

靜宜大學

第 43 期

食品營養簡訊

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University



各位親愛的系友們，大家好！

在邁入 2016 年之初，再次感謝前輩師長及系友們 40 年來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，始終穩定的成長且屢獲佳績。首先恭賀 104 學年度獲獎老師：終身特聘教授→張珍田、張永和老師；特聘教授→詹吟菁老師；蓋夏獎教學類→詹恭巨老師；蓋夏獎研究類→鍾雲琴老師；績優教師研究類→林國維老師。鍾雲琴老師亦榮獲院級教學優良教師及 103 學年度校級績優導師。張永和老師則當選台灣食品科學技術學會第 23 屆監事。母系也在 2016 年 1 月 9 日盛大舉行 40 週年系慶暨蕭錫延國家終身講座教授退休歡送會，當日共約百餘位系友及師生共襄盛舉，盛況空前。蕭老師也將於本月從服務了 10 年的母系退休。

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，使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與創新創意競賽的舉辦，均充分呈現學弟妹之專業學習成效與培養團隊合作精神。2015 年持續展現強化實務成果，食品四學弟妹以「米藜蹦地球」及食品三學弟以「紫藜奇冰」分別獲得臺灣食品科學技術學會舉辦之『2015 台灣食品產業新一代創新產品競賽』第一名及第三名。學弟妹參加 2015 第二屆杜邦營養與健康兩岸學生創新競賽，以「麻蕙啤酒」榮獲第 2 名及以「麟酥小脆」榮獲第 11 名。靜宜大學(母系)因多項作品入圍，且最後終評皆有很好的成績，也因此獲頒最佳組織獎。運動方面，學弟妹也榮獲 104 學年度全校運動大會大隊接力混合組冠軍、女子組季軍、男子組拔河季軍及運動會精神總錦標第三名之佳績。

最後，還是要感謝系友們持續給予母系各項系友獎助基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 2016 年春節前夕

目錄

系主任的話

營養專欄

專題演講

教學活動

重要系聞

淺談保健食材與阿茲海默氏症之預防

食營系 詹吟菁特聘教授

由於醫療的進步及人民生活品質的改善，平均壽命得以延長，罹患退化性疾病的人口也隨之增多。而退化性疾病的患者最後往往生活不能自理，為了照顧這些患者不但造成家庭負擔，也耗費相當的社會成本，因此研究如何減緩退化性疾病之病況實為當務之急。阿茲海默氏症 (Alzheimer's disease, AD) 為大腦退化所造成的老年癡呆症中最常見的疾病。由於世界人口整體成長及老化，有學者預測此疾病盛行率將迅速增加，且保守估計在 2025 年前將有 2 千 2 百萬人受此疾病之苦。阿茲海默氏症好發於 60 歲以上的老年人身上，常見的臨床症狀包括有自我認知受損、記憶及空間操作障礙、語言障礙、判斷力差及注意力分散等。其腦的病理特徵為腦部萎縮、神經細胞損傷神經功能異常、大腦皮質的腦神經細胞內有神經纖維纏結 (neurofibrillary tangles, NFT) 的產生，且神經細胞周圍有異常的 β -類澱粉蛋白 (amyloid β protein, A β) 聚集堆積形成老化斑塊 (senile plaque, SP) (Isacson et al., 2002)。

阿茲海默氏症患者會有學習記憶能力下降，以及腦部 A β 過度沉積的現象。研究顯示 A β 的過度沉積，會對細胞產生氧化壓力及發炎反應，造成神經毒性、細胞自噬或凋亡反應，進而導致神經元細胞死亡 (Deshpande et al., 2006)。其中細胞自噬能力的改變被認為是神經退行性疾病發展的原因之一，因此調控自噬路徑，如：微管相關蛋白輕鏈 3 (microtubule associated protein light chain 3, LC3) 等因子，可作為細胞自噬之觀察指標及 AD 潛在性的治療方法之一 (Rubinsztein et al., 2009)。細胞凋亡則為另一種自然產生之細胞程序性死亡，對於維持生物體正常調節器官發展及細胞的恆定極為重要。當老化、DNA 受損、內質網壓力、化學或物理刺激時，可能誘導多種促凋亡因子，降低膜電位，使細胞細胞膜皺縮泡沫化或細胞核片斷化，而引發的細胞凋亡 (Moser et al., 2006)。此外，阿茲海默氏症病患腦中的 A β ，可能會刺激微膠細胞質中的 NF- κ B 和 p-CREB 路徑，使其進入細胞核內幫助 RNA 聚合酶轉譯，引發產生促發炎物質如 TNF- α 、iNOS、NO、COX-2 及 IL-1 β 等，可能導致中樞神經的損傷，進而使得學習記憶能力下降 (Zindler & Zipp, 2010; Lucas et al., 2006)。

