同學：共17位，參加練習班同學：16位

通過名單：(共16位)

林佳慧	鐘書巧	吳莉娟	巧玲
魏辰霖	孫俊良	李宜儒	陳郁琪
溫昭銘	簡江原	郭婷	巫虹萱
何玉涵	張瑋軒	莊天馨	蕭伊奴

考照通過率 94%



立文、林偉淪、黃于芸、呂佩穎、江德蓉、蕭伊奴、郭婷、鐘書巧)創意海報：放三珠-海苔、梅子、香蕉貢丸(林佳燕、林季穎、梁軒瑀、賴冠宇、黃碩彥)。

13. 恭賀！101 學年度五年一貫學、碩士學位甄選錄取名單營養組三 498220410 黃雅鈺、營養組三 498220240 黃煒玲、營養組三 498220444 王證璋營養組三 498220224 萬諭珊、營養組三 498221212 吳淑盈、食品組三 498221026 林靜宜
14. 恭賀！101 年第一次 營養師專技高考：陳宜璇（98 年 6 月畢營生組）、巫玫靜（98 年畢 A 班）、魏梅茵（95 年畢 C 班）、石依萍（97 年大學部畢、99 年畢食碩營養組）、李佩珊（99 年 6 月畢營養組）、蔡佳君（96 年畢 B 班）、賴慧綺（98 年畢營生組）
15. 101/5/26 舉辦「營養活力小尖兵一日體驗營」，以龍港國小師生共 40 名為衛教對象，見習學生共計 62 名。此為配合公共衛生營養課程辦理社區營養實務應用衛教，訓練學生團體衛教及活動計畫能力，包含介紹六大類食物、飲食紅綠燈及均衡飲食等營養教育。
16. 101/5/30 下午 3：00 舉辦膳食計畫與供應成果展-菇芳眾賞，地點於格倫 511，由學生分 10 組依照各組主題，製作出 30 道菇類創意料理，包括養生鮮菇粥、香蒜焗烤鮭魚雪白菇、菇菇南瓜盅、咖哩雙菇炒飯、菇菇水餃、鳳梨雙菇沙拉、法式奶油燴菇及泡菜美白菇，參與師生共 65 人。
17. 101/6/1 中午 12：10 舉辦食物製備成果展，地點於格倫 511，由學生分 10 組依照各組主題，製作出 10 道創意料理，包括馬來風情、養生羅宋湯、地寶養生甜品、菇單北半球、隨雞猜猜樂、地芋芝心、黃金夏威夷、紫愛米、翠玉白菜及絕代雙椒等，參與師生共 70 人。
18. 本學期老師執行各類型產官學相關的研究計畫共 6 件。

主持人	委託單位	研究計畫名稱	執行期間（起迄）	核定金額	管理費
王銘富	桐核麥生物科技股份有限公司	桐核麥健智益(核苷酸多醣體)膠囊延緩衰老之評估研究	1000801~1020131	1,500,000	150,000
王銘富	馬來西亞商食益補國際股份有限公司	白蘭氏雞精 ProBeytigen™ 對老化促進小鼠之學習記憶能力及抗老化之影響	1001101~1011031	1,948,200	194,820
王銘富	台灣利得生物科技股份有限公司	利得典藏牛樟芝膠囊免疫調節功效評估計畫	1010201~1011031	1,450,000	145,000
詹恭巨	惠民製藥股份有限公司	AstaReal®液體膠囊 C 對改善第 2 型糖尿病患血糖、血脂、慢性發炎及致血栓危險性之探討	1010401~1021231	388,300	38,830
王銘富	珍苑股份有限公司	海參對延緩老化之功能性評估試驗計畫	1010322~1020930	1,000,000	100,800
王銘富	葡萄王生技股份有限公司	猴頭菇王對延緩衰老之功能性評估研究	1010501~1021031	2,800,000	302,000

19. 食營系畢業生考取 101 年度研究所

	姓名(畢業年月)	考取校系
1.	王議賢(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 正取 國立台灣海洋大學食品科學系食品科學組碩士班 正取 19 東海大學食品科學系碩士班 備取 2 國立嘉義大學食品科學系碩士班食品科學組 備取 37



