

靜宜大學 食品營養簡訊

第38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！

炎熱漫長的暑假開始了！這次蘇力颱風過境，還好僅造成母校校園三、四棵大樹傾倒，母系格倫樓因防範得宜幾乎沒有遭受損失。這半年來系務仍然穩定成長，個人還是要先感謝前輩師長及系友們在協助母系發展方面所付出之心血及系友們不斷的鼓勵與支持。母系在全體師生共同努力經營之下，一直都穩定的成長且屢獲佳績。102 年上半年首先要恭喜王俊權教授即將出任本校行政副校長。江善宗及蕭錫延兩位教授續聘講座教授榮銜。張珍田及張永和兩位教授榮獲特聘教授榮銜。高美丁教授榮獲蓋夏教學獎。王銘富、周淑姿、鍾雲琴、詹吟菁等教授榮獲蓋夏研究獎，林國維教授榮獲績優教師研究獎。學弟妹也榮獲系際盃羽球錦標賽女子組冠軍及系際盃網球錦標賽亞軍。2013 年 3 月 8 日母系亦承辦[保健食品年會暨享瘦長壽保健研討會]，全系師生展現專業有效率的團隊合作精神，極獲與會者之肯定與好評。

母系目前的課程與各項增進實務經驗的訓練，是依[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]的教育目標為藍圖而規劃。許多實務課程的開設，加上教學卓越計畫經費的挹注，已讓授課之方式與內容呈現更多元、精實的特色。各實務課程之成果展、“瘋食營”食品創新競賽及輕食料理創意競賽的舉辦均充分呈現學弟妹之專業學習成效與培養團隊合作精神。營養組老師所規畫的[營養教育與健康促進工作室]將於新學期開始運作，工作室除了提供全校師生營養健康諮商服務，也將會是學弟妹的營養諮商教育實習場所。為了落實[學用合一]與強化就業競爭力，母系亦將開設[產業實務實習]課程，此八學分的實習課可讓學弟妹於大四下學期即至相關企業實習，實習結束可直接就業或畢業。母系亦規劃在 11 月校慶期間舉辦年度[系友回娘家]活動，細節將再公佈通知，屆時歡迎各位系友踴躍報名參加。

最後，要感謝系友們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 2013 年夏

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

系學會
迎新活動預告



淺談發酵肉製品

食營系 林國維 教授

發酵肉製品的製作歷史已非常久遠，近代則以歐洲地區食用發酵肉製品較為普遍，因此製造工業也較為進步。常食用的發酵肉製品分為大塊肉或完整肉(如整支後腿)以及發酵香腸，一般常聽到完整肉塊有 Prosciutto (唸作prə'fju:tou)或Parma ham(義大利火腿)、Ibérico(西班牙火腿)、Virginia ham(美國)、金華火腿(中國大陸)，這些產品有獨特的風味，但因為醃製時間長(可長至2年)，失重率高，因此價格較高，在台灣販售的市場規模極小。然而香腸種類就更多，如pepperoni、salami、cervelat、Genoa salami、summer sausage等，價格較普遍化，食用的機會較多，常見用在比薩上義大利臘腸或美式臘腸即是。

完整後腿肉一般以乾醃式(dry curing)為主，表面鋪蓋大量食鹽、糖、亞硝酸鹽、硝酸鹽及香料，在發酵室中於控溫及控濕的環境下自然發酵，經沖洗、風乾、熟成後達預期的失重率、風味及口感後，即可包裝以整支或切片方式販售。原料大多是以豬肉為主，因為體積大小適中，也不乏有以野豬後腿製成，相對的以羊腿製成的比例則較少。而發酵香腸製品多會使用菌醃(starter culture)，原料則多混合牛豬絞肉，脂肪含量約在30%左右，香料使用則更多樣化，深具地域性特色。

發酵式香腸(fermented sausages)可分為半乾式(semi-dry)及乾式(dry)香腸，依The American Meat Institute Foundation (1997)所出版的Good Manufacturing Practices (GMP's) for Fermented Dry & Semi-Dry Sausage Products，發酵式香腸是由微生物作用或添加酸化劑(acidulants)，最常使用葡萄糖酸內酯(glucono-delta lactone, GDL)或檸檬酸(也可當作是抗氧化劑)，使肉製品的pH值降到5.3或以下，同時移除水分。半乾式香腸需至少移除15%的水份(shrinkage)，而水份/蛋白質比值(Moisture/Protein Ratio, MPR) 達3.7:1或以下，而乾式香腸則移除25-50%的水分，而MPR達2.3:1或以下(Rust, 2007)。一般半乾式香腸發酵乾燥後需要再加熱，並冷藏，若是在室溫儲藏則pH值須低於5.0。常見半乾式香腸有summer sausage，Thuringer，Blockwurst與Lebanon Bologna。乾式香腸因失重率較高，MPR與pH值都較低，一般不需再加熱，可於室溫下儲藏，常見有salami，pepperoni，Genoa salami。然而在發酵與乾燥過程中，需要依據GMP's的溫度-小時(degree-hour)的概念，以避免病源菌如E. coli O157:H7，Listeria spp.，Salmonella spp.，及Staphylococcus aureus的生長，而造成食品中毒(Rust, 2007)。

常見用於發酵肉製品的菌醃主要是乳酸菌(lactic acid bacteria,



LAB)屬，如*Lactobacillus sakei*，*Lactobacillus curvatus*，*Lactobacillus plantarum*，*L. casei*，與*L. alimentarius*，為兼性厭氧(facultative)與異質發酵(heterofermentative)，而*Pediococcus pentosaceus* (舊稱為*cerevisiae*)則為同質發酵(homofermentative)，兩者都是以產乳酸為主。於非病原性的葡萄球菌(coagulase-negative)中，最常被使用則為*Staphylococcus xylosus*及*S. carnosus*，都是兼性厭氧，在厭氧情形下以產乳酸為主，以及產生乙酸(acetate)與丙酮酸(pyruvate) (Cocconcelli, 2007)。

在發酵過程因為微生物(菌醃)的生長而造成碳水化合物降解、蛋白質水解(proteolysis)與脂肪降解(lipolysis)，對產品的pH、風味及口感有絕對的影響。蛋白質水解產生許多小分子代謝產物，包含胜肽(peptides)，胺類(amines)，游離胺基酸(free amino acid)等。脂肪降解則主要貢獻產品的風味，由脂肪的水解(hydrolysis)與氧化(oxidation)造成，是釋放出脂肪酸(fatty acids)、羰基化合物(carbonyl compounds)與其他低分子物質(Paramithiotis, Drosinos, Sofos, & Nychas, 2010; Martín-Sánchez et al., 2011)。碳水化合物降解主要產生乳酸，也有乙酸，丙酸及其他有機酸，造成pH下降，更接近肉的平均等電點(isoelectric point, pI)，使水分更容易散失。因此發酵肉製品的質地及風味與使用的菌醃種類或天然存在的菌種有相當大的關係，影響了發酵肉製品的外觀、感官品質與製品的安全性。