由以上可知，A β 過度沉積、細胞自噬、凋亡及發炎反應，皆和阿茲海默氏症之發展具有相當的關連。目前能治療阿茲海默氏症的藥物不多，FDA 已核准的藥物針對幾個項目，包含能改變神經傳導物質、發炎反應、氧化壓力及賀爾蒙路徑，但是治療效果有限。因此近年來研究者持續努力，

希望由天然保健食材，開發出更有效的治療方法以延緩此疾病之進展。如白藜蘆醇可抑制經 LPS 活化的 p-CREB、JNK、p38 以及 ERK 蛋白表現量，進而降低促發炎因子如 iNOS、COX-2、TNF- α 、IL-1 β 而減少發炎反應(Zong et al., 2012)。本實驗室多年來藉由阿茲海默氏症的良好動物試驗-老化促進小鼠(senescence accelerated- prone mice; SAMP8)，觀察餵食不同保健食材如何首烏、山藥、香椿、螺旋藻及以大豆為基質所發酵之天貝等等，對改善學習記憶能力、腦部 A β 沉積量、及相關可能調控因子與蛋白質體表現變化之影響，結果皆顯現有正面改善學習記憶及相關機制的效果。如本實驗室發現於飲食中添加天貝的 SAMP8 小鼠組別，具有(1)較佳學習記憶能力 (2)藉由增加腦部細胞核內抗氧化酵素轉錄因子(NF-E2-related factor 2; Nrf2)的活化表現，提升了 SOD 及 CAT 之活性，而顯著減少 MDA 及羧基蛋白質之含量 (3)顯著抑制 iNOS、COX-2 mRNA 之表現量，因而降低了 TCR V β 、TNF α 及 IL-1 β mRNA 的表現 (4) 減少腦部 p38 和 JNK 的磷酸化，增加 ERK1/2 的磷酸化，使得 BACE-1 及 A β 的表現降低。(5)紅豆天貝較黃豆天貝有較高的 p-CAMKII、磷酸化 CREB 及 BDNF 蛋白表現。

人口結構的高齡化使得阿茲海默症患者亦急速增加，造成家庭照護及社會沉重的負擔。台灣於 104 年 5 月 15 日由立法院完成三讀，通過長期照護法，更顯現台灣目前長期照護的問題及迫切需求性。個體中抗氧化防禦系統失衡、發炎反應及神經元間恆定機制失調等原因皆可能導致阿茲海默症的發生，而記憶障礙是其一病徵。因此瞭解天然食材中安全性高且具延緩老化和增進學習記憶之生理功能的成分，及其可能的機制，為極重要的課題。如何透過基礎科學的研究，提供保健食材延緩阿茲海默症之效應與機制之證據，以作為開發相關保健食品，進而應用於臨床，或可作為吾等食品營養專業人員未來研發方向之參考。

Deshpande A, Mina E, Glabe C, Busciglio J. Different conformations of amyloid beta induce neurotoxicity by distinct mechanisms in human cortical neurons. *J Neurosci.* 2006;26:6011-8.

Isacson O, Seo H, Lin L, Albeck D, Granholm AC. Alzheimer's disease and Down's syndrome:role of APP trophic factors and ACh. *Trends Neurosci.* 2002; 25:79-84.

Lucas SM, Rothwell NJ, Gibson RM. The role of inflammation in CNS injury and disease. *Br J Pharmacol.* 2006;147 Suppl 1:S232-40.

Moser CC, Farid TA, Chobot SE, Dutton PL. Electron tunneling chains of mitochondria. *Biochim Biophys Acta.*2006;1757:1096-109.

Rubinsztein DC, Cuervo AM, Ravikumar B, Sarkar S, Korolchuk V, Kaushik S, Klionsky DJ. In search of an "autophagometer". *Autophagy.* 2009; 5:585-9.

Zindler E, Zipp F. Neuronal injury in chronic CNS inflammation. Best Pract Res Clin Anaesthesiol. 2010;24:551-62.

Zong Y, Sun L, Liu B, Deng YS, Zhan D, Chen YL, He Y, Liu J, Zhang ZJ, Sun J, Lu D. Resveratrol inhibits LPS-induced MAPKs activation via activation of the phosphatidylinositol 3-kinase pathway in murine RAW 264.7 macrophage cells. PLoS One. 2012;7:e44107.



