

國立臺灣海洋大學生命科學院 96 學年度第 2 學期院務會議紀錄

一、時間：97 年 5 月 29 日（星期四）中午 12 點整

二、地點：行政大樓二樓會議室

三、主持人：黃登福院長

紀錄：林素連

四、出席人員：

【食科系】蕭泉源、邱思魁、蔡震壽、潘崇良、蔡國珍、江孟燦、傅文榮、張克亮、洪良邦、龔瑞林、曹欽玉、方翠筠、廖若川、柯源悌、蔡敏郎、陳健生

【養殖系】沈士新、陳瑤湖、繆峽、李國誥、周信佑、劉擎華（陳瑤湖代）、黃沂訓、林正輝、劉秉忠、陳鴻鳴、陳榮祥

【海生所】張正、劉秀美、陳天任、陳義雄、彭家禮、陳歷歷

【生技所】熊同銘、胡清華、唐世杰、許濤、林棋財、林富邦、鄒文雄、何國牟、林秀美、許富銀、林翰佳、陳秀儀（林翰佳代）

五、前次會議執行情形報告

1. 養殖系附設「水產品檢驗中心」擬更名為「水產品產銷履歷驗證暨檢驗中心」，及連同修正原設置辦法案，業已報經 96.12.6 行政會議核備通過。
2. 修訂「國立臺灣海洋大學生命科學院教師升等評審辦法」第九條，業經 97.01.04 校教師評審委員會核備通過。
3. 修訂本學院實驗動物中心「使用收費辦法」為「收費及支用細則」案，經於 96.12.14 簽陳校長同意結果，尚須依會計室意見將管理費之提列比照教育部考試收入之提列比例及需提送行政會議通過後施行等規定，故此案又經 97.3.20 本學院動物實驗管理小組修訂通過，再提報本次院務會議「提案六」繼續討論。
4. 修訂本學院課程委員會設置辦法，業已報經 96.12.6 校課程委員會議核備通過。

六、主持人報告

1. 本學院 96 學年度「教學優良教師」得獎人為食科系廖若川老師及養殖系冉繁華老師，在此利用這難得機會頒獎給兩位教學優良教師，恭喜兩位教師。

2. 97年5月8~9日舉辦之「海洋生物資源尖端科技國際學術研討會」已圓滿完成，非常感謝大家的參與及協助。
3. 學院未來願景問卷調查於97.04.21針對全院教職員生及校友共發出400份問卷，截至97.05.05止計回收有效問卷312份，回收率達78%，感謝各系所的協助，使得問卷工作能夠順利完成。
4. 生命科學院館新建工程案：
 - (1) 設備審查：建照核領後之續辦程序為設備審查，自來水給水、電信、消防設備及電力設備圖說等皆已於4月8日前陸續審查完成。
 - (2) 招標程序：本工程已依技術規格審查修正圖說完成公開閱覽，並依程序辦理招標文件上網公告（2月27日）及底標審議（3月19日）事宜。等標期間共3家廠商到校購領標單（另電子領標計13次），惟因物價飆漲之預期風險，開標（3月26日）當日並無廠商投標而流標。流標當日由副校長立即召開檢討會，並訂定以減項先行發包原則，要求建築師儘快提出建議方案，於簽核後續辦裡招標程序。
 - (3) 經費調增：經總務處依採購法、預算籌措審議及市場行情等多方檢討後，並依行政院核示朝「經費不足時，宜調降建材等級」以及「可以取得使用執照以及建物可以使用」的方向檢討工程細項。但因物價飆漲幅度太大，以及原技術審查時已經進行相當程度的精簡，所能調整經費僅約2,000萬元，在預估以5月底發包，及概估自96年9月至97年5月的物價總指數調漲25%的前提下，總工程建造經費約需再增加5,000萬元。本預算調整案經4月17日之本校96學年度第2學期校務基金管理委員會議通過，擬儘速報部核定，本工程後續圖說修正及再招標作業擬一併進行。
 - (4) 依教育部97.5.14台高（三）字第0970077036號函示，原則同意工程經費調增至3億4,640萬元，本案亦已於97.5.28決標予龍功營造廠有限公司。
5. 人文大樓204室於5月5日上午7時50分左右發生火災，請各系所主管轉知所屬注意防火安全，各單位於下班時，確實注意防火檢查，並拔除不必要之插頭，以免通電中之電氣設備引發火災。為降低電器火災發生「機率」轉達校方建請注意下列事項：

- A. 電線插座選用有保險絲設計(加重保障)
 - B. 如有增加用電，導致插座或線路不夠用時，千萬不可私自拉接電線或私自裝設插座，應請合格承裝業代為安裝，否則很容易因施工不當或電線負荷不了而引起火災。
 - C. 同一插座或同一條電源延長線，切記不可插接多個用電器具，以免因負荷過大造成電線燒損，甚至因而發生火災。
 - D. 電熱器周圍請勿放置書籍、衣服等易燃物品，以免發生火災。
 - E. 發熱型電器，插頭長時間未拔離電源，如內附保護裝置故障易引起附近衣物燃燒，導致發生火災等危險。
 - F. 經常檢查電線有無磨損、老舊，特別是在插頭 與引接電線連接處。
 - G. 電線、電器定期檢查、保養。
6. 為配合本校 55 週年慶及本學院 20 週年，本學院將製作學院專刊，請各系所最遲於 6 月 18 日前將資料傳送學院製作，以便專刊能在 8 月 30 日前順利印刷裝訂完成；另外今年也要製作新生特刊，請各系所於 6 月 15 日前將資料送學院彙整，敬請各系配合辦理。

七、討論提案

提案一

(提案單位：院博審會)

案由：海生所博士學位候選人資格考核實施要點修正案報請核備，請討論。

說明：

1. 本辦法業經海生所 96.11.2 所務會議修正通過，並經 97.3.21 院博士學位考試資格及考試委員資格審查委員會議審議通過。
2. 海生所博士學位候選人資格考核實施要點修正對照表暨現行辦法及修正後辦法如【[附件一](#)】。

決議：照案通過，送教務會議核備。

提案二

(提案單位：院博審會)

案由：生技所博士暨碩士學位考試委員提聘資格認定標準實施要點報請核備，請討論。

說明：

1. 本案業經生技所 97.3.19 所務會議決議辦理，並經 97.3.21 院博士學位考

試資格及考試委員資格審查委員會議審議通過。

2. 生技所博士學位候選人資格考核實施要點修正對照表暨現行辦法及修正後辦法如【[附件二](#)】。

決 議：退回。

提案三 (提案單位：院務發展委員會)

案 由：審議食科系「食品產業經營管理碩士在職專班」企畫書，請討論。

說 明：

1. 食科系擬成立「食品產業經營管理碩士在職專班」，其企畫書業經該系 97.04.01 系務會議討論通過，詳【[附件三](#)】。
2. 該案經 97.5.14 院務發展委員會審議修正申請案名修正為「食品暨生技產業經營管理碩士在職專班」詳【[附件四](#)】。

決 議：

1. 修正後通過，送校務發展委員會會議審議。
2. 修正後「食品暨生技產業經營管理碩士在職專班」企畫書詳【[附件四-1](#)】。

提案四 (提案單位：院務發展委員會)

案 由：本學院與北海道大學水產學院擬簽訂學術交流協議，請討論。

說 明：

1. 本學院與北海道大學水產學院簽訂學術交流協議，經書面查詢養殖系、生科系和海生所有意願，請討論簽約事宜。
2. 北海道大學水產學院概況資料詳【[附件五](#)】。
3. 該案經 97.5.14 院務發展委員會修正後通過之協定書內容詳【[附件六](#)】。

決 議：

1. 修正後通過。
2. 修正後協定書內容詳【[附件六-1](#)】。

提案五 (提案單位：院務發展委員會)

案 由：訂定本學院發展願景，請討論。

說明：

1. 本學院未來發展願景前經 97.03.04 院務發展委員會討論定案，詳【[附件七](#)】。
2. 97.04.21 針對全院教職員生及校友共發出 400 份問卷，截至 97.05.05 止計回收有效問卷 312 份，回收率達 78%，各答項調查分析如【[附件八](#)】。
3. 該案經 97.5.14 院務發展委員會修正後通過之未來發展願景內容詳【[附件九](#)】。

決議：照案通過。

提案六

(提案單位：動物實驗管理小組)

案由：修訂本學院實驗動物中心收費及支用細則，請討論。

說明：

1. 本學院實驗動物中心使用收費辦法業於 96.10.19 修訂為「國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心收費及支用細則」，新增實驗動物中心經費支用辦法，96.11.13 院務會議通過，並於 96.12.14 簽陳校長。
2. 經於 96.12.14 簽陳校長同意結果，尚須依會計室意見將管理費之提列比照教育部考試收入之提列比例及需提送行政會議通過後施行等規定詳如【[附件十](#)】。
3. 本辦法業經 97.3.20 本學院動物實驗管理小組修訂通過，修訂對照表暨現行條文及修正後條文如【[附件十一](#)】。

決議：照案通過，送行政會議核備。

八、臨時動議：無。

九、散會：下午 13：30 整。

國立台灣海洋大學海洋生物研究所博士學位候選人資格考核實施要點修正條文對照表

修 正 條 文	現 行 條 文	說 明
<p>第三條 基礎學識檢定之通過與否，以參加 Graduate Record Examination Advanced Test (GRE) 中之生物學科 (Biology) 所獲考試成績評定之。通過標準為總分超過 35% 全球考生之表現。<u>若總分超過 20%但未達 35% 全球考生之表現者，得向本所提出申請以補修課程替代，本所將召開所務會議依考試成績決定應補修之課程內容。若總分未超過 20%全球考生之表現者，應重考之。博士研究生應於提出博士候選人資格申請案之同時向所長提交正式之 GRE 成績證明及補修課程成績及格證明。</u></p>	<p>第三條 基礎學識檢定之通過與否，以參加 Graduate Record Examination Advanced Test (GRE) 中之生物學科 (Biology) 所獲考試成績評定之。通過標準為總分超過 35% 全球考生之表現。</p>	<p>增訂補修課程之配套方案。</p>

國立台灣海洋大學海洋生物研究所博士學位候選人資格考核實施要點
(修正前)

85.11.27 訂定
87.5.6 所務會議修正通過
89.9.20 所務會議修正通過
93.11.8 所務會議修正通過
94.5.19 院務會議通過
94.6.23 93學年度第2學期第2次教務會議修正通過
96.11.2 所務會議修正通過

- 第一條 為確保本所博士班研究生具有進行獨立研究之基礎學識及規範其研習進程，依據本校「博士暨碩士學位考試細則」暨「博士學位候選人資格考核實施要點」之規定，訂定本要點。
- 第二條 博士班研究生修習課程滿十八學分並完成基礎學識檢定、一篇合於本所要求之學術報告及博士論文計劃書口試後，得由本所向校方推薦其取得博士候選人資格。
- 第三條 基礎學識檢定之通過與否，以參加 Graduate Record Examination Advanced Test (GRE)

中之生物學科 (Biology) 所獲考試成績評定之。通過標準為總分超過 35% 全球考生之表現。

第四條 取得博士候選人資格所需之學術報告必須刊登於 Science Citation Index 列名之科學期刊之上，尚未刊出者必須附期刊主編接受論文之信函。此份論文內容必須與該生博士論文內容直接相關，且該生必須為第一作者。曾用於取得其他學位之論文或數據，不得再行提出。