糖質克弗爾(sugary kefir)是一種以糖類為基質，經乳酸菌與酵母菌共發酵所得的發酵飲品，於十九世紀就以小量或家庭式生產流行民間，然多以牛乳作為基質而得到milky kefir，特別之處在於會產生顆粒膠狀物將菌體包圍，此膠狀物稱為克弗爾粒(kefir grains)，而其中的水溶物主要為多醣體，叫做克弗蘭(kefiran)。國內近年來許多學者針對克弗爾與克弗爾粒的特性進行一些研究，如菌相的鑑定、功能性與免疫性測定、抗氧化性、抗腫瘤及美白功效的測定(劉 1997; 陳 2003; 許 2005; 黃 2008; 陳 2008)。Liu and Lin (2000)指出克弗爾粒中主要存在有乳酸菌(lactic acid bacteria)與酵母菌(yeast)，及可能也存在有醋酸菌(acetic acid bacteria)，常見有*Lactobacillus brevis*，*L. helveticus*，*L. kefir*，*Leuconostoc mesenteroides*，*Kluyveromyces lactis*，*K. marxianus*，與 *Pichia fermentans*。而這些菌叢的生長代謝會產生乳酸、抗生素與殺菌劑(bactericide)，抑制kefir milk中其它細菌的生長。Liu, Chen and Lin (2002)報導kefiran多醣中以葡萄糖(glucose)為最主要的單糖，其次為半乳糖(galactose)。Shiomi, Sasaki, Murofushi and Aibara(1982)曾指出kefiran具有抗腫瘤的特性。除了牛乳，羊乳與黃豆奶(soybean milk)也時常被添加入克弗爾粒做為菌醃發酵製作成克弗爾飲料(Liu & Lin, 2000)。



台灣民間有以黑糖(亦即紅糖)自製得到相似的克弗爾粒，並製成飲料。本實驗室從本系王培銘老師實驗室取得自製的克弗爾粒，並以黑糖液培養得到所謂的糖質克弗爾(sugary kefir)。本研究執行國科會計畫(糖質克弗爾粒特性與應用於發酵半乾式香腸及低脂香腸開發可行性之研發，NSC 101-2313-B-126-005)將sugary kefir grain直接製成發酵半乾式夏日香腸(summer sausage)，以了解其中的天然乳酸菌與酵母菌混合是否可製成口感與風味皆能被接受的特色創新肉製品，並且擬進一步將sugary kefir grain利用其多醣體可能具有的保水、吸油及乳化性質，加入製成減脂法蘭克福香腸與中式貢丸，或者利用克弗爾粒具有的吸水力及膳食纖維的作用製成減脂中式香腸，開發具有特色的肉製品，以滿足消費者的創新及具有健康意識的肉製品的需求。

參考文獻

- 許佳鳳，2005。克弗爾於皮膚特性影響之研究。台灣大學畜產學研究所碩士論文，台北，台灣。
- 黃聖閔，2008。具機能性水解乳清蛋白肽之開發研究。台灣大學動物科學技術學研究所碩士論文，台北，台灣。
- 陳麗如，2003。發酵乳克弗爾抗氧化性之研究。台灣大學畜產學研究所碩士論文，台北，台灣。
- 陳挺軒，2008。以微膠囊包覆純菌株製作克弗爾及其特性之研究。台灣大學動物科學技術學研究所碩士論文，台北，台灣。
- 劉吉睿，1997。克弗爾菌元中乳酸菌與酵母菌之鑑定及其特性的研究。台灣大學畜產學研究所碩士論文，台北，台灣。
- American Meat Institute Foundation. (1997). Good manufacturing practices for fermented dry & semi-dry sausage products. Washington D.C., U.S.A.
- Cocconcelli, P. S. (2007). Starter cultures: Bacteria. In F. Toldrá, Handbook of fermented meat and poultry, (pp. 137-145), Ames, Iowa: Blackwell Publishing Professional.
- Liu, J. R., Chen, M. J., & Lin, C. W. (2002). Characterization of polysaccharide and volatile compounds produced by kefir grains grown in soymilk. *Journal of Food Science*, 67(1), 104-108.
- Liu, J. R., & Lin, C. W. (2000). Production of kefir from soymilk with or without added glucose, lactose, or sucrose. *Journal of Food Science*, 65(4), 716-719.
- Martín-Sánchez, A. M., Chaves-López, C., Sendra, E., Sayas, E., Fenández-López, J., & Pérez-Álvarez, J. Á. (2011). Lipolysis, proteolysis and sensory characteristics of a Spanish fermented dry-cured meat product (salchichón) with oregano essential oil used as surface mold inhibitor. *Meat*



Science, 89(1), 35-44.

Paramithiotis, S., Drosinos, E. H., Sofos, J. N., & Nychas, G. J. E. (2010). Fermentation: microbiology and biochemistry. In F. Toldrá, Handbook of meat processing, (pp. 185-198), Ames, Iowa: Blackwell Publishing.

Rust, R. E. (2007). U.S. Products. In F. Toldrá, Handbook of fermented meat and poultry, (pp. 303-307), Ames, Iowa: Blackwell Publishing Professional.

Shiomi M., Sasaki, K., Murofushi, M., & Aibara, K. (1982). Antitumor activity in mice of orally administered polysaccharide from kefir grain. Japanese Journal of Medical Science and Biology, 35, 75-80.

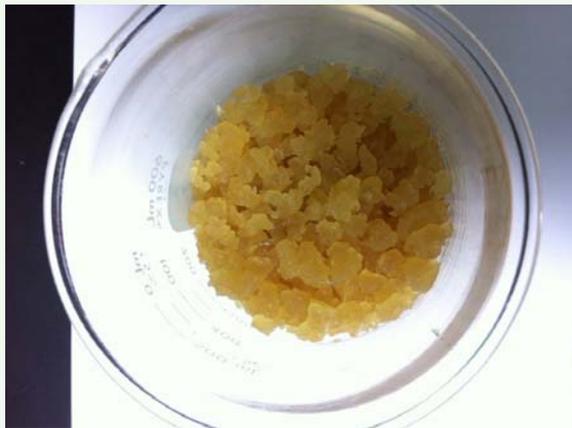


(以上四張相片取自 2011 ICOMST 會議(Ghent, Belgium)展覽廠商提供之產品





(在台灣販售之產品，攝自 Costco，台中)



(克糖質克弗爾粒)



(自製半乾式夏日香腸)



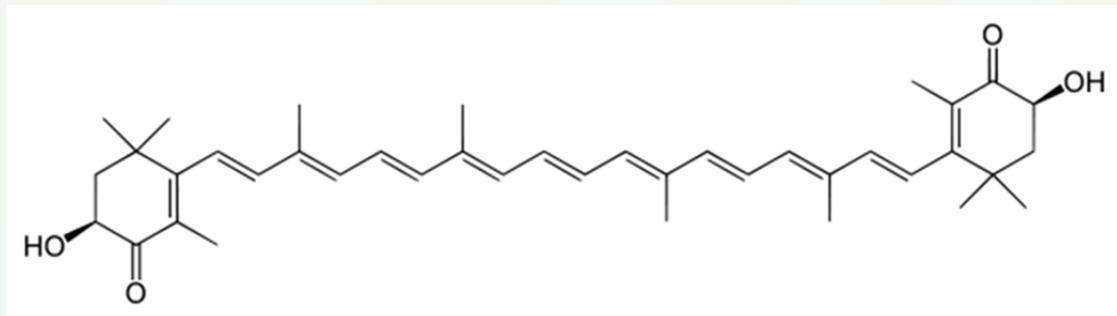


蝦紅素與糖尿病大血管併發症

潘佩錚(100年碩畢)、詹恭巨

一、蝦紅素之簡介

類胡蘿蔔素種類高達 600 多種，主要為葉黃素及胡蘿蔔素。蝦紅素為帶有橘紅色之天然色素，歸類於類胡蘿蔔素中之葉黃素，自然界中多為紅球藻(*Haematococcus pluvialis*)以及紅酵母(*Phaffia rhodozyma*)所合成，大部分動物，包括人類則無法自行合成，可藉由飲食中攝取。鮭魚、紅色鯛魚、及甲殼類經由攝取藻類、細菌等，而間接攝取到蝦紅素，色素則會沉澱於皮膚及肌肉而呈現出橘紅色。蝦紅素結構與其他類胡蘿蔔素極為相似，由 40 個碳原子所組成，分子式為 $C_{40}H_{52}O_4$ ，分子量為 596.8，其兩端之 β -ionone ring 上第 3 及 4 個碳上帶有羥基(-OH)或酮基(C=O) (圖一)，有順式及反式之分，反式較順式穩定，自然界中大部分以反式結構存在。蝦紅素較其它類胡蘿蔔素有更強的酯化能力，游離態之蝦紅素相當不穩定，但與蛋白質結合或與脂肪酸行酯化作用(第三個碳上之醇基被脂肪酸取代)後會變得穩定。