104 學年度第一學期專題演講

日期	演講者/演講題目
104.09.16	蕭錫延 靜宜大學食品營養學系講座教授 淺談營養
104.10.07	許文音 營養師公會全國聯合會秘書長 (系友) 營養診斷與病歷寫作
104.10.21	江善宗 靜宜大學食品營養學系講座教授 如何打造一張屬於你的課表
104.10.22	毛薊棠 品創科技製造股份有限公司廠長 水產加工廠產品的製造與管理
104.10.23	呂紹俊 台大醫學院生化暨分子生物研究所副教授 Electronegative-LDL: a link of atherosclerotic cardiovascular disease and nonalcoholic steatohepatitis (NASH) 負電性低密度脂蛋白：動脈粥狀硬化心血管疾病與非酒精性脂肪肝炎的連結
104.10.28	卞秀娟 臺中國軍總醫院營養師 (系友) 靜脈營養的臨床應用
104.11.04	莊啟祥 美食達人(股)公司咖啡事業部經理(系友) 「食」字路口，停看聽
104.10.29	尤芃程 台中市衛生局技士 食品標示鑑別學習
104.11.05	康琄毓 弘道老人福利基金會西屯社區照顧服務中心營養師 生命期營養需求與經驗分享
104.11.13	Yong D Hang Professor Emeritus, Department of Food Science, Cornell University Healthy Living with Prebiotics and Probiotics
104.11.18	江柏園 愛之味股份有限公司總廠長 認識無菌冷充填寶特瓶飲料
104.11.19	李美玲 香豪佳食品有限公司營養師、食品技師(系友-食品技師學分班) 從書本到現場-實務與考照技巧分享
104.12.03	邱銘坤 台中市衛生局技士 食品標示與食品安全之關係
104.12.07	林明志 醫師(台中榮民總醫院兒童心臟科、兒童加護中心主治醫師) 新生兒常見疾病

日期	演講者/演講題目
104.12.10	楊雀戀 臺北榮民總醫院營養部主任;台北市營養營養師公會理事長 醫院營養師的角色
104.12.11	吳麗雪 104 人力資源顧問股份有限公司 營運長暨副總經理(系友) 探索職涯趨勢力與提升就業競爭力
104.12.15	許清森 博士味丹企業股份有限公司 研發技術中心 協理 保健食品之產品開發與實例解析
104.12.16	楊訟芬 富鑫菓菜公司營養師 團膳公司作業流程及營養師角色
104.12.23	鄭欣宜 台灣癌症基金會營養師(系友) 營養師出路與發展
104.12.28	汪世強 澄清醫院中港分院婦產科主治醫師 泌尿與生殖系統常見疾病
104.12.30	黃信智 博士(Dr. Andy Huang)大中華區研發總監、美商通用磨坊 (General Mills China) Make Food with Passion - Product Development in Real World

日期：104 年 09 月 16 日

講者：蕭錫延/靜宜大學食品營養學系講座教授

講題：淺談營養

摘要：邀請本系講座教授蕭錫延老師為大一新鮮人淺談營養，除了為同學們介紹全球營養領域中相關基本概念，讓大家能在短時間內掌握營養界目前最新之現況，蕭博士特別著重於 NRC(National Research Council, 國家研究會)之介紹，首先簡介 NRC 之歷史，NRC 的設立是為增強國家安全、促進經濟成長、確保民眾健康、促進教育、改善環境並達到國家目標，最後蕭博士仍不忘勉勵各位同學，希望同學都能在學習中愉快的成長。

透過這場演講讓同學能初步瞭解人體的組成、食物的組成、營養素清楚營養領域中的組織結構，未來有興趣者就可以掌握這些的訊息並朝著更遠大的夢想一步步邁進。



日期：104 年 10 月 07 日

講者：許文音/營養師公會全國聯合會秘書長 (系友)

講題：營養診斷與病歷寫作

摘要：這次演講讓學生了解如何營養診斷和寫作病例，講者教導學生以病人客戶為主的觀念，更要學生有耐心的對待病人，了解並關心病人的飲食禁忌及生活環境。並提醒學生在每次照護上都可以留下紀錄，不但具有法律效益可以保護自身安全，也對病患的付出留下證明。在營養室的時候，營養師雖然以專業細分工作，但是很多事情都需要不斷的互相溝通，與病人也藉由溝通了解互相建立信任。