2.	王櫻波(10106)	國立台灣海洋大學食品科學系食品科學組碩士班 正取 國立台灣海洋大學食品科學系生物技術組碩士班 正取 國立嘉義大學食品科學系碩士班正取
3.	白峻愷(10106)	國立嘉義大學食品科學系碩士班食品科學組 備取 40
4.	李昱宗(10106)	國立臺灣大學食品科技研究所碩士班甲組(主修食品化學)正取 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取
5.	沈利紜(10106)	中國醫藥大學營養學系碩士班 正取 10
6.	沈瑜軒(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 備取 6
7.	林明憲(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取 7
8.	林昱蓁(10106)	中國醫藥大學營養學系碩士班 備取
9.	林愷翔(10106)	國立嘉義大學食品科學系碩士班保健食品組 備取 2 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取 8
10.	邱乙彧(10106)	靜宜大學食品營養學系碩士班食品與生物技術 正取 1 國立嘉義大學食品科學系碩士班食品科學組 備取 39 國立中興大學食品暨應用生物科技學系甲組 備取 24
11.	孫俊良(10106)	靜宜大學營養與保健組 備取 14 食品營養學系碩士班
12.	康子靈(10106)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取
13.	張誌軒(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 備取 5
14.	許琇雯(10006)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 4 私立臺北醫學大學保健營養學系碩士班 備取 1 國立臺灣師範大學人類發展與家庭學系 正取 6
15.	許栢峻(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取 4 國立嘉義大學食品科學系碩士班保健食品組 備取 14 國立台灣海洋大學食品科學系食品科學組碩士班 備取 15
16.	陳允中(10006)	靜宜大學營養與保健組 備取 15 食品營養學系碩士班
17.	陳仲媛(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取 6
18.	陳郁琪(10106)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 備取 9
19.	陳諗慈(10106)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 1
20.	曾涵媚(10006)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 正取
21.	程婉雯(10006)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 正取
22.	黃珮茹(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取 2
23.	楊郁頌(10006)	國立台灣海洋大學食品科學系食品科學組碩士班 正取 7 中國醫藥大學營養學系碩士班 備取 7
24.	溫昭銘(10106)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 7
25.	葉尹涵(10006)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 備取 1 私立中國醫藥大學營養學系碩士班 備取 9
26.	詹幸嚴(10106)	靜宜大學營養與保健組 備取 18 食品營養學系碩士班
27.	蔡中銘(10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 備取 4 國立嘉義大學食品科學系碩士班保健食品組 備取 13



		國立中興大學食品暨應用生物科技學系丙組 備取 27 東海大學食品科學系碩士班 備取 4
28.	薛安 (10106)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取
29.	鍾佳倫(10106)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 國立嘉義大學生化科技學系碩士班 正取
30.	簡瑞興 (9806)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 備取 11
31.	顏柏文 (10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 備取 2
32.	蘇詠迪(10102)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 8
33.	涂育群 (10106)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取 9 國立嘉義大學食品科學系碩士班保健食品組 備取 17

20. 恭賀!食營系榮獲靜宜大學 100 學年度全校系際盃羽球錦標賽 亞軍，參賽人員：營養四(沈利紘、林昱蓁、林莉安、盧雅琦)、營養二(鄭俐琪、廖珮瑩、蘇靖儀、葉鳳玉)、營養一鍾旻臻、食品二林佳燕。

21. 100 學年度系友獎學金錄取名單:食品四李伊珊、營養四楊博凱、食品三吳冠伯、營養三劉家愷、食品二張鎧佑、營養二姚志謙。

22. 為使學生畢業後更有競爭力，除了加強學生的專業知識外，也應積極輔導學生考取專業證照，本學期開設乙級及丙級食品分析檢驗練習班各三梯，共約 80 名同學參加。

23. 學生至業界實習：

營養實習課程--國內共 29 個醫院機關包括台灣大學醫學院附設醫院、馬偕紀念醫院、台北醫學大學附設醫院、國立臺灣大學醫學院附設醫院新竹分院、行政院衛生署桃園醫院、行政院衛生署苗栗醫院、中國醫藥大學附設醫院、行政院國軍退除役官兵輔導委員會台中榮民總醫院、澄清綜合醫院中港分院、澄清綜合醫院平等分院、行政院衛生署豐原醫院、光田綜合醫院、童綜合醫療社團法人童綜合醫院、彰化基督教醫院、秀傳醫療社團法人秀傳紀念醫院、行政院衛生署南投醫院、秀傳醫療財團法人彰濱秀傳紀念醫院、國立成功大學醫學院附設醫院斗六分院、彰化基督教雲林分院、行政院衛生署台南醫院、成功大學附設醫院、高雄醫學大學附設中和紀念醫院、行政院國軍退除役官兵輔導委員會高雄榮民總醫院、義大醫療財團法人義大醫院、長庚醫院高雄分院、財團法人屏東基督教醫院、屏東安泰醫院、行政院衛生署花蓮醫院、高雄市立民生醫院，將有 53 名學生於 101 年 7、8 月執行校外實習活動。