圖一、蝦紅素之結構式。

二、蝦紅素之生理活性

蝦紅素具有良好之抗氧化與抗發炎之生理活性，且有預防癌症、高血壓、白內障、視網膜黃斑性病變、胃部疾病與心血管疾病等多種功效。蝦紅素為一脂溶性抗氧化劑，Naguib 等人(2000)利用螢光分析法分析多種類胡蘿蔔素之抗氧化活性，發現蝦紅素之抗氧化活性較一般類胡蘿蔔素如 lutein, canthaxantin, β -carotene 及 lycopene 高 10 倍以上，也較 α -tocopherol 高出 100 倍，因此蝦紅素又被稱為超級維生素 E。蝦紅素之抗氧化活性與維生素 E 之作用路徑類似，蝦紅素兩末端上之羥基及酮基會互相變動，維持一動態平衡，加上本身結構上具有共軛雙鍵，因此結構中的羥基和不飽合之酮基構成 α -羥基酮，這些結構都能提供自由基電子或吸引自由基之未配對電子，進而達到清除自由基之作用(Naguib, 2000; Goto et



al. 2001)。研究指出，蝦紅素可減少微粒體中經 ADP 及 Fe²⁺所誘發生成之過氧化物，功效為 β -carotene 之兩倍以上，亦可透過抑制脂質過氧化及刺激抗氧化系統，而預防大鼠肝臟經 CCl₄ 誘發之化學性肝損傷(Goto et al. 2001)。

蝦紅素可藉由降低 I κ B 激酶活性而抑制轉錄因子 NF- κ B 之表現，進而抑制一氧化氮、前列腺素 E₂、促發炎細胞激素如 IL-1 β 與 TNF- α 等之生成，而達到抑制發炎之功效。細胞實驗證實，蝦紅素可顯著提升細胞存活率、增加抗氧化酵素 GPx 及 catalase 活性、降低 MDA 及活性氧物質之生成、增加 Na⁺-K⁺ ATPase 活性以及降低促發炎激素 IL-6 與 TNF- α 之產生，進而抑制過氧化氫及 1-methyl-4-phenylpyridinium ion (MPP⁺)所誘發之細胞損傷(Lee et al., 2003; Pashkow et al., 2008)。

三、糖尿病大血管併發症

糖尿病是一種因醣類代謝障礙所引起的慢性病。糖尿病患長期處於高血糖狀態很容易誘發血管性病變，其中小血管併發症，如白內障及慢性腎病會嚴重降低病患之生活品質，而大血管併發症，如腦中風及冠心病則會威脅病患之生命。糖尿病之血管性併發症是因高血糖所誘發之氧化傷害與發炎所致，因此具有良好抗氧化及抗發炎活性之蝦紅素應有延緩糖尿病大血管病變之功效。我們在前年以 Streptozotocin (STZ) 誘發之糖尿病鼠為動物模式來驗證上述之假說。蝦紅素以 0.01% 與 0.05% 的劑量混入飼料餵給糖尿病鼠三個月後，我們發現蝦紅素之補充可提升糖尿病鼠血漿及腎組織中 Glutathione(GSH)濃度、降低活性氧自由基(Reactive oxygen species, ROS)及降低介白素-6(Interleukin-6, IL-6)、腫瘤壞死因子- α (Tumor necrosis factor- α , TNF- α)、單核球化學誘引蛋白-1 (Monocyte chemoattractant protein-1, MCP-1)等促發炎細胞激素濃度。蝦紅素之補充亦可顯著降低糖尿病鼠血中發炎指標 C 反應蛋白(C reactive protein, CRP)並改善血管內皮細胞功能性指標 von Willebrand factor (vWF) 因子濃度。較高濃度(0.05%)之蝦紅素還能進一步降低凝血因子 VII 及纖溶酶原活化抑制因子(Plasminogen activator inhibitor, PAI-1)等促凝血因子活性，同時提升抗凝血酶-III (Antithrombin-III, AT-III)及蛋白-C(Protein C, PC)等抗凝血因子活性。以上結果顯示適量的補充蝦紅素可能有改善糖尿病患高血糖所誘發之氧化緊迫、慢性發炎及凝血機制異常之功效(Chan et al., 2012)。

由於糖尿病無法治癒，而影響糖尿病患健康的主要因素還是併發症。因此，就糖尿病之治療而言，積極的透過藥物及飲食控制來維持血糖穩定乃第一要務，然而尋求可有效延緩併發症發生的方案也相形重要。蝦紅素似乎可透過抑制高血糖所誘發之氧化傷害及發炎，保護血管內皮細胞及改善凝血機制異常，而有延緩糖尿病患大、小血管併發症之功效。





參考文獻

1. Naguib YM. Antioxidant activities of astaxanthin and related carotenoids. *J Agric Food Chem.* 2000;48:1150 - 4.
2. Goto S, Kogure K, Abe K, Kimata Y, Kitahama K, Yamashita E, Terada H. Efficient radical trapping at the surface and inside the phospholipid membrane is responsible for highly potent antiperoxidative activity of the carotenoid astaxanthin. *Biochim Biophys Acta.* 2001;1512:251 - 8.
3. Lee SJ, Bai SK, Lee KS, Namkoong S, Na HJ, Ha KS, Han JA, Yim SV, Chang K, Kwon YG, Lee SK, Kim YM. Astaxanthin inhibits nitric oxide production and inflammatory gene expression by suppressing I(kappa)B kinase-dependent NF- κ B activation. *Mol Cells.* 2003;16:97 - 105.
4. Pashkow FJ, Watumull DG, Campbell CL. Astaxanthin: a novel potential treatment for oxidative stress and inflammation in cardiovascular disease. *Am J Cardiol.* 2008;101:58D - 68D.
5. Chan KC, Pen PJ, Yin MC. Anti-coagulatory and anti-inflammatory effects of astaxanthin in Diabetic Rats. *J Food Sci.*2012: 77:H76-80.