日期：104 年 10 月 21 日

講者：江善宗/靜宜大學食品營養學系講座教授

講題：如何打造一張屬於你的課表

摘要：這次演講邀請到本系講座教授江善宗老師，與同學分享求學過程、分享做研究該具備的態度是「大膽假設、小心求證」，從大的方向找出問題癥結，將優先順序排出並逐一細心求證，回國任教二十餘年來，不曾懈怠，孜孜不倦專注於水產生物化學教學與研究，經由本次精彩的演講讓各位同學深入探討研究領域的廣闊與細節，並提醒同學在校學習要以本系為本、以學校為輔、以他系為用，加強自身知識能力外，更要運動鍛鍊身體。

日期：104 年 10 月 22 日

講者：毛薊棠/品創科技製造股份有限公司廠長

講題：水產加工廠產品的製造與管理

摘要：講者以自身經驗分享堅持一心把一件事做好的信念，很多事情看似很簡單，但是其中一定有一番大道理和原因，像是簡單的鹽與糖就可以激發出海鮮的鮮味與甘味，勾勒出比原來更棒的效果。在管理方面，講者勉勵學生，做任何事需想想做這件事有甚麼價值?一件事如果決定要

做，就需要誠實、虛心、全力以赴的去做。然後訂定目標，決定事情優先順序，並且了解足夠的資料，確立明確目標，事情才會做的好。



日期：104 年 10 月 23 日

講者：呂紹俊/台大醫學院生化暨分子生物研究所副教授

講題：Electronegative-LDL: a link of atherosclerotic cardiovascular disease and nonalcoholic steatohepatitis (NASH)

摘要：今天請到的講者是台大醫學院生化暨分子生物研究所的呂紹俊副教授，一開始講者先簡單講解低密度脂蛋白、動脈粥狀硬化心血管疾病(NASH)、非酒精性脂肪肝炎(NAFLD)，並詳細講解低密度脂蛋白可能造成動脈硬化的原因。講者經由實驗得知，帶負電的低密度脂蛋白和心血管疾病、腎臟病是有很大的關係。但是究竟脂肪肝為何發展變成脂肪肝炎?仍然需要深度研究，但是可以肯定的是帶負電低密度脂蛋白可引發發炎，而得到NASH及NAFLD的病患，在體內也可看到負電低密度脂蛋白的存在，後續是否可作為評估指標，仍需更多實驗進行佐證及研究。



日期：104 年 10 月 28 日

講者：卞秀娟/臺中國軍總醫院營養師 (系友)

講題：靜脈營養的臨床應用

摘要：邀請國軍台中總醫院之卞秀娟營養師，與同學說明靜脈營養(PN)配方之種類及臨床應用方式。首先卞營養師說明 PN 途徑的種類分為中央靜脈途徑(CPN)及週邊靜脈途徑(PPN)，並詳細說明其選擇方式及適用對象。

爾後並與同學介紹臨床常用之 PN 商業配方及相關調配方式。而 PN 商業配方之熱量與滲透壓計算亦是臨床營養之重要實務，故卞營養師進行詳細的說明及相關計算範例，以提升同學之了解度。由於在 PN 使用上常見許多併發症，故卞營養師說明使用之注意事項及其改善方式，讓同學進一步了解 PN 在臨床上之應用。



日期：104 年 10 月 29 日

講者：尤芃程/台中市衛生局技士

講題：食品標示鑑別學習

摘要：講者為同學詳細講解 104 年 7 月開始實施的新食品衛生管理法，並且提醒同學要遵守規範。講者希望學生做為一個食品人，在購買食品的時候，要注意看好食品標示、重視成分、過敏原、基因改造、製造日期等，為台灣人民把關。不知道的標示也可以上網查詢。這樣才可以食的健康，食的快樂。



日期：104 年 11 月 04 日

講者：莊啟祥/美食達人(股)公司咖啡事業部經理(系友)

講題：「食」字路口，停看聽

摘要：本次演講邀請到美食達人公司咖啡事業部的莊啟祥經理，讓學生了解安全飲食的重要性。並分享畢業後工作經驗，勉勵學生現在做食品業或是飲食相關產業都需要注重衛生安全以及創新，並且細心的去將產品呈現出來，就算是一碗滷肉飯也可以走出一片市場。講者分享曾經為

了做咖啡，不顧危險的到南美洲去尋找高品質的咖啡，大事小事都要去做。讓學生了解只要保持良好心態去努力找尋，勇敢面對未知的挑戰，必定能夠在這個產業發光發熱。



日期：104 年 11 月 13 日

講者：Yong D Hang Professor/Emeritus, Department of Food Science,
Cornell University