第五條 博士論文計劃書口試須於本校規定之時限內完成，由學生向所長提出書面申請後依本校「博士暨碩士學位考試細則」第六條之程序組成論文計劃書口試委員會，本所要求論文計劃書口試委員會的成員應儘量與博士學位考試委員相同，口試委員資格須經所務會議同意，口試成績未能符合標準者得再申請第二次口試。第二次口試未能通過應由本所依本校學則第四十六條令該學生退學。

第六條 本要點經所務會議通過，報請院務會議及教務會議核備後公告實施，修正時亦同。

國立台灣海洋大學海洋生物研究所博士學位候選人資格考核實施要點
(修正後)

85.11.27 訂定
87.5.6 所務會議修正通過
89.9.20 所務會議修正通過
93.11.8 所務會議修正通過
94.5.19 院務會議通過
94.6.23 93學年度第2學期第2次教務會議修正通過
96.11.2 所務會議修正通過
97.5.29院務會議通過

- 第一條 為確保本所博士班研究生具有進行獨立研究之基礎學識及規範其研習進程，依據本校「博士暨碩士學位考試細則」暨「博士學位候選人資格考核實施要點」之規定，訂定本要點。
- 第二條 博士班研究生修習課程滿十八學分並完成基礎學識檢定、一篇合於本所要求之學術報告及博士論文計劃書口試後，得由本所向校方推薦其取得博士候選人資格。
- 第三條 基礎學識檢定之通過與否，以參加 Graduate Record Examination Advanced Test (GRE) 中之生物學科 (Biology) 所獲考試成績評定之。通過標準為總分超過 35% 全球考生之表現。若總分超過 20%但未達 35% 全球考生之表現者，得向本所提出申請以補修課程替代，本所將召開所務會議依考試成績決定應補修之課程內容。若總分未超過 20%全球考生之表現者，應重考之。博士研究生應於提出博士候選人資格申請案之同時向所長提交正式之 GRE 成績證明及補修課程成績及格證明。
- 第四條 取得博士候選人資格所需之學術報告必須刊登於 Science Citation Index 列名之科學期刊之上，尚未刊出者必須附期刊主編接受論文之信函。此份論文內容必須與該生博士論文內容直接相關，且該生必須為第一作者。曾用於取得其他學位之論文或數據，不得再行提出。
- 第五條 博士論文計劃書口試須於本校規定之時限內完成，由學生向所長提出書面申請後依本校「博士暨碩士學位考試細則」第六條之程序組成論文計劃書口試委員會，本所要求論文計劃書口試委員會的成員應儘量與博士學位考試委員相同，口試委員資格須經所務會議同意，口試成績未能符合標準者得再申請第二次口試。第二次口試未能通過應由本所依本校學則第四十六條令該學生退學。
- 第六條 本要點經所務會議通過，報請院務會議及教務會議核備後公告實施，修正時亦同。

國立臺灣海洋大學生命科學院生物科技研究所博士暨碩士學位考試委員提聘資格認定標準實施要點修正對照表

修正後條文	現行條文	說明
國立臺灣海洋大學 <u>生命</u> 科學院生物科技研究所博士暨碩士學位考試委員提聘資格認定標準實施要點	國立臺灣海洋大學生命與資源科學院生物科技研究所博士暨碩士學位考試委員提聘資格認定標準實施要點	1.修訂____部份。
<p>第二條 博士學位考試委員，除對博士學位候選人所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依<u>下</u>列規定辦理提聘資格認定：</p> <p>一、具有曾任教授、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員者不適用本要點。</p> <p>二、其若為下列之一者適用本要點：</p> <p>(一)曾任副教授或擔任中央研究院副研究員，在學術上著有成就者。</p> <p>(二)獲有博士學位，在學術上著有成就者。</p> <p>(三)屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。</p> <p>如擬聘具<u>上</u>列三項資格者為博士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述，另最近三年必須至少有一篇 Science Citation Index (SCI) 或 Social Science Citation Index (SSCI) 引用論文之出版，其學術專業領域則由<u>本所</u>所務會議審查。</p>	<p>第二條 博士學位考試委員，除對博士學位候選人所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依左列規定辦理提聘資格認定：</p> <p>一、具有曾任教授、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員者不適用本要點。</p> <p>二、其若為下列之一者適用本要點：</p> <p>(一)曾任副教授或擔任中央研究院副研究員，在學術上著有成就者。</p> <p>(二)獲有博士學位，在學術上著有成就者。</p> <p>(三)屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。</p> <p>如擬聘具右列三項資格者為博士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述，另最近三年必須至少有一篇 Science Citation Index (SCI) 或 Social Science Citation Index (SSCI) 引用論文之出版，其學術專業領域則由本學系博士暨碩士學位考試資格及考試委員資格審查委員會審查。</p>	<p>1.修訂____部份。</p> <p>2.修訂考試委員學術專業領域由本所所務會議審查。</p>
<p>第三條 碩士學位考試委員，除對碩士班研究生所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依<u>下</u>列規定辦理提聘資格認定：</p> <p>一、具有曾任教授、副教授、助理教授中央研究院院士或曾任中央研究院研究員、副研究員、助研究</p>	<p>第三條 碩士學位考試委員，除對碩士班研究生所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依左列規定辦理提聘資格認定：</p> <p>一、具有曾任教授、副教授、助理教授、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員、副研究員、助研究</p>	<p>1.修訂____部份。</p> <p>2.依本校博士暨碩士學位考試細則第六條第三點規定，曾任助理教授或</p>

修正後條文	現行條文	說明
<p>具者不適用本要點。</p> <p>二、其若為下列之一者適用本要點：</p> <p>(一) 獲有博士學位，在學術上著有成就者。</p> <p>(二) 屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。</p> <p>如擬聘具<u>上</u>列二項資格者為碩士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述供<u>本所所務會議</u>審查。</p>	<p>員者不適用本要點。</p> <p>二、其若為下列之一者適用本要點：</p> <p>(一) 獲有博士學位，在學術上著有成就者。</p> <p>(二) 屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。</p> <p>如擬聘具右列二項資格者為碩士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述供本學系博士暨碩士學位考試資格及考試委員資格審查委員會審查。</p>	<p>曾任中央研究院研究員之考試委員，其提聘資格認定標準，由各系(所)務會議訂定之。</p> <p>3. 修訂考試委員學術專業領域由本所所務會議審查。</p>
<p>第四條 本要點經本所所務會議通過，<u>並送院及校核備後實施</u>，修改時亦同。</p>	<p>第四條 本要點經本所所務會議通過，送生命與資源科學院及學校核備後實施，修改時亦同。</p>	<p>1. 修訂____部份。</p>

**國立臺灣海洋大學生命與資源科學院生物科技研究所
博士暨碩士學位考試委員提聘資格認定標準實施要點
(現行辦法)**

九十年一月十六日所務會通過

第一條 本要點係依據國立臺灣海洋大學博士暨碩士學位考試細則第六條第二款與第三款等規定有關『提聘資格認定標準，由各系(所)務會議訂定之』辦理。

第二條 博士學位考試委員，除對博士學位候選人所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依左列規定辦理提聘資格認定：

三、具有曾任教授、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員者不適用本要點。

四、其若為下列之一者適用本要點：

(一) 曾任副教授或擔任中央研究院副研究員，在學術上著有成就者。

(二) 獲有博士學位，在學術上著有成就者。

(三) 屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。

如擬聘具右列三項資格者為博士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述，另最近三年必須至少有一篇 Science Citation Index (SCI) 或 Social Science Citation Index (SSCI) 引用論文之出版，其學術專業領域則由本學系博士暨碩士學位考試資格及考試委員資格審查委員會審查。

第 三 條 碩士學位考試委員，除對碩士班研究生所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依左列規定辦理提聘資格認定：

一、具有曾任教授、副教授、助理教授、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員、副研究員、助研究員者不適用本要點。

二、其若為下列之一者適用本要點：

（一）獲有博士學位，在學術上著有成就者。

（二）屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。

如擬聘具右列二項資格者為碩士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述供本學系博士暨碩士學位考試資格及考試委員資格審查委員會審查。

第 四 條 本要點經本所所務會議通過，送生命與資源科學院及學校核備後實施，修改時亦同。

國立臺灣海洋大學生命科學院生物科技研究所
博士暨碩士學位考試委員提聘資格認定標準實施要點
(擬修正後辦法)

90.01.16 所務會通過
97.03.19 所務會修正通過

第一條 本要點係依據國立臺灣海洋大學博士暨碩士學位考試細則第六條第二款與第三款等規定有關「提聘資格認定標準，由各系（所）務會議訂定之」辦理。

第二條 博士學位考試委員，除對博士學位候選人所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依下列規定辦理提聘資格認定：

五、具有曾任教授、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員者不適用本要點。

六、其若為下列之一者適用本要點：

（一）曾任副教授或擔任中央研究院副研究員，在學術上著有成就者。

（二）獲有博士學位，在學術上著有成就者。

（三）屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。

如擬聘具上列三項資格者為博士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述，另最近三年必須至少有一篇 Science Citation Index (SCI) 或 Social Science Citation Index (SSCI) 引用論文之出版，其學術專業領域則由本所所務會議審查。

第三條 碩士學位考試委員，除對碩士班研究生所提論文學科、創作、展演或技術報告有專門研究外，另依下列規定辦理提聘資格認定：

一、具有曾任教授、副教授、中央研究院院士或曾任中央研究院研究員、副研究員者不適用本要點。

二、其若為下列之一者適用本要點：

（一）獲有博士學位，在學術上著有成就者。

（二）屬於稀少性或特殊性學科，在學術或專業上著有成就者。

如擬聘具上列二項資格者為碩士學位考試委員，則應檢具其最近五年內著作表、相關學經歷及其特殊成就概述，由本所所務會議審查。

第四條 本要點經本所所務會議通過，並送院及校核備後實施，修改時亦同。

	Email	cyshiau@mail.ntou.edu.tw
--	-------	--------------------------

* 本計畫書需逐案填報，每案列印 1 式 7 份

第二部份：申請碩士班/學位學程自我檢核表

校 名：國立臺灣海洋大學

申請案名：食品產業經營管理碩士在職專班

	總量要點規定	系所現況	自我檢核
生師比	全校生師比，應在 32 以下，且日間學制生師比應在 25 以下。設有日、夜間學制碩士班（以下簡稱碩士班）、博士班者，其研究生生師比，應在 15 以下。	全校生師比為：27.06 日間生師比為：22.01 研究生生師比：10.50	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
設立年限	申請時應已設有相關學系達 3 年以上，但獨立所不在此限。 學位學程申請時應已設立學位學程所跨領域相關碩士班達 3 年以上。	1. 食品科學系於民國 46 年設立，至 97 年已成立 51 年。 2. 食品科學系碩士班於民國 64 年設立，至 97 年已成立 34 年。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
師資結構	設有碩士班、博士班者，全校專任講師數並不得超過專任師資總數之 1/3。	全校專任講師數除以全校專任教師數為： <u>0</u> 。	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符
	請擇一勾選檢核： <input checked="" type="checkbox"/> 學系設碩士班：擬設碩士班之學系，全系專任師資應有 11 位以上，且具助理教授以上資格者應有 2/3 以上，其中應有 4 位以上具副教授以上資格者，且其學術專長應與該系領域相符。 <input type="checkbox"/> 設置獨立研究所碩士班：擬單獨設研究所，專任師資具助理教授以上資格者應有 7 位以上，且其中應有 3 位以上具副教授以上資格，且其學術專長應與該研究所領域相符。	現有專任教師 <u>32</u> 位，其中： 1. 助理教授以上 <u>20</u> 位 副教授以上 <u>18</u> 位(97 學年新增助理教授 <u>1</u> 位，已獲學校新聘員額 <u>3</u> 位) 2. 應用經濟研究所助理教授以上 <u>5</u> 位	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符