101 學年度第二學期專題演講

演講時間	演講者/主題
1. 102/03/12	張仙平 益富營養諮詢中心執行長 營養系學生的出路與發展
2. 102/03/13	洪綉茹 加特福生技公司業務部主任 糖尿病產品介紹
3. 102/03/14	郁凱衡 食品工業發展研究所研究員 全球食品安全事件---是危機亦是轉機
4. 102/03/19	林佩誼 營養師寶鴻生技股份有限公司 營養「星」話題(生技營養師的職場選擇與工作範疇)
5. 102/03/26	卓宜徵 營養師臺灣大學醫學院附設醫院新竹分院 署立醫院、診所營養師工作內容
6. 102/03/26	張依涵 營養師統鮮企業(股)公司 團膳工作介紹公司(北、中部差異)
7. 102/04/09	嚴玉湏 營養師 怡饗美食股份有限公司 團膳工作經驗談
8. 102/04/11	章樂綺 主任台北榮民總醫院營養部 營養師專業發展與培育
9. 102/04/16	王升陽 中興大學森林學系特聘教授兼農資院副院長 台灣本土藥用植物的生理功效
10. 102/04/16	張詩汶 採購專員台灣默克股份有限公司 SCM 供應鏈管理實務於生化製藥產業之分享
11. 102/04/19	黃怡嘉 中山醫學大學教授兼健康管理學院院長 The association of vitamin B-6 with inflammation, immune responses and oxidative stress
12. 102/04/30	曾紀湘 組長雅芳營養訓練組 商業營養師工作內容及市場介紹
13. 102/05/07	林憶欣 嘉南藥理科技大學嬰幼兒保育系兼任講師 台南市社區保母系統訪視輔導員 社區營養工作與保母系統工作介紹
14. 102/05/14	陳惠櫻 營養師/惠璿諮詢中心/健安護理之家個人營養工作室 老人安養機構營養相關工作
15. 102/05/21	黃瑛璜 嘉義水上國小營養師 營養師在團膳午餐的扮演角色
16. 102/05/28	廖敏芳 營養師 鄧公國小總務處 公職學童午餐營養師工作介紹、生涯規劃
17. 102/06/01	陳健人 食品 GMP 協會執行長 食品產業實務
18. 102/06/04	杭極敏 博士 董氏基金會專案顧問



臨床、公衛營養師之生涯規劃

19. 102/06/11

黃文萱 南投衛生局(保健科)

營養師要如何踏入保健營養品的領域

日期：102/03/12(二)13:10-16:00

講者：張仙平 益富營養諮詢中心執行長

講題：營養系學生的出路與發展

摘要：這次演講專題榮幸請到了『益富營養中心的執行長張仙平博士』來為我們介紹何謂 21 世紀的營養人該具備的條件，包括了我們念完營養系畢業之後的出路。

營養人員未來事業發展如下：

(1)臨床-醫院:CDE 糖尿病衛教師

HP/PD/CKD 腎臟專科

TPN/TEN 重症營養支持

長期照護/安養/失智/護理之家、洗腎中心、呼吸中心……

(2)團膳-中央廚房:餐飲業、學校、速食連鎖、便利商店、健檢中心

(3)諮詢顧問:營養中心、工作室、減肥中心、健檢中心

(4)社區推廣教育-NGO 基金會

(5)臨床研究-研究助理

(6)教師:食品/營養/生化……等等營養相關科目

(7)營養學家:學士→MS→PH. D→PostDoc 博士後→個人研究

清楚自己未來要走的方向是非常重要的，如果沒有先訂好目標，那就無法向前跨越。從張博士身上我們學到提前規劃並懂得自我實踐的道理，才能夠比別人擁有多一分的成就。



日期：102/03/13

講者：洪綉茹 加特福生技公司業務部主任

講題：糖尿病產品介紹

摘要：糖尿病是台灣常見的慢性病，現在已造成國人健康上的威脅，在電視上我們常看到針對糖尿病患者設計的營養，其中「含鉻配方」多是廠商主打的鉻標語，經過今天洪主任詳細的演講也讓我們更了解『鉻』與『胰島素』之間的關



係，以及鉻的種類直接影響其在體內的吸收能力，乳鉻提供糖尿病營養治療別一個方式。

ADA 建議每日攝取 50~200(mcg)的鉻，一般飲食中一天約攝取 20~40mg 的鉻，玉穀中雖含鉻，但植物中所含的植物酸或纖維使鉻不易被吸收，動物的肝及人類初乳皆是鉻良好的來源為乳鐵蛋白鉻。

經過洪主任認真的介紹讓我們看到他對營養專業的堅持，而學姐也告訴我們在職場上「態度」的重要性，這些事讓我們能更重視暑假的醫院實習，很謝謝學姐今天精彩的演講。

日期：102/03/14

講者：郁凱衡 食品工業發展研究所研究員

講題：全球食品安全事件---是危機亦是轉機

摘要：近年來驚動社會的食品安全事件例如『美國牛肉-狂牛症和瘦肉精』(狂牛症:變性蛋白質,瘦肉精:氣喘用藥-培林)、食品塑化劑汙染(起雲劑:幫助食品的乳化,如:阿拉伯膠等)、三鹿牌三聚氰胺(三聚氰胺:用以提高蛋白質的含量,其檢定法為凱式定氮法)、丙烯醯胺、豆干之過氧化氫的含量等等,可見食品安全的把關是相當重要的。

五招防塑化劑毒素如下:

- (1)不買便宜貨
- (2)不吃動物油脂
- (3)勤洗手
- (4)避免接觸塑膠
- (5)防毒也要排毒

透過郁凱衡講師介紹各種食品安全事件並針對某些食品添加物詳細的解說後能增進大家對於食品方面的概念,另外也更懂如何降低並解決食品可能發生的危害,相信這場精彩的演講絕對可以讓大家增廣見聞,有助於提升各位食品相關的專業能力。



日期：102/03/19

講者：林佩誼 寶鴻生技股份有限公司營養師

講題：營養「星」話題(生技營養師的職場選擇與工作範疇)

摘要：現在營養師工作種類已走向多元化的現象,營養師類型分別如下:

- (1)醫院:臨床、團膳營養師
- (2)居家社區營養師



(3) 研究型: 學術研究

(4) 計畫型: 國科會、行政院衛生署

生技公司的營養師除了營養相關的專業知識外，依據行銷、企劃、研發各個部門的不同，為了符合公司產業的需求，還要具備很多額外的專長，透過林營養師的介紹後也打開大家的迷思，有些學生覺得生技研發相關應該是與食品組比較相關的工作，但事實上它廣泛的牽涉到醫療衛生等各行各業不同的專業，換句話說就是職業間已經沒有太明顯的隔閡，而越接近十項全能的人越有競爭力。最後勉勵學弟妹們一定要具備好的態度，抱有熱忱和上進心，即使找到工作也不等於是學習的結束，凡事都需要用心和前進的動力。

日期：102/03/26

講者：卓宜徵 臺灣大學醫學院附設醫院新竹分院營養師

講題：署立醫院、診所營養師工作內容

摘要：介紹署立醫院及診所營養師工作內容，在醫院或診所除了要有營養師證書外，還要有另外證書如糖尿病衛教師證照、腎臟病衛教師證照...等，仍要不斷繼續教育充實自己，藉由演講者演講，給學生基會教育，期許學生不斷充實自己，才有更好的工作及未來。



日期：102/03/26

講者：張依涵 統鮮企業(股)公司營養師

講題：團膳工作介紹公司(北、中部差異)

摘要：為學生介紹團膳工作內容，團膳營養師職責為採購食材、菜單設計、人員衛生管理、檢驗成品中心溫度...等，還特別針對北部及中部團膳工作做比較，讓學生感受不同區域團膳公司工作情形。團膳公司工作情形。



日期：102/04/09



講者：嚴玉滄 怡饗美食股份有限公司營養師

講題：團膳工作經驗談

摘要：分享團膳營養師之工作範圍，讓同學們清楚了解到團膳營養師負責管理人、事、物，例如：人力管理、市場評估、菜單設計、生產管理品質、行銷管理等，團膳工作內容包括：食材驗收、食材清洗、清潔衛生督導、用餐結束回收狀況、餐食接受度、調整客戶溝通協商、客訴處理、產品檢驗、營養教育、新營運點承接與規劃(評估用餐人數、單價、硬體、軟體等等)，需具備能力食品、營養、疾病、醫療、心理、諮詢教育相關知識、行銷管理、語言溝通、健康狀況良好(體型、體力)與人合作能力，凡是要具備熱忱及正向之工作態度才能迎接未來每項挑戰。