講題：Healthy Living with Prebiotics and Probiotics

摘要：介紹 Prebiotics and Probiotics 的好處，Probiotics 可以促進腸道菌種平衡，增加宿主健康效益的活的微生物例如乳酸桿菌和比菲德氏菌，相關產品已在市面上流通很久了，但特別在函教授的演講中看到世界各國的優格產品，使用與臺灣產品不同的菌株、加工技術和規定。

Prebiotics 是指可以刺激腸道裏的好菌生長的「食物」，能夠被有益菌利用而產生有機酸，刺激腸蠕動，並且能促進有益菌生長，抑制壞菌數量，使腸道更健康，例如膳食纖維和果寡糖。日常生活中除了含有寡糖的飲料中或奶粉等產品，多吃各類天然植物性食品，例如全穀類、豆類、海藻類、蕈類、地下根(莖)類、新鮮蔬菜及時令水果等食物，既可增加纖維攝取，又可獲得 Prebiotics 物質，是最好的選擇。



日期：104 年 11 月 18 日

講者：江柏園/愛之味股份有限公司總廠長

講題：認識無菌冷充填寶特瓶飲料

摘要：為同學介紹甚麼是罐頭飲料食品、罐頭飲料如何殺菌，以及詳細介紹無菌填充的過程，包括：冷充填與熱充填差異性、如何避免微生物污染。經過這些介紹，相信學生會更了解無菌填充的過程。



日期：104 年 11 月 19 日

講者：李美玲/香豪佳食品有限公司營養師、食品技師(系友-食品技師學分班)

講題：從書本到現場 - 實務與考照技巧分享

摘要：今天請到得講者是同時擁有營養師與食品技師證照的李美玲，為同學分享考照的技巧，在考試準備的時候，最好的讀書方法是利用上課時間記憶，系統性的整理，以及使用理解的方式。如果在準備考試的時候，有足夠的時間時，可以先從最不拿手的科目開始複習；如果時間緊迫，則需要從拿手的先開始。準備考試的時候別怕沒有時間，要掌握零碎的時間，或是組成讀書會互相督促。考試的時候，多多利用條列式的方式列出大綱，再細項補充內容，可以再加上圖表輔助。最後講者勉勵學生，態度決定了你的高度，希望學生可以更勇敢的面對未來的挑戰。



日期：104 年 12 月 03 日

講者：邱銘坤/台中市衛生局技士

講題：食品標示與食品安全之關係

摘要：本系學生參與「食安青年軍」，接受食品專業技能培訓後，深入社區宣導食安知識、進行食安輔導。

「食安青年軍」投入校園周邊餐飲衛生教育與輔導、市售食品訪查、社區食品業者登錄、國中小學食安科學營、大專院校與社區宣導等行動。台中市衛生局邱技士為同學解說食品衛生管理法規並提出許多現場稽查檢驗實例解說。



日期：104 年 12 月 07 日

講者：林明志/台中榮民總醫院兒童心臟科、兒童加護中心主治醫師

講題：新生兒常見疾病

摘要：林醫師簡單的介紹幼兒常見的健康問題，嬰兒猝死、嬰兒嗆到時應如何急救處理、嬰兒發燒原因及正確測量各部位體溫的方式及腸病毒的介紹。透過醫師專業的知識加上經歷過臨床的經驗談，貼近生活周遭會發生的病癥，即使只是小小的症狀，醫生也仍然提出他的分享及專業判斷還有解決之道，這些都是很珍貴的經驗談，希望下次還有機會能夠聽到醫生分享更多他在臨床發生的事。



日期：104 年 12 月 10 日

講者：楊雀戀/臺北榮民總醫院營養部主任;台北市營養營養師公會理事長

講題：醫院營養師的角色

摘要：本次演講請到臺北榮民總醫院營養部楊雀戀主任為學生演講，讓學生了解醫院營養師的工作，講者詳細的介紹營養法，包括營養師的考試、訓練等。還詳細介紹台北榮總裡面的營養部，讓學生更加了解醫院裡營養師的工作。



日期：104 年 12 月 11 日

講者：吳麗雪/104 人力資源顧問股份有限公司 營運長暨副總經理(系友)

講題：探索職涯趨勢力與提升就業競爭力

摘要：今天的演講邀請到 104 人力資源顧問股份有限公司的吳麗雪營運長，為同學演講探索職涯趨勢力與提升就業競爭力，講者要學生認清自己、將自己定位、知道自己的優勢，才可以提升就業的競爭力。現在市場的趨勢是往東協發展，講者建議學生往東協發展，較有升遷機會。最後提醒學生理財是人生很重要的一環，要多加重視。相信經過這場演講，學生對自己未來的目標會更有方向。