	<input type="checkbox"/> 設置碩士學位學程：擬共同設置碩士學位學程，除支援系所均應符合「學系設碩士班」及「設置獨立研究所」之師資條件外，支援設置學位學程之領域相關專任師資應有 14 位以上，且具助理教授以上資格者應在 2/3 以上，其中應有 4 位以上具副教授以上資格者。	副教授以上 4 位 3. 航運管理學系助理教授以上 7 位 副教授以上 3 位 4. 水產養殖學系助理教授以上 1 位 副教授以上 1 位 5. 系統工程暨造船系助理教授以上 1 位 副教授以上 1 位	
--	--	---	--

*本計畫書須逐案填報，每案列印 1 式 7 份

第三部份：計畫內容

壹、申請理由(含該領域學術環境、社會人力需求關係)

一、食品產業多元性

食品產業產值大，根據經濟部統計處之工業生產統計年報的統計資料，食品工業工廠家數約五千家，產值超過 4500 億。食品產業範圍廣，涵蓋冷凍食品、屠宰業、罐頭食品業、飼料業、碾穀業、雜項食品業及不含酒精飲料業等 22 種分業。此外，廣義食品工業包括食品原料、食品添加物、食品儀器和機械、食品包裝、倉儲物流、行銷通路、政府相關部門、餐飲業等，相關工作人口眾多，包含的工作型態也相當的多元，因此人才需求亦多元化，由於食品產業的多元化、大型化與全球化之趨勢，造就經營管理方面的中高階人才需求殷切。

二、食品產業趨勢

近 10 餘年來，國際間相繼發生狂牛症 (BSE)、口蹄疫、禽流感等重大疫病以及農藥、動物用藥使用不當，已嚴重威脅人類健康與生命安全，食品安全已成為當前人類共同的課題。世界各國已相繼推動或制定各類食品貿易認證的管理規範，對食品施行 HACCP(危害分析重要管制點)或 ISO 22000 (國際標準認證)等品質認證制度，主要針對食品在產製、配送與消費等各階段相關之微生物、物理、化學等危害及其風險的確認評估與管控方法之系統性管理，並已先後實施食品產銷履歷制度，透過食品資訊的公開化與透明化，確保食品的安全，藉由食品之可追蹤性作為食品安全管理之重要手段儼然已成為 21 世紀的重要課題。

食品產業為重要的民生產業之一，隨著時代的轉變，已由傳統的生產製造的經營模式，朝向生物科技研發、多元化經營、上下游產業整合、異業結盟、集團化營運等模式，產業的經營管理需要更多新的觀念與知識，才能使企業轉型，營運更加順利，增加產業利潤。

目前食品企業的競爭優勢著重在企業內部效率與品質的提昇，除了傳統生產作業、行銷、資訊、財務等功能之外，在全球化趨勢下，如何整合全球的產銷鏈與資源，將產品從產地有

效率的加值，送到消費者手中，已經成為食品企業經營重要課題，因此，行銷物流逐漸受到企業之重視。綜合以上食品產業趨勢可知經營管理在其產業發展之重要性。

三、食品產業經營管理碩士在職專班設立的必要性

食品產業已由傳統的生產製造的經營模式，朝向多元化經營、上下游產業整合、異業結盟、集團化營運與國際化等模式，因此食品產業經營管理方面的人才需求日漸迫切。為因應知識經濟時代的來臨，以及在台灣食品及其相關產業快速變遷之際，有必要結合食品科學、應用經濟與經營管理相關領域專業師資，將企業管理的理念、知識與效率，運用到食品產業，以提高產業行政體系效能與培育未來產業轉型的領導菁英。設立食品產業經營管理碩士在職專班目的除了著重學生食品學科之教育外，並輔以產業經濟及食品流通結構等專業訓練，融合食品科技與食品管理訓練，培育食品經營管理之人才。

在臺灣，一般管理之系所，大多以電子科技業、財務金融等產業為其主要研究對象，少有以食品、生物科技相關產業為主體對象，食品、生物科技相關產業之從業人員若去進修，常不能夠確切符合進修者所需，因此，無法藉由在職進修而大幅增加其工作能力，進而快速解決工作上之瓶頸，因此有必要設立食品產業經營管理碩士在職專班，以別於一般管理研究系所碩士班培育之對象。

本系於民國 88 年已設立食品科學系碩士在職專班，招生對象主要為食品產業的中階從業人員，課程主要是加強其在食品科學方面的專業能力，為國內少數的食品科學專長特色的碩士在職專班。而食品產業經營管理碩士在職專班招生的對象，乃針對食品、生物科技相關產業之中階以上的從業人員，或已具食品科學背景而擬強化管理方面之學生，期望透過本班的課程，除了可以加強食品科學的專業外，尚可加強其在產業管理、財務管理、人力資源管理、物流管理等其他非傳統領域的專長，並拓展企業發展的資源與能量，以解決企業發展的瓶頸，幫助食品產業進一步發展。

本班課程規劃著重個案及實例研究，將採用國外名校教材，配合時代環境變動，有效整合教學資源。同時，以強調理論應用的課程規劃，獨特、全新的設計架構，針對食品產業各環節特性所需之知識，不斷創新符合管理實務需求之選修課程，諸如賽局與產業競爭策略、領導統御與決策模擬、政府政策與產業發展、領導策略與公司治理、科技管理等，期能匯聚食品與農業相關產業金字塔尖的經營管理卓越人才，形成一個結合各方菁英的人才培育中心。

貳、本系(所)學位學程發展方向與重點

在發展海洋特色的方針下，食品科學系一直是本校的重要代表系所之一，因應時代之變遷，環境的變化，組織追求成長與蛻變是有必要的，並且應在現有的優勢能力下，向外擴充新領域的能力，如此才能使組織一直維持競爭的優勢。本系成立已 51 年，不論在學術研究、產業研發都佔有一定地位，今因應產業界經營型態的變化，與畢業系友的殷殷需求，本系逐步朝向跨領域整合的食品產業經營與管理應是合適的成長方向。

本系成立於民國 46 年，現設有大學部分為食品科學組與生物科技組各一班、進修學士班、碩士班、碩士在職專班及博士班，學制完整，主要是培養食品的研發製造、分析檢驗、保健營養、微生物和生物技術等之專業人才，對食品產業生產研發貢獻甚大，但現今食品產業的經營型態已經轉變成生物科技研發、多元化經營、上下游產業整合、異業結盟、集團化

營運等的模式，對一個龐大的食品事業體而言，其專業知識已不敷使用，必須再加強其他領域的專業知識，才足以幫助企業向前邁進，因此擬將進修學士班(招生 44 名)轉型改制為食品產業經營碩士在職專班(招生 22 名)，以順應產業趨勢之需要與本系發展之方向。

食品產業經營管理碩士在職專班之發展方向主要為培育食品、生物科技相關產業的中高階的經營管理人才。本系擁有龐大完整的食品專業師資，結合本校應用經濟研究所和航運管理系之財經和企業管理師資，再加上本系在產業界服務的傑出校友(兼任師資)，相信定能達成設立食品產業經營管理碩士在職專班之培育食品、生物科技相關產業的經營管理人才的目標。

參、本系(所) 學位學程之課程規劃(希能反應申請理由及發展方向重點；並條述課程結構、課程設計原則與特色)

本班目標為培育食品、生物科技相關產業的經營管理人才，所以學生畢業後可同時具備食品、生物科技相關專業知識及財經和企業經營管理的專業知識，為達此目標之課程規畫如下：

- 1.食品產業核心課程：包括健康食品產業、海洋生物資源產業、食品產業運籌管理、天然物食品產業、生物科技產業、新產品開發資源管理、食品生產履歷系統、食品產銷履歷資訊技術應用與實作、食品安全與行銷特論等。
- 2.財務管理核心課程：包括企業高階財務管理、財務分析等。
- 3.人力資源核心課程：包括企業高階人力資源管理、顧客關係管理、市場調查研究、創新組織發展特論等。
- 4.智慧財產核心課程：包括智慧財產之管理運用、企業資源規畫、ISO 稽核技巧與實務等。
- 5.物流管理核心課程：包括食品物流運籌管理、電子商務與管理、食品供應鏈管理實務等。

企業營運，從研發生產、行銷、資訊科技應用、財務管理規畫、人力管理培訓，到創造利潤，其間環環相扣，唯有充份掌握每一環節的運作才能作最精準的判斷。本碩士在職專班課程與論文訓練目標將整合管理各領域知識，結合理論與實務，配合課程內容，導入個案討論，以提升領導者決策品質。強調注重個案教學，以個案討論配合理論教學，增進分析能力及決策品質。同時，依課程性質所需，邀聘實務經驗豐富之業界人士合作授課。並擬定期舉辦實地觀摩教學，寒暑假由教師率團，參訪國外知名企業。

※ 詳細課程規劃內容如下表：

必 修 課 程				選 修 課 程			
課程名稱	學分	授課年級	任課教師	課程名稱	學分	授課年級	任課教師
專題討論	4	1-2	洪良邦 吳彰哲	健康食品產業	3	1 上	龔瑞林 方翠筠

必修課程				選修課程			
課程名稱	學分	授課年級	任課教師	課程名稱	學分	授課年級	任課教師
畢業論文	6	2	食科系、應經所、航管系教授	海洋生物資源產業	3	1上	鄭森雄 邱思魁 蔡震壽
				食品產業運籌管理	3	1上	李明元 孫寶年
				食品物流運籌管理	3	1上	丁士展 盧華安
				天然物食品產業	3	1下	蔡國珍 潘崇良
				生物科技產業	3	1下	江孟燦 廖若川 柯源悌
				企業高階人力資源管理	3	1下	朱經武
				企業高階財務管理	3	1下	蘇育玲
				新產品開發資源管理	3	2上	張克亮 蔡敏郎
				食品生產履歷系統	3	2上	冉繁華
				管理經濟學	3	2上	孫金華 黃幼宜
				電子商務與管理	3	2上	楊劍東 林秀芬
				調查研究方法	3	2上	江福松
				食品安全與經濟效益	3	2上	詹滿色
				智慧財產之管理運用	3	2上	羅麗珠 張志清
				消費經濟學	3	2上	江福松
				食品供應鏈管理實務	3	2下	陳秀育 傅文榮
				ISO稽核技巧與實務	2	2下	張正明 陳健生
				食品產銷履歷資訊技術應用與實作	3	2下	曹欽玉 何明糧

必 修 課 程				選 修 課 程			
課程名稱	學分	授課年級	任課教師	課程名稱	學分	授課年級	任課教師
				食品安全與行銷特論	3	2下	蕭泉源 黃登福
				數量方法	3	2下	孫金華 詹滿色 賴奕豪
				國際經濟與企業經營	3	2下	黃幼宜
				財務分析	3	2下	賴奕豪