商、客訴處理、產品檢驗、營養教育、新營運點承接與規劃(評估用餐人數、單價、硬體、軟體等等)，需具備能力食品、營養、疾病、醫療、心理、諮詢教育相關知識、行銷管理、語言溝通、健康狀況良好(體型、體力)與人合作能力，凡是要具備熱忱及正向之工作態度才能迎接未來每項挑戰。

日期：102/04/11

講者：章樂綺 台北榮民總醫院營養部主任

講題：營養師專業發展與培育

摘要：營養師的職業與角色、養成與培育、職業屬性-醫療人員和過內外營養師的任務。台灣營養師的任務如下四點:1. 對個別對象健康狀況之營養師評估 2. 對個別對象營養師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及製備、供應之營養監督。

培育醫事人員五要素 1. 專業課程 2. 實務實習 3. 資格鑑定 4. 職業倫理 5. 繼續教育。透過張主任的介紹讓我們對於營養師的發展與培育有了更深層的了解，除了具有一般的營養及生理醫學知識外，必須還要兼具各項領域的了解才能在臨床、研究、管理、工商、社區及教學等各大職場發揮營養師的專業才能。

日期：102/04/16

講者：王升陽 中興大學森林學系特聘教授兼農資院副院長

講題：台灣本土藥用植物的生理功效

摘要：使同學理解藥用植物對生理功效之相關性與實驗方法，

(一)簡介中興大學森林系所之王教授實驗領域與經歷過程。

(二)植物生理功效研究之三大特性：一致性(consistency)、安全性(safety)、效用性(efficacy)。(三)介紹植物藥理作用，如台灣土肉桂、鐵釘樹、肖南樹、馬告、天臺烏藥等實驗方式與生理功效。



日期：102/04/16

講者：林憶欣 嘉南藥理科技大學嬰幼兒保育系兼任講師 台南市社區保母系統訪視輔導員

講題：社區營養工作與保母系統工作介紹

摘要：今天非常高興能邀請到林憶欣講師為我們大家介紹

『社區營養工作與保母系統工作』；保母系統是指內政部兒童局為重視兒童的權益，提升托育服務品質，並建構社區保母系統以落實社區化托育服務網站和計畫，建立保母人員督導管理機制之依據。訪視輔導人員則是負責到保母家中探查照顧兒童是否完善及正確。入場



卷內容需具備學科的專業能力、電腦 office 能力、團隊能力、實務專業的能力、使用統計軟體的能力、增加抗壓性、觀察力、細心、敏感力、獨力解決問題的能力。勉勵各位『人要有一口氣，不要被看扁，爭一口氣。』況且在社會上，很多事情、工作都是需要團隊合作的，但是也只能互相配合、幫忙來完成這個工作。『作多學多；能者多勞』，這是從林憶欣講師身上學到的，相信這一場精彩的演講可以讓大家收穫良多並得到許多省思，對於未來肯定具有實質的幫助。

日期：102/05/14

講者：張詩汶台灣默克股份有限公司採購專員

講題：SCM 供應鏈管理實務於生化製藥產業之分享

摘要：分享營養與生化製藥的相關工作內容，首先學姊為同學們介紹「供應鏈」的概念，是由供應廠商、採購商、貿易商及客戶端所構成的網絡系統，彼此之間息息相關，如何從中協調、取得供需貨的平衡點極為重要。另外在供應鏈中的月循環計畫管理，亦是管理的重要環節，此部分與團膳循環菜單的管理理念十分相似，因此提醒同學們職場中許多管理概念若能融會貫通，就能掌握做事的方法、達到更佳的工作成效。



日期：102/04/19

講者：黃怡嘉 中山醫學大學教授兼健康管理學院院長

講題：The association of vitamin B-6 with inflammation, immune responses and oxidative stress

摘要：分享研究 VitB6 與發炎、免疫、氧化壓力相關的結果，首先簡介如何接觸 VitB6 之研究，並且對於 VitB6 型式、結構具有詳細說明；由住院病人營養評估結果中，發現重症病人其 VitB6 較低，因此給予 VitB6 補充劑，觀察其對病患之影響。另外發現給予 VitB6 補充劑，可克服其缺乏外，也可提升病患免疫功能(因為 PLP 擔任 cytokine 之輔酶)，根據研究指出 CRP 與 PLP 對 CAD 之危險呈顯著負相關，若是 CRP 上升，則 PLP 下降，VitB6 補充劑效果更加顯著。研究結果亦指出給予 60mg/dl VitB6 有助減少 RA 病人前期發炎之物質。最後也進一步探討 PLP 之-OH 及-NH4 可能結合氧化因子； VitB6 可能間接影響 GSH 反應的能力及結合。同半胱胺酸上升與 VitB6 下降有，VitB6 之補充需足夠，可有效降低發炎反應。



經過黃怡嘉院長清楚又專業的演講後，讓我們對於維生 B6 有了更深層的見解，增進我們對於營養方面的常識並提高專業能力，非常感謝黃院長為本系分享研究結果。

日期：102/04/30

講者：曾紀湘 雅芳營養訓練組組長

講題：商業營養師工作內容及市場介紹

摘要：首先提到營養美容健康管理中心的工作內容分別有體重管理、疾病營養諮詢、孕期諮詢、保健食品販售等等，而商業營養師的工作內容則是產品及業務訓練(營養輔助食品、美容產品)、會員諮詢、意義問題處理、健康檢測(虹膜檢測、體組成測量、血壓)及支援公司活動。

要建立個人品牌需具備各種能力，專業、社交、語言、表達、應變與業務的能力，對於挫折忍受力佳、情緒管理能力強並擁有良好品德，也讓我們清楚工作履歷中最重要的是『學歷』、『經驗』、『證照考取』、『獎狀』，找工作雖然要靠運氣，但工作不可能靠運氣，以上為曾紀湘組長最後勉勵各位學弟妹們的話語。



日期：102/05/14

講者：陳惠櫻 營養師/惠璿諮詢中心/健安護理之家個人營養工作室

講題：老人安養機構營養相關工作

摘要：由於台灣已邁入高齡化社會，人口老化的問題嚴重，因此長期營養照顧的需求也與日俱增，故本次演講邀請到在老人長期照護領域經驗極為豐富的陳惠櫻營養師來為同學介紹其相關之工作內容。陳惠櫻營養師分別說明了長期照護的中心意義、服務對象之性質及不同型式的照護方式，並



提到長照營養師的工作內容亦與相關的社會福利法規息息相關，長照機構也需定時接受相關評鑑，故了解相關社會福利法規非常重要。

陳惠櫻學姊也強調，身為長照營養師最需要的就是願意服務長者的熱心及耐心，同時設身處地的為長者思考，才能真正感受到長者的需要。



日期：102/05/21

講者：黃瑛璜 嘉義水上國小營養師

講題：營養師在團膳午餐的扮演角色

摘要：(一)學校營養午餐的目的:提供均衡飲食，協助雙薪家庭為學生準備午餐不便及協助貧困學童因故等
(二)團膳營養師工作



1. 菜單設計:成本控管、天天五蔬果、配合各季節食材、融入異常國料理、符合教育部學校午餐規定。

2. 營養分析:符合學校午餐營養素建議量。

3. 採購與管理: 份數 全穀根莖類 蛋豆魚肉類 蔬菜類 油脂類 奶類 水果 熱量
適時鼓勵員工。

4. 衛生管理:盤點庫存、食材驗收、員工自主管理表。5. 協助學

	份數	全穀根莖類	蛋豆魚肉類	蔬菜類	油脂類	奶類	水果	熱量
1-3 年級	3.5	2	1	2.5	1/週	1	650	
4-6 年級	4.5	2	1.5	3	1/週	1	750	
國中							850	