日期：104 年 12 月 15 日

講者：許清森博士/味丹企業股份有限公司研發技術中心協理

講題：保健食品之產品開發與實例解析

摘要：今天的演講請到味丹企業股份有限公司研發技術中心的許清森協理，為同學介紹保健食品的開發與實例解析，保健食品有三個知識基礎理論—營養保健食品、中草藥保健食品、生技保健食品，產品又分成成熟期產品、成長期產品、導入期產品等。講者都仔細為同學介紹，相信同學都了解開發保健食品不是容易的事，是需要很多的腦力和知識的。



日期：104 年 12 月 16 日

講者：楊詒芬/富鑫菓菜公司營養師

講題：團膳公司作業流程及營養師角色

摘要：本次演講請到的是富鑫菓菜公司楊詒芬營養師為學生講解團膳公司的作業流程，富鑫菓菜公司主要服務的對象是學校，營養師是學校午餐秘書與承辦廠商的溝通窗口，需要了解供餐流程。講者也分享在設計菜單的原則讓學生參考，經過講者的演講，讓學生不再害怕畢業後沒工作，雖然現在醫院的營養師已經飽和，但團膳營養師也是另一種很好的選擇。



日期：104 年 12 月 23 日

講者：鄭欣宜/台灣癌症基金會營養師(系友)

講題：營養師出路與發展

摘要：這次的演講請到台灣癌症基金會的鄭欣宜營養師為學生演講，讓同學更加瞭解營養師的出路與發展，營養師的出路包含：醫院、團膳公司、減重中心、長照中心等。每一項都有不同的優點及缺點，找出自己最適合的地方。但在選擇之前需要考上營養師，講者勉勵學生要有目標，知道自己什麼時間需要做甚麼事，把事情做好做到位。經過這次演講讓學生了解，只要堅持和努力就會更靠近成功的。

日期：104 年 12 月 28 日

講者：汪世強/澄清醫院中港分院婦產科主治醫師

講題：泌尿與生殖系統常見疾病

摘要：演講者針對以下一般泌尿與生殖系統常見疑惑問題解答：泡溫泉會造成泌尿道感染嗎？如何診斷是膀胱激躁症？吃冰和經痛有關嗎？子宮肌瘤一定要切除嗎？並解說泌尿道炎、急性膀胱炎、膀胱激躁症、子宮肌瘤之病因、症狀及如何預防。



104 學年度第一學期教學活動

日期	課程名稱	地點
10/16	畢業專題	臺灣大食品公司
11/21	產品開發與永續發展	愛之味、嘉義產業創新研發中心
12/9	穀類化學與加工	清水洽發麵粉廠

活動名稱：畢業專題課程校外參訪臺灣大食品公司

時間：104 年 10 月 16 日

內容摘要：本次參訪的地點是位於台中市梧棲區之台灣大食品公司進行校外參訪，台灣大食品公司是製造麵粉之製造商，因此在參訪過程中帶學生認識麵粉生產的過程，並介紹麵粉的加工技術與設備，並針對麵粉的檢驗、保存部分詳加說明，經過這次參訪讓學生更了解麵粉的製作，讓學生收穫良多。



活動名稱：產品開發與永續發展課程校外參訪愛之味及嘉義產業創新研發中心

時間：104 年 11 月 21 日

內容摘要：本次參觀的地點是位於嘉義的愛之味公司及嘉義產業創新園區。愛之味公司是果汁、飲料的製造商，因此參訪過程中帶領學生認識果汁的製程，並且針對在無菌填充、飲料的品管、檢驗部分詳細說明。嘉義產業創新研發中心旨在結合產業與學術單位一同推動國家健康產業發展，因此為學生詳細介紹各種加工設備與其原理。經過今天的參觀讓學生更了解生產線的運作和其原理，讓學生對食品界有更大的認識。



活動名稱：穀類化學與加工課程校外參訪清水洽發麵粉廠

時 間：104 年 12 月 09 日

內容摘要：本次參訪帶領同學前往位於台中市清水區之洽發麵粉廠進行校外參訪，在參訪前由工廠負責人先為同學簡介參訪路線、預計參觀之設備及注意事項，幫助同學在參訪過程中可以更了解廠區的相關設備。在參訪過程中有廠區人員帶領同學認識廠區設計及各項設備之運作原理及簡易操作方式，讓同學可以了解實務操作及應用之情形。在麵粉之加工操作上更加詳細說明加工方式，讓同學們收穫滿滿。相信藉由此次校外參訪可以讓同學更加清楚麵粉廠相關設備操作及加工方式之情形。