畢業學分：36 學分，其中必修 10 學分，選修 26 學分。

肆、師資現況及擬聘師資規劃：

一、原有系、所專任師資 32 員，其中副教授以上者 18 員，具助理教授者 7 員；兼任師資 2 員。

二、現有專任師資名冊

職稱	姓名	最高學歷	專長	開課名稱	申請增設碩、博士班 需附五年論著目錄	備註
終身特聘教授	鄭森雄	日本九州大學博士	水產化學、環境化學	海洋生物資源產業	如附件	本系專任教師
終身特聘教授	黃登福	日本東京大學博士	毒物學、環境衛生學	食品安全與行銷特論	如附件	本系專任教師
教授	孫寶年	美國羅格斯大學博士	食品化學、水產加工化學	食品產業運籌管理	如附件	本系專任教師
教授	邱思魁	日本東京大學博士	生物化學、食品風味	海洋生物資源產業	如附件	本系專任教師

教授	蔡震壽	日本九州大學博士	食品加工、食品物性	海洋生物資源產業	如附件	本系專任教師
教授	潘崇良	美國康乃爾大學博士	微生物學、食品生物技術	生物科技產業	如附件	本系專任教師
教授	蔡國珍	美國普渡大學博士	食品微生物、微生物快速鑑定	生物科技產業	如附件	本系專任教師
教授	蕭泉源	美國馬里蘭大學博士	食品廢棄物處理、水產加工	食品安全與行銷特論	如附件	本系專任教師
教授	江孟燦	日本東北大學博士	疾病營養、脂質	天然物食品產業	如附件	本系專任教師
教授	傅文榮	美國新罕布夏大學博士	乾燥工程、殺菌工程	食品供應鏈管理實務	如附件	本系專任教師
教授	張克亮	美國羅格斯大學博士	食品工程、食品包裝	新產品開發資源管理	如附件	本系專任教師
副教授	洪良邦	美國密西西比大學博士	分析化學、儀器	專題討論	如附件	本系專任教師
副教授	張正明	美國康乃爾大學博士	禽肉蛋品加工學、食品衛生安全	ISO 稽核技巧與實務	如附件	本系專任教師
副教授	龔瑞林	日本九州大學博士	細胞生物技術、機能性食品	健康食品產業	如附件	本系專任教師
副教授	曹欽玉	日本東京水產大學博士	食品加工、生物	食品產銷履歷資訊技術應用與實作	如附件	本系專任教師
副教授	方翠筠	美國愛荷華大學博士	微生物學、分子遺傳學	健康食品產業	如附件	本系專任教師

副教授	廖若川	美國羅德島大學博士	藥物化學、生物有機化學	天然物食品產業	如附件	本系專任教師
副教授	吳彰哲	國立國防醫學院博士	分子生物、病毒學	專題討論	如附件	本系專任教師
副教授	柯源悌	美國羅格斯大學博士	食品酵素生化學、食品分子生物技術	天然物食品產業	如附件	本系專任教師
助理教授	蔡敏郎	國立臺灣海洋大學博士	生物聚合物、食品	新產品開發資源管理	如附件	本系專任教師
助理教授	陳健生	美國康乃爾大學博士	奈米生物感測科技、蛋白質學、微生物	ISO 稽核技巧與實務	如附件	本系專任教師
教授	何明根	日本東京農工大學碩士	食品工業管理	食品產銷履歷資訊技術應用與實作	如附件	本系兼任教師
副教授	詹滿色	美國喬治亞大學博士	消費經濟數量方法效率與生產力分析	食品安全與經濟效益數量方法	如附件	應用經濟所專任教授支援
教授	孫金華	美國康乃爾大學博士	環境經濟、資源管理、市場行銷與價格分析、數量方法	數量方法管理經濟學	如附件	應用經濟所專任教授支援
教授	江福松	美國康乃爾大學博士	消費經濟、消費者行為、需求與價格分析	消費經濟學調查研究方法	如附件	應用經濟所專任教授支援

副教授	黃幼宜	國立政治大學博士	國際貿易理論、貿易與產業分工、產業經濟	國際經濟與企業經營管理經濟學	如附件	應用經濟所專任教授支援
助理教授	賴奕豪	逢甲大學博士	財務金融、時間序列分析、總體經濟學	數量方法 財務分析	如附件	應用經濟所專任教授支援
副教授	李明元	美國德州大學 Dallas 分校 MBA	領導、創造與研究、營運管理	食品產業運籌管理	如附件	通識教育中心 兼任教師
教授	張志清	英國布里斯托大學博士	海商法、海運法、海運契約法	智慧財產之管理運用	如附件	航運管理學系 專任教師支援
教授	朱經武	美俄亥俄州立肯特大學博士	作業研究、生產管理、管理數學、機率論	企業高階人力資源管理	如附件	航運管理學系 專任教師支援
副教授	盧華安	國立成功大學博士	航空運輸、海洋運輸、航空業經營管理、物流管理	食品物流運籌管理	如附件	航運管理學系 專任教師支援
助理教授	蘇育玲	國立台灣海洋大學博士	財務會計、管理會計、財務分析、財務管理	企業高階財務管理	如附件	航運管理學系 專任教師支援
助理教授	陳秀育	國立台灣大學博士	供應鏈管理、國際行銷、國際企業、國際產業分析	食品供應鏈管理實務	如附件	航運管理學系 專任教師支援

助理教授	丁士展	國立交通大學博士	供應鏈管理、物流管理、定期航運	食品物流運籌管理	如附件	航運管理學系專任教師支援
助理教授	林秀芬	國立台灣科技大學博士	資訊管理、電子商務、網路行銷、消費者行為研究	電子商務與管理	如附件	航運管理學系專任教師支援
助理教授	冉繁華	國立台灣大學動物學研究所博士	無脊椎動物、甲殼類生產、水產養殖	食品生產履歷系統	如附件	水產養殖學系專任教師支援
副教授	楊劍東	美國喬治亞理工學院土木工程研究所博士	CAE、CAD、系統資訊整合	電子商務與管理	如附件	系統工程暨造船學系專任教師支援
					合計共： 平均每人：	篇

三、現有副教授以上教師最近三年指導研究生論文情形：(如屬無原系、所之申請案可免填，並限申請增設博士班案者填寫)

教師姓名	研究生姓名	論文題目
曹欽玉	吳國銘(93)	海洋微藻 <i>Isochrysis</i> sp. CCMP 1324 對於吳郭魚稚魚生長期中 ω -3 多元不飽和脂肪酸含量之影響
	李佳儒(93)	幾丁質硫酸鹽添加不同鈣鹽對大白鼠骨質疏鬆之影響
	紀雅偵(93)	竹蝗內臟澱粉酶之純化及其特性
	王婉馨(94)	開發龍鬚菜海藻飲料可行性之探討
	謝旻諺(94)	海洋微藻 <i>Isochrysis</i> sp. CCMP 1324 水溶性粗多醣之流變性質及其製作化妝品(保濕乳霜)基質可行性之探討
	陳美雲(94)	綠豆芽 Asparaginyl endopeptidase 的純化及特性研究

	陳曉薇(94)	探討光線及包裝對於加工後海洋微藻 <i>Isochrysis</i> sp. CCMP1324 保存之影響
	劉律君(94)	水產動物肌肉中低分子胜肽之生理活性探討
	江泰成(95)	螺旋藻萃取物抑制油脂氧化及抗氧化活性之探討
	周弘倫(95)	改善皮蛋貯存中品質之探討
	蔡金葉(95)	凍結貯藏與解凍條件對冷凍麵糰製成麵包品質之影響
	陳靜儀(95)	福壽螺內臟澱粉酶之純化及其特性
	丁美雪(96)	魚皮膠原蛋白之萃取及其酵素水解物抗氧化活性之探討
	小計 指導研究生 13 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
蔡震壽	謝菊文(93)	多酚類與 Omega-3 脂肪酸對動脈粥狀硬化危險因子的影響
	謝吉彥(93)	不同添加物與低溫儲藏對卡德蘭膠製品之物性影響
	賴宗宏(93)	發酵香腸的加工與品質特性之回顧
	鄭斯元(93)	噴霧乾燥條件對鯖柴魚水解物胜肽活性之影響
	林雀枝(93)	膳食纖維對五穀雜糧麵包品質與機能性及其消費行為的影響
	陳俞伶(93)	發酵豆乳中活性胜月太之生產
	陳佳伶(93)	文蛤水解物中胜肽對血管升壓素轉換酶之抑制與其純化
	王淑怡(94)	乳酸發酵豆乳的機能性
	許淑貴(94)	膳食纖維與兒茶素之機能性與大專生對機能性飲料之消費行為調查
	陳國華(95)	蜆肌肉水解物膽酸結合與抗氧化能力的影響
	紀榮昌(95)	不同加工條件與添加物對龍鬚菜可食性膜之物性影響
	陳俊安(95)	海鱸魚皮中降高血壓胜肽之製備與鑑定
		小計 指導研究生 12 名
教師姓名	研究生姓名	論文題目
張克亮	謝仁琪(93)	幾丁聚醣-山藥萃取物奈米粒之凝膠化妝品製備及其對細胞抗氧化性的影響
	呂家穎(93)	含薑黃素萃取物幾丁聚醣奈米粒之製備及其特性之探討
	周宏銘(93)	幾丁聚醣-氧化矽螢光奈米粒之製備及其在大腸桿菌 O157:H7 檢測上之應用
	陳凱萍(94)	液態及固態發酵方法所生產紅麴菌株

	林奕辰(94)	奈米粒對麻痺性貝毒成分 saxitoxin 之吸附及其配合微孔盤螢光檢測之探討
	鄒裕銘(94)	幾丁聚醣-麩胱甘肽-龍鬚菜多醣萃取物複合奈米粒之製備及抗氧化特性探討
	柯怡如(95)	製備蝦紅素微乳液及其乳霜化妝品之探討
	高春芬(95)	以氧化矽-幾丁聚醣奈米粒固定化纖維酵素活性之探討
	張正昇(95)	複合奈米粒之製備與其細胞毒性及其在包覆樟芝萃取物上之應用
	張菟玲(95)	還原蝦紅素奈米粒之製備及其特性之探討
	黃令慧(95)	奈米粒固定化硫酸鋅及超氧歧化酶抗氧化能力探討
	王彥容(95)	重緣葉馬尾藻多醣類及其奈米粒抗細胞增生效果之探討
	石文奇(95)	以逆微乳化法製備螢光矽奈米粒與其在大腸桿菌 O157: H7 檢測
	小計 指導研究生 13 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
潘崇良	龍湘美(93)	乳酸菌細菌素抗菌作用及其在食品上應用之回顧。
	陳玉真(93)	乳酸菌發酵吳郭魚保健食品產製技術及生理活性之探討。
	黃祥凱(93)	乳酸菌發酵糙薏仁優格之產製技術及生理活性探討。
	胡淑芳(93)	家禽流行性感冒病毒特性與傳播途徑 以及食品衛生措施之研擬。
	司徒世瑄(94)	白藜蘆醇做為預防心血管疾病健康補充品之發展。
	黃文鈴(94)	乳酸鏈球菌素與 EDTA 對腸炎弧菌等革蘭氏陰性菌抗菌效果之探討。
	林逸豪(94)	乳酸發酵薏苡乳製食品之產製技術及生理活性探討。
	黃霽禎(94)	龍鬚菜寡醣水解物之製備及其抗氧化與抗致突變性之探討與對雙叉桿菌生長影響。
	張源義(94)	乳酸菌發酵牡蠣風味乳製品產製技術與其生理活性功能之探討。
	洪英豪(94)	蜈蚣藻乳酸發酵液之抗氧化性探討。
	范體珊(95)	克弗爾之產製現況與保健功能之回顧。
	廖奕萍(95)	乳酸菌發酵豆奶生產、儲存與其生理活性之回顧。
	陳姿元(95)	<i>Aeromonas salmonicida</i> MAEF108 菌株所產洋菜酶的純化與性質之探討。
	陳明芬(95)	乳酸發酵山藥乳製品對三種雙糖酶抑制效果之探討。
施姍汶(95)	海帶多醣水解液乳酸發酵產物之生理活性探討。	