(蛋白質 12-14%，脂質小於 30%，熱量占男女 DRI 平均質的 1/3-2/5 間)

校單位團體衛教:善用影音教學。6. 協助招標:政府採購法，最有利標(看內容)、最低標(看價錢)，農業屬可查價錢。

(三)團膳營養師須考取營養師證照，並鼓勵考取相關證照(如糖尿病衛教師、中餐丙級，農藥殘留檢驗師，保健食品工程師)與加強語言能力

日期：102/05/28

講者：廖敏芳 營養師 鄧公國小總務處

講題：公職學童午餐營養師工作介紹、生涯規劃

摘要:介紹公職營養師的工作內容,除了團膳以及營養專業皆需具備之外,校內營養教育的推動、各式公文的撰寫及招標案的處理亦是公職營養師的重要工作內容之一,因此具備基本的電腦文書處理及成本會計的能力是非常重要的。另外,廖敏芳營養師還教導同學常用食材判別鮮度及食材選擇的原則、廚房器具的選擇等等,給同學們未來在職場上非常實際可用的知識,讓大家收穫很多。



日期：102/06/01

講者：陳健人 食品 GMP 協會執行長

講題：食品產業實務

摘要：讓同學了解食品產業相關實務，
 (一)食品 GMP 通/專則 (二) 食品製造流程 (三) QC 工程圖 (四) 食品工廠硬體規劃與管理



日期：102/06/04

講者：杭極敏 博士 董氏基金會專案顧問

講題：臨床、公衛營養師之生涯規劃

摘要：為各位學生介紹院內營養師的工作內容、分享她豐厚的人生閱歷及進讀博士的求學過程。杭極敏博士強調身為一位營養師人際溝通的重要性，身為一位工作管理者將工作做適當的分配，處事的公正性是非常重要的，最後仍提醒同學們，身為營養系的學生，除了具備專業的營養知識外，在長時間的學習中自我行為的改變遠大於課堂所學的知识，正確的為人處事態度才是其中最可貴的收穫。



身為一位營養師人際溝通的重要性，身為一位工作管理者將工作做適當的分配，處事的公正性是非常重要的，最後仍提醒同學們，身為營養系的學生，除了具備專業的營養知識外，在長時間的學習中自我行為的改變遠大於課堂所學的知识，正確的為人處事態度才是其中最可貴的收穫。

日期：102/06/11

講者：黃文萱 南投衛生局(保健科)

講題：營養師要如何踏入保健營養品的領域

摘要：首先與同學分享目前在南投縣衛生局擔任營養師的經驗，並提到之前擔任商業營養師之相關工作內容，包括：產品諮詢、行銷技巧、文案撰寫等，學姊亦強調營養專業能力的培養及不斷積極求知的心是非常重要的，若能在進入職場前考取相關證照，如：糖尿病衛教師、腎臟專科營養師等，就能提升自己在職場之競爭力。



101 學年度第二學期教學活動

日期	課程名稱/活動名稱
102/05/08	加工食品創意競賽
102/05/08	輕食料理創意競賽
102/04/23	營養實習基礎校外參訪怡饗美食
102/05/07	發酵學校外參訪霧峰菇類文化館、瑞峰菇蕈教育農場
102/5/11	生理學校外參訪中山醫學大學大體解剖實習
102/5/24	老人保健學校外參訪嘉義市聖馬爾定醫院附設護理之家、嘉義縣私立梅山護理之家
102/5/28 102/6/4	公共衛生營養學校外參訪社區營養衛教-公明社區發展協會
102/06/03	食物製備成果展
102/06/10	膳食計畫與供應成果展
102/03/08	享瘦長壽保健研討會
102/04/12	102 年度餐飲的安全與環保研討會
102/05/03	奈米食品管理教育訓練課程

名稱：加工食品創意競賽

時間：102/05/08

活動內容摘要：本活動係鼓勵學生運用在學所學到之實務經驗，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，以能在加工廠量產、考慮食品安全、可保存、新穎性、新材料、新配方、新包裝或新技術為重點作產品創新規劃。以期透過實作及互動，促進學生對食品加工技術的了解。



以期透過實作及互動，促進學生對食品加工技術的了解。

現場除了展示並提供產品品評活動外，另外票選出，獎項名單--食在好味：蕉丫扒(劉家愷、黃雅萍、鄭涵文、蕭佩芳、彭兆梅、曾宜涵、沈郁倫、范乃樺);海報及產品包裝設計：麻瓜冰(蘭青、張敏、胡凱蕙、賴庭均、魏好安、孫德祥、陳品希、洪秉漢);綠色食品-節能減碳趨勢：蕉丫扒(劉家愷、黃雅萍、鄭涵文、蕭佩芳、彭兆梅、曾宜涵、沈郁倫、范乃樺)，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：輕食料理創意競賽

時間：102/05/08

活動內容摘要：本次競賽以輕食養生概念的飲食為主題，激發學生靈活的思維，並善用天然蔬果、各種穀類及堅果種子類發揮創意，設計美味健康又營養的料理。獎項名單--冠軍獎-透骨甜心：林沅蓀、陳瑩芷、麥庭瑜；亞軍獎--越亮三藥：林緯承、馮秋語、陳維怡；季軍獎--松搗菜菜子：施采瑩、蔡佳亘。





名稱：營養實習基礎校外參訪

時間：102/04/23

地點：怡饗美食

活動內容摘要：首先了解到怡饗美食股份有限公司的起源、經營理念、教育、環保、服務品質及衛生安全等，貴公司具有的硬體設備分別有檢驗室、冷凍庫、冷藏庫、冷凍冷藏庫、低溫蔬菜、低溫肉品分類處理區及烹飪區等；透過實際的參訪也讓我們更清楚物料動線、人員動線以及汙染作業區，供應流程大概從菜單開立、採購、驗收、處理、製備、配膳，最後是配送的動作；不管是廚房管理、食材運送或是廚餘回收都必須做到嚴格的把關，並且貴公司不時掌握三大原則：

1. 購買產銷履歷，CAS 產品
2. 落實 HACCP 制度
3. 執行食材檢驗



名稱：發酵學校外參訪

時間：102/05/07

地點：霧峰菇類文化館、瑞峰菇蕈教育農場

活動內容摘要：認識菇蕈這一類大型真菌，並了解台灣菇類產業的發展概況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，希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：生理學校外參訪

時間：102/5/11

地點：中山醫學大學大體解剖實習

活動內容摘要：結合生理學與解剖學，了解人體身體構造。內容包含：(一)介紹大體老師的病因與癌症轉移器官變異之特性。(二)解釋呼吸與循環系統，心臟、肺臟器官之講解。(三)消化系統器官之講解與小腸靜脈連結之區分。(四)泌尿道系統之介紹與腎臟解剖圖說明。(五)神經、肌肉與骨骼之相連與作用解釋。(六)靜脈、動脈及神經的區分。



名稱：老人保健學校外參訪

時間：102/5/24

地點：嘉義市聖馬爾定醫院附設護理之家、嘉義縣私立梅山護理之家

活動內容摘要：瞭解老年人慢性病與功能減退或障礙，形成長期照護之需要，護理之家為其中一環；結合醫療及社會兩大資源，護理之家技術性護理服務應該是目前解決出院後之照護服務及失能長者與身心障礙者收容照護問題的最佳選擇。





名稱：公共衛生營養學校外參訪

時間：102/5/28、102/6/4

活動內容摘要：社區營養衛教-公明社區發展協會

(一) 透過社區營養教育的推廣，使老年人能更進一步了解疾病與飲食的相關性，並改善不良的飲食習慣。(二) 學生可學習到社區營養評估與調查。學習如何規劃社區營養計畫。學習社區營養教育與諮詢之方法及教材製作。