暑期實習課程--共 24 個機關單位包括行政院衛生署食品藥物管理局中區、經濟部標準檢驗局高雄分局、中華穀類食品研究所、鳳山熱帶園藝試驗所經營利用系、桃園縣衛生局(食品藥物管理科)、台中市衛生局(食品藥物管理科)、南投縣衛生局(食品科)、嘉義市衛生局(食品衛生課)、嘉義縣衛生局(藥物暨食品管理科)、台南市衛生局(食品藥物管理科)、高雄市衛生局(食品衛生科)、屏東縣衛生局(食品衛生課)、行政院農業委員會茶業改良場、食品工業發展研究所 微細化技術在食品工業上之應





用-畜產加工統一企業股份有限公司、葡萄王生技、愛之味股份有限公司、福壽實業股份有限公司、洽發企業股份有限公司、餐御宴食品有限公司、瑞基海洋生物科技股份有限公司、有機園生物科技(股)公司、祐全產業股份有限公司、宏全國際股份有限公司，將約有 34 名學生於 101 年 7、8 月執行校外實習活動。

24. 感謝系友獎學金捐款及系務發展基金捐款。

日期	姓名	金額
101.01.18	彭筱娟	1000
101.03.07	柯海倫	1200
100.07.15	吳雅筠	500
100.10.14	洪綉茹	3,000



1011 系學會預定活動

讓你的心你的人,全部沉醉在系學會為你帶來的活動中吧!!!

活動日期	活動名稱	活動簡要
8/18	大學家長日	使新生與新生家長能夠一起提早認識靜宜食營各事物
8/20	迎新茶會-北區	讓新生近距離的與學長姐互動,解決新生任何疑難雜症,拉近學長姐與新生的距離
8/22	迎新茶會-南區	
8/24	迎新茶會-中區	
9/1-2	新生入宿、入宿聚餐(入宿當晚)	學長姐幫忙搬宿,晚上帶新生填飽肚子,認識周遭環境
9/3-6	新鮮人定向輔導週	認識靜宜、系所及系學會等
9/6	迎新晚會	藉著團康活動拉近同儕間的距離
9/28	教師節	體恤教授們的辛勞,誠心感謝
10/27.28	迎新宿營	迎新最大的活動,學長姐籌備近兩個月,希望能看見你那陽光般的笑容與食營人的驕傲
10/31	期中進補	期中考前學長姐給你補一補
11/29	校慶園遊會+全校運動會	系上會擺設攤位,攤位和運動會都有競賽,讓我們一起為食營爭光
12/1	聖誕佈置(暫定)	布置系館大廳,是比賽喔
12/6	聯合班會	全系班會時間宣布系上事務與頒獎
12/7-15	食大驚喜罐(暫定)	以食營系特色罐頭販售
1/2	期末進補	期末考到了,衝刺!!!
未定	系烤	增進系上感情,讓大家一起玩

※如活動有任何跟動,會在FB系學會粉絲團立即跟新發布

食營系系學會,經過不斷的努力與相信,我們獲得過許許多多比賽、社團評鑑的獎項,也讓我們更加希望能讓食營系更加的好玩與強大,所以我們用心舉辦每一個活動,用認真用汗水用笑容,我們用盡我們全力,只為了讓食營系更好,讓食營系的學生享受到更棒的服務,如果你也和我們有相同的熱忱,請務必要加入我們 靜宜食品營養學系系學會 Join and enjoy!!





三區迎新茶會

讓眾學長姐們帶給你活力百倍的第一類近距離接觸
迎新茶會裡不但替你解惑還會傳授學長姐精華撇步給你們唷

並且我們將提供新鮮人 100 元 的餐費補助唷~

這麼好康的見面禮可千萬不要錯過!!

《以下是三區迎新茶會的時間地點，若有疑問可與各區負責人連絡》

活動總召

食營系-張道軒(黑肥) 0972180391

<p>北區 8/20(一)</p>	<p>集合時間與地點 11:30 台北火車站南三門 地點: <u>銀座拉麵</u> 台北市中正區南陽街4號2樓 北區負責人:周曉涵 0977462831/0928248124 曹丹潔 0912915108/0980387963</p>
<p>南區 8/22(三)</p>	<p>集合時間與地點 13:30 高雄火車站大門口 地點: SUBWAY 高雄市三民區建國三路42號(康橋旅館隔壁) 南區負責人: 李紫菱 0980119334 李宜真 0970599265</p>
<p>中區 8/24(五)</p>	<p>集合時間與地點 12:30~13:00pm 1. 火車: 台中火車站前 7-11 2. 公車: 第一廣場下車 7-11(第一廣場的 7-11) 地點: 福勝亭 台中市中正路36號2.3樓 中區負責人: 張舒婷 0987-588639 郭景智 0932-201448</p>

※茶會活動場地地圖請見下一頁



北區



南區



中區