	陳君如(95)	海菜酒之製備及其生理活性功能探討
	康新楷(96)	<i>Aeromonas salmonicida</i> MAEF108 所產 Agarase AS-II 之純化與特性研究暨經 Agarase AS-II 水解所得藻類寡醣之生理活性探討
	余雅雯(96)	蠅煮汁乳酸發酵產品之生產技術及其生理活性探討
	吳欣蕙(96)	<i>Pseudomonas vesicularis</i> MA103 菌株所產 agarases PV-1 與 PV-2 之純化與性質探討
	小計 指導研究生 19 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
洪良邦	林美俐(93)	食品及中藥摻加壯陽成分 Tadalafil 檢驗方法之探討
	林怡貞(93)	以固定化脂解酶製備雙甘油酯
	林雨欣(93)	文旦皮精油之成分組成及其乳化物對 <i>S. aureus</i> 及 <i>E. coli</i> 的抗菌活性之探討
	李淑靜(94)	不同的萃取條件對烏龍茶茶湯成分的影響
	邱明乾(94)	以改良式高效能液相層析法與紅外光光譜法測定幾丁質/幾丁聚醣 N-乙醯化程度
	蔡佩瑩(94)	山藥中薯蕷皂配基及植物固醇類化合物之分析
	鄭睿智(94)	以高效能液相層析法分析 L-Ascorbic Acid 與 Isoascorbic Acid
	林俊然(95)	文旦皮精油及水溶性幾丁聚醣對皮膚芽胞菌之抗菌活性
	卓憲駿(95)	不同高效能液相層析法測定幾丁質/幾丁聚醣 N-乙醯化程度之比較
	張富傑(95)	以染劑吸附法測定幾丁聚醣樣品之純度及乙醯化程度
	王儷璇(95)	幾丁聚醣—精油微膠囊之製備及其對轉糖鏈球菌之抗菌活性
	小計 指導研究生 11 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
邱思魁	於柏伸(93)	牡蠣抽出物之抗氧化與其季節與產地之變動
	郭淑貞(93)	近紅外光技術應用於魚粉中組織胺測定之可行性探討
	吳淳亮(93)	蜈蚣藻之抽出條件對抗氧化活性的影響
	洪英豪(93)	蜈蚣藻乳酸發酵液之抗氧化性探討
	徐可芳(93)	短時間鹽度馴化對牡蠣化學成分及滋味之影響
	王聖欽(94)	探討以吳郭魚內臟粗酵素液水解蛋白質之抗氧化活性

	劉玉萍(94)	添加物與儲存條件對卡德蘭膠製品質感特性與離水性之影響
	侯松伯(95)	數種台灣可食用性藻類之抗氧化評估
	禹應慈(95)	浸泡條件對四種豆類水浸泡液與浸泡豆粒乙腈萃取物抗氧化活性之影響
	李品蓉(95)	基隆地區學校飲水機水質之探討
	楊建寰(95)	探討鯖魚內臟粗酵素液水解蛋白質之抗氧化活性
	吳孟真(95)	台灣蜆與一條根萃取物對吳郭魚肝臟抗氧化酵素活性之影響
	小計 指導研究生 12 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
鄭森雄	呂鑒勳(94)	牡蠣組織之鋅及「鋅結合蛋白質」之分佈及其純化
	張智傑(94)	缺氧與鯉魚消化道組織「鋅結合蛋白質」和纖維母細胞之關係
	黃韻潔(94)	以免疫化學法探討鯉魚、草魚、鱧魚和吳郭魚之 43 kDa「鋅結合蛋白」之分布
	詹雅琪(94)	鯉魚魚皮之鋅及 43 kDa「鋅結合蛋白質」之分佈及其特性
	廖萱蓉(95)	鯉魚消化道組織「鋅結合蛋白質」與胞外母質之關係
	劉千子(94)	鯽魚組織中 43 kDa「鋅結合蛋白質」之分布與特性
	鍾岳穎(94)	人類母血與臍帶血中鋅與 43 kDa「鋅結合蛋白質」之分布與特性
	小計 指導研究生 7 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
黃登福	沈嘉祺(93)	乳製品攝取介入體重控制對國小肥胖學童之影響
	江靜欣(93)	產毒渦鞭毛藻 <i>Gymnodinium catenatum</i> 受不同環境、營養因子及酸性電解水 影響其生長與毒性之探討
	余佳真(93)	抗氧化劑維生素 C 和 E 對馬兜鈴酸在大鼠毒作用之影響及馬兜鈴酸毒成分在大鼠之毒作用差異性比較
	洪郁嵐(93)	台灣產楊桃成分特性及其食用安全性探討
	呂玉玫(94)	台北市中藥材黃麴毒素含量之探討
	張春美(93)	膳食葡萄糖胺糖與鈣對關節炎病人影響
	許祐榮(93)	菌種、培養條件和熱處理對紅麴二次代謝產物之影響
	羅義鳳(93)	濫用藥物嗎啡與安非他命對人體和大白鼠尿液中內生性多巴胺、正腎上腺素和腎上腺素之影響
	黃培安(93)	台灣產有毒螺類之毒性、蓄毒機制及毒素結合蛋白之研究

	林育如(94)	蔬果中農藥多重殘留分析檢驗方法之研究
	林欣緣(94)	利用粒線體 16S rRNA 基因以 PCR-RFLP 方法鑑定有毒螺類
	邱雅琦(94)	應用生物快速篩選方法測定魚類樣品中戴奧辛含量之探討
	蔡維隆(94)	鯔類之毒性分析及魚種基因鑑定法之探討
	朱正明(94)	應用生物快速篩選方法測定乳品中戴奧辛含量之探討
	羅怡文(94)	市售食品蛋類、畜肉與食用油脂中有機氯劑農藥之殘留量調查
	林文風(95)	台灣鮪、鯉魚類之加工品 PCR 鑑定技術建立及粒線體 Cyt b 序列之親緣演化分析
	唐惠瑾(95)	酸性電解水與次氯酸鈉對醫院環境消毒效果之探討
	陳南宏(95)	笛鯛科魚類之毒性分析及其魚種蛋白質電泳技術鑑定方法之探討
	曾柳菁(95)	酪蛋白對腐植酸於大鼠毒作用之影響探討
	黃鈺茹(95)	電解氧化水處理水產品之殺菌效果及安全之探討
	廖孝綦(95)	利用 PCR-RFLP 鑑定台灣北部口魚中石狗公之種類
	鄭奕正(95)	培養條件對葉下珠細胞生產多醣體之探討
	謝宏昇(95)	基因技術在旗魚及其加工品魚種辨識上應用之探討
	謝慈丰(95)	探討葡萄糖和天門冬醯胺之間的固態梅納反應
	顏嘉瑜(95)	利用粒線體基因以 PCR-RFLP 方法鑑定台灣產二枚貝
	盧秋燕(95)	台灣市售淡水河魩之毒性和種屬基因鑑定探討
	許博揚(96)	龍鬚菜藻類前列腺素生成之探討
	小計 指導研究生 27 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
柯源悌	張家瑋(95)	綠豆澱粉分支酶 I 在大腸桿菌系統之表現與特性分析
	彭書愷(95)	綠豆澱粉磷解酶 cDNA 之基因選殖與特性分析
	鍾佩珊(95)	利用大腸桿菌系統表現綠豆澱粉分支酶 II 基因之重組蛋白質
	小計 指導研究生 3 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
方翠筠	王美瓔(94)	基質次結合部位殘基突變後對於麥芽糖寡甘海藻糖水解酶之活性與基質選擇性的影響

	王儷靜(95)	鹽橋對於 <i>Brevibacterium helvolum</i> ATCC11822 異澱粉酶之熱穩定性的影響
	石東原(93)	活性部位殘基突變後對於海藻糖生成酶之活性與基質選擇性的影響
	朱承天(93)	利用 JEMBOSS 分析樟芝一段表達序列之限制酶圖譜與開放讀譯框 (ORF)
	李柏逸(94)	鹽橋對於麥芽寡糖 α -海藻糖水解 α -之最適作用溫度與熱穩定性的影響
	周芳禎(94)	活性部位殘基突變後對於異澱粉酶之活性與基質選擇性的影響
	林嘉銳(94)	以電腦模擬麥芽寡糖苷海藻糖生成酶與麥芽寡糖之結合部位並探討基質結合部位胺基酸殘基突變後對其轉糖基活性之影響
	潘勁行(93)	活性部位苯丙胺酸殘基突變後對於海藻糖苷糊精生成酶之轉糖基與水解作用的影響
	蕭銘瑞(95)	鹽橋對於 <i>Brevibacterium helvolum</i> ATCC 11822 麥芽寡糖苷海藻糖生成酶熱穩定性之影響
	魏岑芸(95)	增加基質結合部位殘基與基質間氫鍵對於 <i>Sulfolobus solfataricus</i> ATCC 35092 麥芽寡糖苷海藻糖生成酶轉糖基及水解作用之影響
	蘇惠君(95)	麥芽寡糖苷海藻糖水解酶的基因選殖、特性探討與基因重組
	小計 指導研究生 11 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
張正明	邵蘊萍(93)	長期照護住民的灌食鼻胃管衛生狀況與其影響因子研究
	吳炎文(93)	多層次直銷商事業發展與其個人特質關係之探
	葉富欽(94)	台灣截切蔬果生產管理現況與消費趨勢之研究
	辛潔琪(94)	大宗養殖水產品藥物殘留之風險評估分析：以吳郭魚、虱目魚為例
	楊書瑩(94)	美國硬白麥製作中式白麵條之可行性及其品質特性探討
	林書賢(94)	市售組織化植物蛋白 (Texturized Vegetable Protein, TVP) 物理特性與感官品質間之相關性及其最適品質判定之探討
	王俊富(94)	魚市場漁產品衛生品質快速檢驗作業行動管理系統之開發
	邱俞婷(94)	日式料理店從漁船至餐桌黑鮪魚可追溯示範系統之建立
	胡韻梅(94)	青少年體型意識與攝取含糖飲料行為之探討
	翁麗珍(94)	抗生物質檢測評估的篩檢與辨識
	康淑敏(94)	辣木組成分與生理活性之探討