名稱：食物製備成果展

時間：102/06/03

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。



名稱：膳食計畫與供應成果展

時間：102/06/10

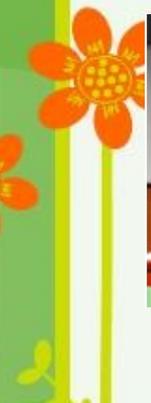
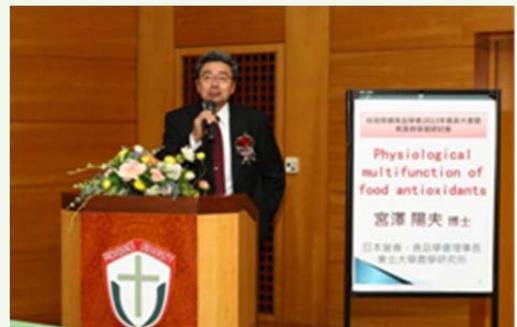
活動內容摘要：「膳食計畫與供應」課程，此著重學習膳食計畫的原理、設計及製作的過程，以及各生命週期之膳食計畫應注意的原則。加強學生由課堂上學到的膳食計畫原理，發揮巧思創意新菜色。



名稱：享瘦長壽保健研討會

時間：102/03/08

活動內容摘要：有鑒於肥胖與老化是目前全球的两个最重要的流行病學課題，且兩者對人類的罹病率與死亡率均有重大的不良影響。本系與台灣保健食品學會特別以肥胖及老化為主題，於2013年3月8日共同舉辦「享瘦長壽保健研討會」。本次邀請國內外相關領域專家共7位，包含3位日本學者專家，及4位台灣的學者專家，分別就食品對肥胖、壽命、生理代謝之影響，及探討可能之相關基因表現，進行專題報告。演講的主題包含食物中抗氧化成分對生理之多重功效、肥胖與食物體學、食物機能與多重基因體整合性研究、體重與長壽、延緩老化保健食材與相關可能機制之探討、食物昇糖指數運用於肥胖及代謝症候群的預防以及台灣保健食品消費者偏好與行為。此次研討會共吸引219位產官學界的聽眾參與盛會，會議圓滿成功。此外，受邀的國外學者亦對研討會的盛況，留下深刻印象，對





日後與台灣產學界的合作，留下了良好的契機。

名稱：102 年度餐飲的安全與環保研討會

時間：102/04/12

活動內容摘要：如何能享受美食之餘，也能注意到一些環保觀念的推動，是非常重要的，因此，餐飲食品相關產業如何兼具食品安全與環保意識是一個整合的理念。如何在生活中落實才是重點，如何營造一個飲食衛生安全的『食在安心』的環境，才是最重要的。此研討會針對預防食品中毒、環保清潔劑的分析比較與應用、餐具清洗與消毒應用實例、安全滅菌劑的分析比較與應用、高溫洗碗機發展技術及市場發展、餐具清洗與消毒效果評估等議題深入介紹探討。



名稱：奈米食品管理教育訓練課程

時間：102/05/03

活動內容摘要：奈米科技為人類的生活帶來許多好處，但也可能對人類的健康和生態環境產生一些潛在的風險。相關法規的訂定是將奈米食品導入正向發展的重要途徑之一，如何讓社會大眾對奈米食品有正確的認識，更是推動奈米科技不可或缺的一環。本次訓練課程，



期望藉由教育的方式，讓社會大眾瞭解奈米材料，議題包含食品奈米技術-奈米纖維素之製備與應用及奈米食品之管理國際現況，讓參與者瞭解奈米科技相關背景、於食品的應用以及應有的安全觀念。



1. 恭賀! 本系榮獲 102 學年度講座、特聘教授名單及蓋夏獎、績優教師獲選名單：講座教授 江善宗、蕭錫延；特聘教授 張永和、張珍田；蓋夏獎教學類 高美丁 教授；蓋夏獎研究類 王銘富 教授、周淑姿 教授、詹吟菁 教授、鍾雲琴 教授；績優教師研究類 林國維 教授。
2. 恭賀! 榮獲中區十大院校暨台中榮民總醫院 101 年度合作研究計畫論文得獎，王銘富 教授實驗室榮獲論文壁報第三名及詹吟菁 教授實驗室榮獲口頭報告佳作。
3. 恭賀! 102 年度第一次保健食品初級工程師錄取名單：李維芳、姬景馨、陳若蓁、李岳明、張慧潔、易筑欣、林美孝、蕭宜金、林函霈、林靜宜、葉瑞霖、林佳靜、陳諗慈共 13 位同學。
4. 恭賀! 102 學年度五年一貫學、碩士學位甄選錄取名單：食品三許富榕、食品三李柏翰。
5. 102 畢業典禮得獎名冊：德育獎-營養四黃雅鈺、食品四涂君瑾；智育獎營養四蕭佩芳、食品四葉瑞霖；群育獎營養四萬諭珊。
6. 恭賀! 102 年第一次營養師考試系友錄取董怡芳 (101 年畢)、張宏名 (101 年畢) 張瑋軒 (101 年畢)、賴筱雯 (97 年畢)、賴佳妤 (99 年畢)、張家豪 (99 年畢)、陳文慧 (100 年畢)、林芳瑋 (97 年畢)、黃怡婷 (91 年畢)。
7. 恭賀! 食營碩二李本原榮獲由靜宜大學觀光事業學系主辦之全國競賽-「地層下陷防治教育及宣導」環境教育體驗心得競賽佳作獎(競賽時間:自 102 年 5 月 30 日至 102 年 6 月 19 日止;參賽作品名稱:沒有水就沒有水的風景)
8. 恭賀! 2013 年 4 月 11 日榮獲靜宜大學 101 學年度全校系際盃羽球錦標賽女子組冠軍，參賽人員：單打--廖珮瑩、王喬汝、鄭俐琪、雙打--鍾旻臻、陳琬蓉、甘嘉樂、梁紫婷。
9. 恭賀! 食營系榮獲靜宜大學 101 學年度全校系際盃網球錦標賽亞軍，參賽人員：賴沿佐、羅榮語、陳智均、姚俊杰、吳慧倫。
10. 102/03/08(五)舉辦「享瘦長壽保健研討會」，地點於靜宜大學國際會議廳，校內外參加人員合計約 219 人。
11. 102/04/12(五)舉辦「102 年度餐飲的安全與環保研討會」，地點於惠三廳(方濟 116)，校內外參加人員合計約 200 人。
12. 102/05/03 (五) 舉辦「奈米食品管理教育訓練課程」，地點於格倫樓 104 室，校內外參加人員合計約 120 人。
13. 102 年 5 月 8 日靜宜大學理學院聯合成果展



獎項名單

- 冠軍獎：透骨甜心(林沅葆、陳瑩芷、麥庭瑜)
 亞軍獎：越亮三藥(林緯承、馮秋語、陳維怡)
 季軍獎：松搗菜菜子(施采瑩、蔡佳亘)





『食品加工創意競賽』

獎項名單

食在好味：蕉丫扒(劉家愷、黃雅萍、鄭涵文、蕭佩芳、彭兆梅、曾宜涵、沈郁倫、范乃樺)

海報及產品包裝設計：麻瓜冰(蘭青、張敏、胡凱蕙、賴庭均、魏妤安、孫德祥、陳品希、洪秉漢)

綠色食品-節能減碳趨勢：蕉丫扒(劉家愷、黃雅萍、鄭涵文、蕭佩芳、彭兆梅、曾宜涵、沈郁倫、范乃樺)