1. 恭賀!食營系教師榮獲本校 104 學年度講座、特聘教授名單及蓋夏獎、績優教師獲選名單：終身特聘教授→張珍田、張永和教授；特聘教授→詹吟菁教授；蓋夏獎教學類→詹恭巨副教授；蓋夏獎研究類→鍾雲琴教授；績優教師研究類→林國維教授。
2. 恭賀! 食營系教師榮獲 104 學年度期刊論文獎勵名單：第二級→王銘富特聘教授、鍾雲琴教授;第三級→林國維教授、周淑姿特聘教授、詹吟菁特聘教授;其他→林國維教授、周淑姿特聘教授。
3. 恭賀!張永和終身特聘教授當選台灣食品科學技術學會第 23 屆監事。

4. 恭賀!鍾雲琴教授榮獲 104 學年度院級教學優良教師及 103 學年度校級績優導師。



5. 恭賀!陳曉菁系友榮獲臺灣食品科學技術學會頒發 2015 年食品傑出推廣服務人員獎。



6. 恭賀!本系學生參加 2015 第二屆杜邦營養與健康兩岸學生創新競賽，作品：「蕨蕨啤酒」榮獲第 2 名及 作品名稱：「麟酥小脆」榮獲第 11 名。靜宜大學因多項作品入圍，且最後終評皆有很好的成績，因此獲頒最佳組織獎。

參賽同學：張嘉玲、賴以昀、陳宜謙、廖瑞茹(以上食營系)、林江慧(國企系)
指導老師：王培銘、張永和(以上食營系)、唐永泰(國企系)



2015 臺灣食品產業新一代創新產品競賽：由中國食品科學技術學會、台灣食品科技學會、食工所和杜邦營養與健康公司合作主辦

7. 恭賀!食品四羅雲、劉旻、洪宇丞、郭姍含之作品：「米藜蹦地球」及食品三 陳韋辰、陳俊龍之作品：「紫諾奇冰」分別獲得臺灣食品科學技術學會舉辦「謝成源先生食品食品科技發展基金會 2015 台灣食品產業新一代創新產品競賽」第一名及第三名。



8. 恭賀!104 年食品分析檢驗技術士考試本系同學丙級通過率 85.2% (46/54) , 乙級通過率 18.7%(3/16) 。
9. 恭賀!104 年第二次營養師考試錄取系友名單：鄒孟君(104 畢) 蔡佩嘉(104 畢) 蘇仕傑(104 畢) 張慧潔(104 畢) 謝岱倫(102 碩畢) 李適安(104 畢) 王喬汝(104 畢) 林子芸(104 畢) , 合計 8 位。
10. 恭賀! 104 年第一次食品技師考試錄取系友名單：彭兆梅(10206 畢)、何柔諭(104 畢)及第一屆食品技師學分班結業學員李美玲。
11. 恭賀!食營系同學榮獲 104 學年度全校運動大會大隊接力女子組及男子組拔河季軍、運動會精神總錦標第三名及攤位佈置佳作獎。



12. 恭賀!食營系學會榮獲靜宜大學 2015 聖誕主題【終·轉綻】佈置比賽得獎第 3 名【迷之冒險】@格倫樓大廳。



13. 恭賀!104 學年度食營系碩士班新生榮獲本校研究生獎學金者：王喬汝、羅榮語、廖韋傑、林佳靜。
14. 恭賀! 大學部學業成績優良獎勵名單(103 學年度學業成績班上前 5 名) 每人每年頒給獎學金依序為：1 萬元、8,000 元、7,000 元、6,000 元、5,000 元及獎狀各乙紙。



恭賀!104年食品分析檢驗技術士考試通過名單

丙級通過名單 (46/54) 通過率 85.2%

林晏竹 張芳綾 陳品君 杜苡瑄 林葆青 李佳蓉 陳郁舜 陳羿綺
陳偉辰 陳巧芸 卓芯儀 洪千雯 林晏渝 黎瀟文 陳學默 林筱維
古玉芝 黃政茹 鄭博仁 周怡伶 秦佳妤 余欣晏 巫佳蓉 李姿瑩
詹雅婷 林育萱 羅正宇 黃琬茹 林琮庭 陳欣俞 陳俊龍 許欣慧
鍾依倫 黃美華 高羽萱 劉俐君 鄧羽岑 陳珮萱 沈佳靜 陳姿岑
莊雅雯 劉育芳 楊欣怡 吳海瑤 陳欣瑜 簡詩宜