	許育菁(94)	蛋雞場管理模式比較與對雞蛋生產表現之影響
	陳艾婷(94)	保健食品態度、人格特質與多層次傳銷經營績效之影響
	翁淑玉(95)	基隆市國小學校午餐現況調查與經營模式最適化之分析研究
	林建汝(95)	多重引子 PCR 與 PCR 增殖技術應用於病原菌 快速檢測可行性之探討
	小計 指導研究生 15 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
蕭泉源	於敬桓(93)	粒狀與粉狀飼料養殖鰻魚之品質差異與區分指標
	黃書政(94)	米麩對乳化肉品物化特性及大鼠腸道生理之影響
	杜中菁(94)	不同產區與季節之牡蠣重金屬含量分析
	賴志行(94)	魚鱗膠原蛋白之萃取及其酵素水解物抗氧化性與角質細胞增生效果之探討
	卓雅怡(94)	鯖魚罐頭蒸煮液作為粉末調味料基質與魚醬油之探討
	張珍珍(94)	黃鰭鮪及旗魚貯存期間生物胺之生成及其組織胺快速檢驗之探討
	林志洋(94)	煙燻鯊魚肉品質衛生及貯藏期限之探討
	蔡敬廷(94)	飛魚組胺酸相關化合物與生物胺形成之探討
	陳文音(95)	加工條件與添加物影響細紋獅子魚 (Liparis tanakai) 煉製品品質之探討
	陳弘文(94)	冷凍麵糰配方與加工條件對麵包品質的影響
	黃琳惠(94)	膳食纖維對金線鱧魚漿煉製品品質之影響
	蔡佳玲(94)	收穫後處理與包裝對海鱷、吳郭魚與鱸魚品質與 5°C 儲藏期限之影響
	林東源(95)	電凝技術應用在肉品加工廢水處理之探討
	唐惠瑾(95)	酸性電解水與次氯酸鈉對醫院環境消毒效果之探討
	沈佩穎(95)	飼料類型對養殖鰻魚(Anguilla japonicus)成長期間化學組成與品質之影響
	黃秀雯(95)	暹羅副雙邊魚 (玻璃魚) 之化學組成特性及其季節與貯存變化
	楊鎮璿(95)	利用粒線體基因以 PCR-RFLP 方法鑑定頭足類動物及其加工品物種之應用
	李品蓉(95)	基隆地區學校飲水機水質之探討
	廖諱嘉(96)	盲鰻生化學組成特性及其抗氧化活性之探討
	小計 指導研究生 19 名	

教師姓名	研究生姓名	論文題目
江孟燦	彭威博(93)	利用交替模式探討反式脂肪酸對大白鼠血脂濃度之影響
	林育貞(93)	影響臺北市信義行政區哺乳婦女成熟乳營養成份之因子探討
	曾秀惠(93)	比較不同蛋白質來源與 Lovastatin 添加對倉鼠血脂濃度之影響
	駱貞妃(93)	影響臺北市大同區授乳婦母乳營養成份因子之探討
	黃子珊(93)	不同蛋白質來源添加 genistein 對原發性高血壓大白鼠(SHR)血壓及荷爾蒙濃度的影響
	陳心滢(94)	薏苡殼中酚類化合物與薏苡麩皮甲醇萃取物中乙酸乙酯和正丁醇次區分層對抑制 Tyrosinase 活性與消除自由基作用之探討
	趙盈鈞(94)	鹼性電解水對 STZ 所誘發之第二型糖尿病大白鼠醣類代謝、脂質代謝之影響
	吳翠倫(94)	含油酸之不同油脂對第 2 型糖尿病大白鼠醣代謝及脂質代謝之影響
	吳宛穎(94)	糙薏仁對第 2 型糖尿病人血糖及血脂肪的影響
	楊玉鈴(95)	比較薏仁麩皮與米麩皮對第二型糖尿病大白鼠血糖血脂之影響
	陳佳音(95)	綠豆水對第二型糖尿病大白鼠醣代謝與脂質代謝之影響
小計 指導研究生 11 名		
教師姓名	研究生姓名	論文題目
蔡國珍	王志偉(93)	茶葉兒茶素之生理活性
	陳婉倩(93)	番石榴酒釀製之研究
	李靜旻(93)	腸出血性大腸桿菌 O157:H7 生長特性及酸適應能力之探討
	黃子恩(93)	HACCP 驗證餐飲工廠衛生管理人員核心能力之探討
	劉育綾(93)	石蓴酒的釀造及其抗氧化活性分析
	謝佩伶(93)	幾丁聚醣對幽門螺旋桿菌抗菌作用之探討
	鍾孟容(93)	白木耳乳酸發酵液之製備及其生理活性探討
	吳冠政(94)	纖維素酶水解幾丁聚醣及其產物免疫活性評估
	王惠宗(94)	光觸媒二氧化鈦奈米材質抗菌活性之探討
	邱淑蓮(94)	中藥益生菌之篩選及其對乳酸桿菌、雙叉桿菌與產氣莢膜梭菌生長之影響
	劉家暉(94)	紫菜酒之釀造及其抗氧化活性分析
	陳宏展(94)	環境因子對腸出血性大腸桿菌 O157:H7 生長及產毒能力之影響與建立該菌之表面電漿共振免疫分析法
	葉靜穎(94)	魚型鏈球菌於市售吳郭魚之污染調查與其特性之探討

	陳昭矩(95)	酵母菌葡萄糖耐量因子萃取物之安全性評估與其抗氧化活性探討
	葉曉穎(95)	市售吳郭魚、豬肉及臨床檢體中 <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> - <i>Acinetobacter baumannii</i> (Acb) complex 菌株的分離及其基因型與藥物敏感性之探討
	邱源章(95)	細菌素對 <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> 在葡萄汁中生長之影響
	侯淑津(95)	臨床病人及雞隻之空腸彎曲桿菌分離株致病基因、生長能力及抗藥性之探討
	夏珮莉(95)	茯苓乳酸發酵液之製備及其免疫調節與抗氧化活性評估
	鍾閔仔(95)	酵母菌菌體破碎方法及其葡萄糖耐量因子萃取物之安定性探討
	廖國威(95)	石蓴酒貯酒條件及對大鼠抗氧化活性探討
	何義清(96)	腸炎弧菌生理特性與檢驗方法之回顧
	小計 指導研究生 21 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
龔瑞林	陳秀媛(93)	共軛亞麻油酸對於前脂肪細胞引起程式化凋亡的機制探討
	林惠君(93)	薑黃素抗 IgE 媒介型過敏反應之體外效用評估
	柯登議(93)	文蛤酵素水解物對培養細胞氧化壓力之保護作用
	洪美戀(94)	不同樟芝菌種發酵液在肝癌細胞之毒殺性比較
	高寧若(94)	利用蛋白質體學技術探討植物性雌激素對造骨細胞影響之作用機制
	吳立詮(94)	以細胞培養模式評估薑黃素奈米微粒之生物活性
	陳璋寧(94)	利用抗菌觀點來探討綠豆防禦素 VrD1 在免疫調節上所扮演的角色
	楊喬筑(94)	以細胞培養模式評估固態培養牛樟芝菌絲體萃取物之抗肝癌生物活性及其機制
	黎筱君(94)	以細胞培養模式評估薯蓣皂配基之抗發炎與肥大細胞脫顆粒之作用
	洪幸尅(95)	以體外培養細胞模式評估蝦青素對 IgE 媒介過敏反應之效用
	許怡婷(95)	以細胞培養模式探討蝦青素抗粥狀動脈硬化之功能與機制
	陳美宏(95)	探討胰臟外分泌細胞轉分化之分子調控機轉
	黃鈺婷(95)	以大鼠神經膠瘤 C6 細胞探討蝦青素神經保護作用
	藍珮瑜(95)	以脂肪細胞 3T3-L1 模式探討蝦紅素對氧化壓力下之影響
	小計 指導研究生 14 名	

教師姓名	研究生姓名	論文題目
吳彰哲	詹孟怡(94)	兒茶素抑制日本腦炎病毒感染之研究
	邱雅鳳(95)	海藻萃取物抑制日本腦炎病毒感染及免疫功能調節之研究
	程景彥(95)	日本腦炎 DNA 疫苗經皮傳輸之研究
	朱韻涵(95)	幽門螺旋桿菌 DNA 疫苗之研發
	潘璿帆(95)	石蓴萃取物抑制黃質病毒感染機轉之研究
	小計 指導研究生 5 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
廖若川	林依萱(93)	植物固醇苷類化合物之分析
	梁惠如(93)	蜆抗癌有效成分之分離及化學結構鑑定
	吳書瑜(94)	探討文蛤(Meretrix lusoria)之保肝功能研究
	張志超(94)	以分光光譜法與原子吸收光譜法測量市售鮮乳中鈣質含量
	謝碧華(94)	幾丁質類功能專利地圖及分析
	廖秀媛(94)	市售包裝果汁黃酮及有機酸含量之探討
	朱自清(95)	番茄醬中茄紅素之雙水相萃取
	胡慧君(95)	利用胍類化合物製備分子拓印聚合物
	蔡佳龍(95)	茄紅素的雙水相萃取
	余曉琪(95)	台灣蜆生理活性物質之分離純化及鑑定
	小計 指導研究生 10 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
孫寶年	林柏全(93)	蜆、文蛤與花蛤熱水抽出物對吳郭魚 (Oreochromis mossambicus) 體外與體內低密度脂蛋白氧化之影響
	高志豪(93)	吳郭魚脂氧合酶之基因選殖與分析
	陳冠良(93)	大豆屬一條根異黃酮類化合物含量與抗氧化性之鑑定
	游家芷(93)	大豆屬一條根抑制脂質氧化成分
	黃瑞彥(93)	藍點鸚哥魚體內藻膽蛋白之轉變及顏色變化
	劉誌成(93)	市售魚油的品質調查及以固定化石蓴脂氧合酶修飾魚油氣味的研究
	李武峰(94)	石蓴 (Ulva fasciata) 脂氧合酶純化及固定化後之生化特性
	陳翠瑤(94)	吳郭魚為動物模式評估一條根降血脂、降膽固醇功能及抗發炎與抗環境緊迫之功能

	顏維良(95)	攝食蜆萃取物對吳郭魚血脂與 LDL 脂肪酸組成之影響
	吳佳玲(95)	吳郭魚攝食天然萃取物後血液特性與低溫耐受性之變化-貝類及一條根之影響
	小計 指導研究生 10 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
詹滿色	林妍伶(95)	臺灣外岸磯釣遊憩效益之評估
	林啟光(95)	中國股市與香港中資類股報酬率與波動性外溢效果之研究—VEC-GJR GARCH-M 模型之應用
	俞宏霖(95)	臺灣國際商港之營運效率分析—資料包絡法之應用
	陳麗絲(95)	臺灣遠洋鮪釣漁業生產效率之經濟分析
	黃麗香(95)	台灣外岸磯釣之環境評估及管理分析
	楊景禎(96)	價格傳遞與運銷價差—台灣香蕉與鳳梨市場實證分析
	小計 指導研究生 7 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
孫金華	林依婷(93)	南方黑鮪保育委員會台灣決策原則管理程序
	梁世超(93)	防範台灣漁船遭大陸船員挾持進行偷渡行為之策略研究及案例分析
	吳苗芳(93)	WTO 杜哈回合關稅減讓對台灣漁業的影響—漁業部門均衡模型之應用
	周淑幸(94)	WTO 杜哈回合非農產品市場進入對我國漁業之影響分析—漁業部門均衡模型之應用
	游季翰(94)	台灣地區選擇權交易對期現貨市場因果關係及報酬波動與不對稱影響效果之研究—VEC-TGARCH-M 之應用
	洪子雯(94)	東協加三區域經濟整合對台灣漁產品貿易之影響
	馬先慧(94)	台灣遠洋鮪延繩釣漁業個別可轉讓配額管理制度之研究
	張舒婷(94)	南方黑鮪保育委員會管理程序決策原則之比較
	楊慈珍(94)	新台幣兌美元匯率波動性預測及其與遠期匯率之關聯性-預測模型比較及納入成交量之探討
	李元中(95)	ICCAT 05-02 號決議對台灣鮪釣漁業管理與發展之影響
吳宜謙(95)	臺灣冷凍鮪類輸日對日本鮪類生魚片市場價格之影響分析—馬可夫轉換模型之應用	