14. 系友回娘家舉辦同學會活動二場，102年6月15日參加老師及9006畢業系友約30人；102年6月2日參加老師及9506畢業系友約18人。
15. 校外實習：102年度暑期營養實習共43位同學參加。

實習單位	人數
1. 台灣大學醫學院附設醫院	2
2. 馬偕紀念醫院	1
3. 台北醫學大學附設醫院	1
4. 國立臺灣大學醫學院附設醫院新竹分院	2
5. 壠新醫院	1
6. 國軍桃園總醫院	1
7. 行政院衛生署桃園醫院	1
8. 行政院衛生署苗栗醫院	1
9. 澄清綜合醫院	1
10. 行政院衛生署台中醫院	1
11. 中國醫藥大學附設醫院	4
12. 行政院國軍退除役官兵輔導委員會台中榮民總醫院	3
13. 澄清綜合醫院中港分院	2
14. 行政院衛生署豐原醫院	2
15. 光田綜合醫院	2
16. 童綜合醫療社團法人童綜合醫院	2
17. 彰化基督教醫院	1
18. 秀傳醫療財團法人彰濱秀傳紀念醫院	1
19. 財團法人天主教聖馬爾定醫院	1
20. 國立成功大學醫學院附設醫院斗六分院	1
21. 行政院衛生署台南醫院	2
22. 成功大學附設醫院	2
23. 國軍左營總醫院	1
24. 行政院國軍退除役官兵輔導委員會高雄榮民總醫院	1
25. 財團法人屏東基督教醫院	2
26. 國仁醫院	1
27. 行政院衛生署花蓮醫院	2
28. 竹山秀傳醫院	1

102年度暑期實習共24位同學參加。

實習單位	人數
1. 行政院衛生署食品藥物管理局	1
2. 食品工業發展研究所(訓練部)	1



3. 桃園縣政府衛生局	1
4. 台中市政府衛生局	1
5. 嘉義市衛生局 (食品衛生科)	1
6. 台南市政府衛生局	1
7. 澎湖縣政府衛生局	1
8. 行政院農業委員會茶業改良場	1
9. 葡萄王生技股份有限公司	1
10. 洽發企業股份有限公司	1
11. 福壽實業股份有限公司	2
12. 宏全國際股份有限公司	7
13. 愛之味股份有限公司	1
14. SGS 台灣檢驗科技股份有限公司	1
15. 榮祺食品公司	1
16. 樺美食品股份有限公司	1
17. 弘陽食品股份有限公司	1

16. 參與營養志工服務學習 40hr :

醫院名稱	人數
台中榮民總醫院	13
中港澄清醫院	12

17. 畢業生考取 102 年度研究所

姓名(畢業年月)	考取校系
蔡一瑩(10206)	國立海洋大學生物科技研究所正取 國立嘉義大學微生物免疫與生物藥學系乙組正取 國立中興大學生物醫藥研究所備取
高絮(10206)	國立屏東科技大學乙組正取 國立嘉義大學食品科學系食品科技組碩士班備取
魏軍豪(10206)	國立嘉義大學食品科學系保健食品組碩士班備取 國立海洋大學食品科學系食品科學組碩士班備取
吳玟靜(10206)	國立嘉義大學食品科學系食品科技組碩士班備取(甄試) 國立嘉義大學食品科學系食品科技組碩士班備取
林靜宜(10206)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班正取(甄試)
葉瑞霖(10206)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班正取(甄試)
陳秋蓉(10206)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班正取(甄試)
戴劭宇(10206)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班正取(甄試)
賴慈旻(10206)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班正取
張耀升(10206)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班正取
王宏民(10206)	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班正取
林逸喬(10206)	國立嘉義大學生物農業科技學系碩士班備取
簡思嘉(10206)	中山醫學大學營養學系碩士班備取 靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班備取
彭稚庭(10206)	輔仁大學營養科學系正取



吳巧倫(10206)	東海大學生命科學系生物醫學組碩士班正取(甄試)
黃雅鈺(10206)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班正取(甄試)
王證瑋(10206)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班正取(甄試)
黃煒玲(10206)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班正取(甄試)
郭家恩(10206)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班正取
羅思庭(10206)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班正取
萬諭珊(10206)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班備取(甄試)
林采樺(10206)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班備取(甄試)
馬浩庭(10006)	靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班備取

18. 感謝捐款食營系系務發展基金。

日期	姓名	金額
1020315	王雪芳	\$2,000
1020510	詹恭巨	\$900
1020510	蔡素珍	\$900
1020704	紀宜仁	\$4,500





1021 系學會預定活動

讓你體會食營系的溫暖，快來參加系學會的活動，融入我們吧!!!

活動日期	活動名稱	活動簡要
8/12	迎新茶會—中區	讓新生與系上學長姐互動，為新生排除疑惑，使新生更瞭解系上，拉近大家與學長姐的距離。
8/14	迎新茶會—南區	
8/16	迎新茶會—北區	
8/17	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務。
8/31、9/1	新生入住、入宿聚餐 (如宿當晚)	學長姐幫忙搬宿舍，晚上帶新生填飽肚子，認識週遭環境。
9/2~5	新鮮人定向輔導週	帶領大家認識靜宜、系所、系學會及系隊等
9/5	迎新晚會	藉著團康活動拉近大家的距離
9/28	教師節	體恤教授們的辛勞、誠心感謝
10/5~6	迎新宿營	系上最大的迎新活動，也是系上的傳統，學長姐們籌備近兩個月，希望看到你那陽光般的笑容
10/15	系烤	增進系上同學間的感情，大家一起吃肉吧!
10/23	期中進補	期中考前學長姐幫你補一補
11/26	全校啦啦隊錦標賽	很熱血的競賽，同時拉近大家友情和默契的啦啦隊比賽。
11/28	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，請大家多多參與為系上爭光喔!
12/2	聖誕佈置	以聖誕為主題對格倫大廳進行佈置。
未定	聖誕 party	聖誕節到了，大家一起來溫馨過聖誕吧!
	聯合班會	全系班會時間宣佈系上事務與頒獎。
	理學院聯合期末進補	理學院五系一起來給你的期末考加油打氣!!!!

*如活動遊任何更動，會在 FB 系學會粉絲團立即更新發佈。

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近距離接觸
迎新茶會裡不但可以搶先認識新朋友~
我們也將提供新鮮人 100 元 的餐費補助唷~
有吃又有玩~
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	李紫菱 0970525067
中區 8/12(一)	<p>集合時間、地點：11:00~11:20 台中火車站前</p> <p>茶會地址：福勝亭-台中店</p> <p>台中市中區中正路 36 號 2.3 樓(綠川東街路口)</p> <p>北區負責人：呂苡群 0960050228 洪鈺鈞 0928017611</p>
南區 8/14(三)	<p>集合時間、地點：11:15~11:30 高雄火車站大門口</p> <p>茶會地址：哈士奇熱狗會館</p> <p>高雄市三民區建國三路 30 號</p> <p>南區負責人：趙亭鈺 0978083065 朱雅文 0975152090</p>
北區 8/16(五)	<p>集合時間、地點：</p> <p>集合地點一： 15:00~15:20 臺大醫院站 4 號出口</p> <p>集合地點二： 14:50~15:15 台北車站北一門</p> <p>茶會地址：HDX 喝東西 咖啡簡餐店</p> <p>台北市中正區重慶南路一段 109 號</p> <p>中區負責人：陳亭璇 0953383580 許逸婷 0955204885</p>

※茶會活動地點地圖請見下一頁



中區－福勝亭-台中店 ↓



南區－哈士奇熱狗會館 ↓



北區－HDX 喝東西 咖啡簡餐店 ↓