乙級通過名單 (3/16) 通過率 18.7%

林虹妤 馮郁晴 李淨茹



15. 104/10/16 舉辦發酵保健食品素材功能性評估成果發表暨研討會圓滿完成，校內外與會人員合計 210 位。
16. 本學期霜淇淋由 104/09/24-105/01/07 開始，每週四中午 11:00 至下午 16:00 於格倫樓食營實習工廠 (G127) 販賣紫心地瓜、粟南瓜、檸檬、鳳梨、抹茶、優格巧克力、優格抹茶及優格香草霜淇淋等。
17. 本系營養教育推廣室熱情開張，提供均衡飲食諮詢、糖尿病、腎臟病、高血壓、心血管疾病及痛風疾病衛教及體重控制諮詢服務等，服務時間為 104/10/14-12/30，每週三、五 12:00-13:00，地點於格倫樓 113 (營養教育推廣室)。
18. 團膳實驗課程供應營養午餐，於 104/10/8-12/17 每週二及週四中午 11:50~12:30 供應，12/15 及 12/17 團膳特餐。
19. 本系於 104/12/19(六)配合宗輔室舉辦「聖誕愛心馬槽市集」義賣活動，地點於校門口大草坪，提供霜淇淋、美食販售等。
20. 食品組畢業專題成果展於 1 月 8 日 (星期五) 下午 1 時 30 分在食品工廠舉行。參展作品分為 A 組：產品開發 (共 14 件) 與 B 組：研究 (共 16 件)，有機園提供 1 萬元作為產品開發競賽的獎金，競賽結果分為特優 1 名 (獎金 3000 元)，優等 2 名 (獎金各 2000 元)，佳作 3 名 (獎金各 1000 元)。
21. 本系推出中秋禮盒，內容物含姆姆酥/鳳梨酥及日式小月餅-梅子、香橙、卡布奇諾及酒釀桂圓口味，春節將販賣蔓越莓、香橙牛軋餅及南棗核桃糕伴手禮禮盒。



2016 食營系春節禮盒 **預購**

團購力量大！
買多更優惠！

2016/1/4 ~ 1/7
至格倫102填寫預購單
原價即完成

新產品推薦

<p>規格一</p> <p>香橙牛軋餅250克、 香橙牛軋餅150克、 卡布奇諾餅300克 原價預購價350</p>	<p>規格二</p> <p>蔓越莓牛軋餅300克、 蔓越莓牛軋餅300克 原價預購價400</p>	<p>規格三</p> <p>南棗核桃糕600克 原價預購價300</p>
--	---	--

最佳賞味期限：30天
保存期限：60天
預購日：2016/1/14 ~ 1/16

三折券 5.95元 10.9元

2015 食營系中秋禮盒

秋節月兔禮盒

● 優惠價 **\$389**，一次訂購5盒享九五折，訂購10盒享九折

● 禮盒內容：日式小月餅*4 (香橙、卡布奇諾、梅子、酒釀桂圓)、姆姆酥*3、鳳梨酥*3，共720克

● 禮盒尺寸：L33*W20*H6 cm

● 預購日：即日起至 9/8止

● 領貨日：9/14(一)、9/15(二)

● 保存期限：未開封冷藏可保存20天，開封後請儘早食用完畢

● 訂購方法：至格倫102填寫預訂單並繳款即完成訂購

22. 恭賀!靜宜食營系系學會榮獲 105 年校內績優社團評鑑 第五名。
23. 食營系四十週年系慶暨蕭錫延終身特聘教授退休茶會於 105/01/09(六)舉辦，共 120 位系友及師生共同參與並持續積極募集食營系急難救助基金及系友獎學金。



24. 感謝!本學期捐款食營系系友獎學金、食營系系務發展基金及急難救助金名冊(104年7月1日~105年1月31日止)

姓名	金額	姓名	金額
周福祥	1000	涂巧羚	1000
祁明華	3000	簡靖月	1000
董家曦	2000	蔡年展	1000
洪千雅	6000	蔡文獻	1000
鄭秀英	1000	王欣怡	1000
黃冠銘	1000	歐欣萍	1000
金蘭馨	3000	趙仁謙	1000
吳晨銘	3000	林佩佩	1000
鄭安利	1000	洪毓翎	1000
王訓延(周淑姿老師之子)	100000	謝惠敏	1000
趙文婉	3000	卞秀娟	1000
吳麗雪	3876	謝淑玲	2000
黃麗琴	3000	陳昭佩	1500
陳淑茹	1000	雲雁翎	500
溫昭銘	1000	柯海倫	1200
李婉萍	2000	金蘭馨	2000
陳諗慈	1000	黃怡菁	3000
蘇涵綺	5000		