	孫英智(95)	中國大陸在初級產業和科技產業的角色與人民幣波動對中國大陸對外貿易的影響：引力模型的應用
	郭東霖(95)	南方黑鮪未回報捕獲量對資源管理影響之模擬分析
	傅家驥(95)	南太平洋論壇漁業局漁船作業天數機制(VDS)對臺灣鯷鮪圍網漁業管理之影響
	浦漢屏(95)	世界各國大型貨櫃船型之船價分析
	張志文(95)	日本鮪類生魚片市場價格形成機制對台灣大型鮪釣產業之影響分析
	葉孟琪(95)	台灣養殖魚塭集中區海水統籌供應系統
	王昇柔(95)	馬祖民宿及海釣活動旅遊意願及願付價格之評估
	王崇義(95)	臺灣海洋漁業管理及執行問題之探討
	小計 指導研究生 19 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
江福松	王一新(93)	研究發展對台灣養殖漁業生產力的貢獻與產業間的外溢效果
	吳天仁(94)	應用共同管理於整合性漁業與海岸環境政策之研究
	黃淑惠(93)	消費者對基因改造食品之願付價值-條件評估法與拍賣實驗之比較
	胡靜書(93)	漁產品消費者行為與冷凍裹粉鯛魚塊願付價值
	林朱文(93)	台灣鯛養殖場環境檢測與產品可追蹤性之研究
	林素如(93)	台灣港灣規劃與決策之社會經濟和環境面向分析-以台北港為例
	邱淑妃(94)	應用平衡計分卡評估漁會經營績效之研究-- 以基隆區漁會為例
	李文明(94)	政府預算配置與執行之探討--以漁業行政部門為例
	莊琦婷(94)	台灣鯛養殖場生產技術效率分析--隨機性邊界生產函數之應用
	鄭登耀(94)	台灣生鮮鮪魚網路行銷之研究
	游佩樺(94)	消費者對基因改造食品之願付價值-拍賣實驗與假設市場評估法之應用
	黃日昇(94)	消費者對海洋性節慶活動認知之研究--以大台北地區為例
	楊佩純(94)	台灣與美國消費者對基因改造食品認知與願付價值之分析
	鄭安國(94)	台灣沿近海漁船動態管理政策之研究
	林素連(95)	消費者對 CAS 認證漁產品認知與消費行為之研究—以大台北地區家庭為例
	林報儉(95)	臺灣遠洋鮪釣漁業產業調適之研究
陳文祺(95)	灌溉蓄水池發展養殖漁業問題之探討-桃園農田水利會灌區個案研究	

	吳鴻文(95)	台灣海洋箱網養殖產業發展策略之研究—層級分析法之應用
	黃建豪(95)	台灣中小型拖網漁業生產經濟與其調適之研究
	吳乾正(95)	台灣鄉村民宿發展策略之研究—以台北縣金瓜石為例
	薛宏府(95)	農業金融體系導入消費性貸款之可行性分析--以現金卡為例
	羅忠佐(95)	新竹漁港發展策略之研究
	詹銘慧(95)	油價上漲對台灣漁業部門之影響評估—漁業部門均衡模型之應用
	黃偉仁(95)	台灣網養殖場養殖型態之比較—隨機性邊界生產函數之應用
	小計 指導研究生 23 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
黃幼宜	石聿立(94)	大鵬灣風景特定區之經濟效益評估
	李思瑩(94)	區域經濟整合與貿易區塊之更迭
	沈昱甫(94)	貿易密集度指標與貿易區塊的群組分析:以電子製造業為例
	陳皇任(94)	綠島生態旅遊永續經營之研究—生態足跡法
	黃生耀(94)	共線性下投資函數的分析比較
	蔡立蓉(94)	大中華經濟圈的邊界效果:引力模型的驗證
	李松樵(95)	外資介入下台股現貨、台股期貨與摩根台股期貨之關聯性:VEC-GJR GARCH 模型之應用
	吳佩琪(95)	台指選擇權波動率模型建立與預測能力之比較分析:波動率指數 VIX 及其資訊內涵
	蕭嘉翔(95)	外來投資、研發與市場導向之外溢效果:台灣製造業的驗證
	馮于倫(96)	貿易成本、中間財與產業型態
	邱鈺惠(96)	台灣產業結構、貿易型態與生產密集度更迭
	小計 指導研究生 11 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
張志清	王煜緯(93)	海峽兩岸海事仲裁制度之比較研究
	王嘉瑛(93)	我國港口當局實施國際船舶及港口設施保全章程相關問題研究
	李志鵬(93)	台灣地區汽車貨櫃貨運業經營策略之研究
	黃聰明(93)	提高海軍艦艇可靠度之研究-分析層級程序法之運用
	林詩發(93)	從供應鏈績效評估觀點看公民營企業電子採購作業
	陳木生(93)	由風險管理觀點論海關查緝出口贓車及冒退營業稅策略之研究
	陳台安(93)	商、軍、漁共構港埠之使用與管理研究—以蘇澳港為例

張雅涵(93)	我國船舶設籍制度與國輪發展因應對策分析
侯淑滿(93)	定期航運策略聯盟契約之探討
林財生(93)	光船租賃契約實務問題之研究
曾鈺珊(93)	載貨證券詐欺相關問題之研究
劉怡伶(93)	定期航運論時傭船契約之研究
張淑娟(94)	液晶面板廠商全球運籌管理之探討
蕭在均(94)	台灣桃園地區內陸貨櫃集散站多角化經營與績效評估
曾台麗(94)	我國船員退休金提撥制度之檢討分析
林欽琳(94)	國際航空立法多元化下航空運送人責任之研究
包嘉源(94)	兩岸海運通航談判之研究
王傳偉(94)	台灣北部地區砂石船貨運供應鏈管理相關問題之研究
范聿壯(95)	基隆港貨櫃裝卸作業安全管理研究
凌鳳儀(95)	兩岸空運通航談判之研究
周文彬(95)	台北港之經營環境與策略分析
周秉瑩(95)	冷凍櫃貨損之探討
李長林(95)	由亞洲其他國家自由貿易區之發展 分析我國自由貿易港區相關問題
陳虹如(95)	海洋大學航運管理系課程規劃對專業能力之影響及畢業生就業狀況調查
陳惠榕(95)	我國實施港口國管制法制之研究
林柏宏(95)	論程傭船契約裝卸期間與延滯費之研究
曾景男(95)	歐盟各國實施噸位稅制之成效
黃裕祺(95)	我國海難救助契約相關問題之研究
汪子超(95)	定期航商導入電子採購之研究
葉柔佑(95)	通用船舶買賣契約 NSF'93 內容之研究
趙依姣(95)	全球化思維下我國定期航商經營策略之分析
蔡俊彥(95)	論程傭船契約裝卸時間相關問題
蔡美華(95)	基隆地區貨櫃集散站實施自主管理之效益分析
鄭夙君(95)	北美地區執行貨櫃保安之研究
賴雅婷(95)	我國船舶登記制度之檢討研究
蕭丁訓(96)	基隆港創新管理與競爭策略之研究
王德鈞(96)	與貿易有關智慧財產權及海運貨物通關相關問題探討
小計 指導研究生 37 名	

教師姓名	研究生姓名	論文題目
朱經武	曹慧菁(93)	季節性預測模式比較-以基隆港出口貨櫃預測為例
	蔡嘉昌(93)	貨櫃碼頭設施佈設對作業績效影響之研究
	李忠益(93)	岸肩橋式起重機工作人員排班之研究
	車沛俞(93)	單一定期航線最適艙位分配之研究
	劉曄(93)	整合同時收送貨與選擇貨運公司服務之車輛途程問題
	劉芸利(93)	資料包絡分析法評估亞洲地區國際貨櫃港經營績效之研究
	葉中仁(93)	季節性預測模式比較-以高雄港轉口貨櫃預測為例
	李綱紀(93)	季節性預測模式比較-以台中港進口貨櫃預測為例
	陳福全(93)	民間參與政府規劃 BOT 案件潛在問題之探討
	許聖民(93)	貨櫃儲存場出口貨櫃儲位指派法則之研究
	曹素春(94)	單一變數季節性預測模式比較-以基隆港出口貨櫃為例
	林文晟(94)	結合平衡計分卡與智慧資本建構定期航運業經營績效評估模式之研究
	周偉禮(94)	以啟發式演算法求解單一場站多車種同時收送貨之車輛途程問題
	陳銘德(94)	基隆港貨櫃碼頭優先靠泊制度探討
	劉中平(94)	台灣國際商港水域航行安全性及海事事務分級制度之研究
	潘昶瑞(94)	郵輪逃生避難動線之研究-以台華輪為例
	小計	指導研究生 16 名
教師姓名	研究生姓名	論文題目
盧華安	李忠益(93)	岸肩橋式起重機工作人員排班之研究
	賴清榮(93)	聯營合約限制下定期航線最適艙位分配之研究
	楊若苓(93)	延遲定期船靠泊專用碼頭時間窗重置之研究
	楊曜穗(93)	定期船船期延遲之追趕策略分析
	李蘋(93)	航空貨運站現場作業人員工作滿足分析--以新成立業者為例
	林正偉(93)	岸肩橋式起重機工作排程之研究
	俞堪圭(93)	自由貿易港區成功關鍵因素之研究-以基隆港為例
	陳明輝(94)	軌道門型機作業之出口貨櫃排序最佳化研究
	李青璟(94)	定期航商多期程船隊規劃之研究
	劉家豪(94)	級距式港埠裝卸費率之航商最佳化貨櫃排程分析

	蘇美雅(94)	定期航線船期訂表之研究
	董晉偉(95)	定期航線經營之模擬分析~以亞歐航線為例
	賈台興(96)	定期航運之供應鏈架構與策略聯盟對其影響之研究
	小計 指導研究生 13 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
蘇育玲	王存仁(94)	平衡計分卡運用於內部稽核之研究
	王瑄怡(94)	平衡計分卡與企業價值之關連性研究-以定期航運業為例
	鄭主宇(94)	顧客關係連結類型對關係品質與忠誠度之影響—以海運業為例
	林育卿(94)	魅力領導、倫理氣候與員工道德承諾之關聯探討
	陳文瑛(94)	女性職場文化對女性員工發展障礙與機會之關聯探討
	黃國志(94)	以資本資產訂價模式分析海運業資金成本與風險之關係
	黃舒豐(94)	應用資料包絡分析法評估台灣散裝航運上市公司經營績效
	劉俊易(95)	國際機場服務品質影響因素之研究-以桃園國際機場為例
	周虹妤(95)	智慧資本管理效率評估之研究-以國內銀行為例
	李美蓉(95)	應用平衡計分卡於國內定期航運業之研究
	小計 指導研究生 13 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
陳秀育	柯政良(95)	逆物流策略之探索性研究-以供應商觀點
	翁曉玲(95)	綠色供應鏈管理活動之整合模式實證研究-以台灣中小企業為例
	游世青(95)	貨櫃定期航商營運供應鏈安全管理之研究
	顏婉吟(95)	節慶文化活動服務品質之探討—以基隆中元文化祭為例
	小計 指導研究生 4 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
林秀芬	汪大崑(95)	從組織內外觀點建構知識分享影響因素評估模式之研究—以航運業為例
	駱昆鴻(96)	以內容分析法探討台灣旅遊網站發展現況與經營建議
	小計 指導研究生 2 名	

教師姓名	研究生姓名	論文題目	
冉繁華	林舒美(93)	海水微藻抑制病原弧菌 <i>Vibrio alginolyticus</i> 增生之研究	
	席莉雅(93)	不同比例綠豆粉和四季豆粉取代魚粉對白蝦成長及免疫反應之影響	
	張清旭(93)	飼料中添加皮質酮和脫殼激素對於白蝦非特異性免疫反應及生理因子之影響	
	莊翔傑(93)	點帶石斑魚促性腺素釋放激素受體基因之選殖與調控表現	
	郭育民(93)	飼料中添加不同固醇類賀爾蒙對老鼠斑成長和生理之影響	
	陳巧玲(93)	葡聚多醣體與維他命 C 對點帶石斑魚的非特異免疫反應及生理之影響	
	黃正臺(93)	不同免疫激活物對白蝦非特異性免疫反應及生理之影響	
	蔡宇鴻(93)	飼料中添加類固醇激素對克氏海葵魚性轉變之影響及生殖研究	
	霍大偉(93)	我國海洋油污染緊急應變機制與執行力之研究	
	鍾緩蓉(94)	酸菌與其細胞外產物對溶藻弧菌和巴斯德桿菌生長之影響	
	錢昇威(94)	白條海葵魚胚胎與仔魚之發育及餵食不同微藻滋養之輪蟲對魚苗成長及活存研究	
	鄭愨穎(94)	不同蛋白質與油脂含量對老鼠斑幼苗成長與免疫反應的影響	
	蔡佳均(94)	不同濃度羥四環黴素對吳郭魚殘留量及非特異性免疫反應之影響	
	劉昱秀(94)	飼料添加維生素 E、葡聚多醣體對海鱷非特異性免疫反應的影響	
	萬文豪(94)	我國海洋政策與管理之研究—海軍所扮演之角色	
	曾子渝(94)	葡聚多醣體對臺灣鮑非特異性免疫之影響	
	陳映妤(94)	藥用植物對海鱷非特異免疫反應之影響	
	張農杰(94)	斷溝龍蝦生殖生物學之研究	
	張國一(94)	免疫刺激物對日本鰻非特異性免疫反應之影響	
	杜健瑋(94)	飼料中添加葡聚多醣體與藻酸鈉對點帶石斑魚成長及非特異性免疫反應之影響	
	吳協峻(94)	葡聚多醣體與藻酸鈉對斷溝龍蝦非特異性免疫反應之影響	
	黃至谷(95)	大蒜對點帶石斑魚成長與非特異免疫反應的影響	
	陳依琳(95)	台灣優良水產養殖場發展策略之分析	
莊曉慧(95)	臺灣石斑魚產業競爭力與策略之分析		
張庭杰(95)	飼料中添加藥用植物對海鱷成長及非特異性免疫反應的影響		
江逸緯(95)	不同濃度歐索林酸對白蝦殘留量及非特異性免疫之影響		

	王聖銘(95)	放養密度對老鼠斑稚魚成長與非特異性免疫的影響
	小計 指導研究生 27 名	
教師姓名	研究生姓名	論文題目
楊劍東	呂永宗(93)	RFID 應用研究-以可離線作業表單為例
	陳彥良(93)	運用網際網路圖形化展現技術與分散式架構於工作排程之應用
	滕用強(93)	XML 在企業電子化之應用研究-以企業財產管理為例
	宋祚忠(94)	禁制搜尋法應用於一維儲料切割問題之研究
	王俊富(94)	魚市場漁產品衛生品質快速檢驗作業行動管理系統之開發
	吳偉仕(94)	新的應用於一維儲料切割問題之循序啟發式程序
	黃筱倩(95)	RFID 在圖書館的應用研究
	小計 指導研究生 7 名	

四、擬增設研究所之師資概況表 (本表研究所學生數不須加權計列)

所屬學院	名稱	研究所學生數				專任助理教授以上師資數				學院生師比 (A/B)
		碩士班	碩士在職專班	博士班	小計 (A)	教授	副教授	助理教授	小計 (B)	
生命科學院	生命科學院	336	64	114	514	30	16	15	61	8.426
原系所或相關系所	名稱	隸屬學院		設立學年度	專任師資數					
		教授	副教授		助理教授	小計 (C)	講師 (D)	合計 (C+D)		
食品科學系	食品科學系	生命科學院		46	10	8	2	20	0	20
備註	8月1名將新聘助理教授1名，另已獲學校同意擬新聘教師3名									

五、現有相關學門系所學位學程之學生人數現況：

系所學位學程名稱	學生數		
	博士班	碩士班	大學部
食品科學系	37	118	408

六、擬增聘專任師資1員，其中副教授以上者1員，助理教授或具博士學位者0員；兼任師資1員。

七、擬增聘師資之結構、學術背景及其專長說明：本系目前並無智慧財產權研究專長之教師，因此需要增聘。

八、增聘之途徑與規劃詳如下表：

專兼任	職稱	學位	擬聘師資專長	學術條件	擬開授課程	延聘途徑與來源	有否接洽人選

兼	助理教授以上	博士	智慧財產權研究	最近五年發表相關論文五篇	智慧財產之管理運用	經本校三級三審聘任	是
---	--------	----	---------	--------------	-----------	-----------	---

伍、本系(所) 學位學程所需圖、書儀器設備規劃及增購之計畫：

- 一、現有該領域專業圖書：中日文圖書 85578 冊，西文圖書 77466 冊，98 學年度擬增購 類圖書 300 冊；中日文期刊 28 種，西文期刊 49 種，電子期刊 778 種，98 學年度擬增購 類期刊 10 種。
- 二、所需主要設備及增購計畫(人文社會類可以免填)

主要設備名稱 (或所需設備名稱)	已有或擬購年度	擬購經費
電腦	食品科學系可支援	
統計軟體	<u>98</u> 學年度增購	<u>10</u> 萬元，已編列於(預定編列於) <u>99</u> 年度預算中執行。

陸、本系(所) 學位學程之空間規劃

- 一、現使用空間規劃狀況(如屬無原系、所之申請案可免填)：
 - (一)系所能自行支配之空間 5866.49 平方公尺。
 - (二)單位學生面積 10.42 平方公尺，單位教師面積 266.66 平方公尺。
 - (三)二大樓(食品科學館及食品工程館)。
- 二、本系(所)之第一年至第四年之空間規劃情形：

本碩士在職專班學生上課時間為週六及週日，與日間部大學生上課時間並無衝突，因此空間使用無影響。
- 三、如需配合新建校舍空間，請說明其規劃情形。

柒、本系所學位學程與學校整體發展之評估：

誠如前述「本校朝向具有海洋特色綜合大學發展」，食品產業經營管理碩士在職專班可結合食品科學系、應用經濟研究所和航運管理學系及產業界精英，凸顯跨領域特色，對本校之教學和研究應有實質貢獻。本系畢業校友已達 5000 人，分佈在各食品相關產業，其盼望有相關的進修管道，另外，國內食品相關產業的就業人口眾多，這些都是招生的對象。

本班成立後，將可協助學校推動跨系、所、院或跨校組成研究團隊，鼓勵資深研究人員提攜新進，組成團隊，推動教學與實務結合，整合本校人力，承擔國內食品經營管理領域之教學及研究之任務，落實政府人才向下紮根政策，積極培養並訓練具有食品科學背景之管理經營之種子人才。本校目前為配合我國友邦國家專業人才培訓計畫，推動友邦人員來本校研修碩博士課程，以及國際交換學生之招收，本班之成立，將更有助於我國外交之推展及本校之國際參與，並藉此開拓學生國際視野與競爭力。

捌、其他具設立優勢條件之說明（限申請增設碩、博士班案者填寫）

一、本系學制完整並因勢調整：本系成立於民國 46 年，設有大學部、碩士班、博士班、進修學士班、碩士在職專班。93 年度起大學部分食品科學組和生物科技組。因應食品經營管理人才需求之迫切，擬將進修學士班轉型改制為食品經營管理碩士在職專班。

二、師資多且專長多樣化：專任教師 24 人(含已聘及將聘 4 位教師)，依專業領域擔任專精之相關課程，教學、研究、產學合作均有良好成果。另外結合本校應用經濟研究所和航運管理系之企業管理與經濟方面師資，再加上本系在產業界服務的傑出校友(如台灣麥當勞餐廳董事長李明元副教授、GMP 顧問何明根教授、台灣檢驗科技股份有限公司朱天佑總裁等)，師資陣容堅強。三、成立較早畢業生多：本系已有逾五千位系友，畢業生就業領域廣且機會多，系友遍佈冷凍食品廠、罐頭工廠、飲料業、釀造業、烘焙業、生物技術公司、空中廚房、農畜水產品處理中心、餐飲管理、衛生訓練（HACCP、GMP）、食品貿易與行銷業、食品添加物公司等。此外，亦有許多系友工作於學術研究機構、行政單位、教育及訓練機構、化學公司、藥廠、檢驗公司(如台灣檢驗科技股份有限公司 SGS)、儀器公司、飼料公司、漁業公司、水產生物繁養殖場、漁業或水產工會、漁會與魚市場等。

姓名：蕭泉源 (Chyuan-Yuan Shiau, Ph.D.)
職稱：教授兼系主任 (Professor and Chairman)
學歷：美國馬里蘭大學博士 (University of Maryland, U.S.A.)
專長：食品廢棄物處理、水產加工 (Food Waste Treatment, Seafood Processing)
電話：(02)2462-2192 ext 5111
e-mail：cyshiau@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Wu, H. C., C. Y. Shiau, H. M. Chen and T. K. Chiou, 2003, Antioxidant activities of carnosine, anserine, some free amino acids and their combination, *J. Food Drug Anal.*, 11: 148-153. (SCI)
2. Chen, T. Y., C. Y. Shiau, T. Noguchi, C.I. Wei and D. F. Hwang, 2003, Identification of puffer fish species by native isoelectric focusing technique, *Food Chem.*, 83: 475-479. (SCI)
3. Wu, H. C., H. M. Chen and C. Y. Shiau, 2003, Free amino acids and peptides as related to antioxidant properties in protein hydrolysates of mackerel (*Scomber austriasicus*), *Food Res. Intl.*, 36: 949-957. (SCI)
4. Chen, T. Y., C. Y. Shiau, C.I. Wei and D. F. Hwang, 2004, Preliminary study on puffer fish proteome-species identification of puffer fish by two-dimentional electrophoresis, *J. Agric. Food Chem.* 52:2236-2241. (SCI)
5. Hwang, D. F., H. C. Jen, Y. W. Hsien and C.Y. Shiau, 2004, Applying DNA techniques to the identification of the species of dressed roasted eel products, *J. Agric. Food Chem.* 52:5972-5977. (SCI)
6. 陳莉臻、侯明君、吳純衡、蕭泉源，2005，鹽水浸泡改善牡蠣產品品質之探討，*台灣農化與食品科學*，43(2):79-85。
7. Wu, H. C., B. S. Pan, C. L. Chang and C. Y. Shiau, 2005, Low-molecular- weight peptides as related to antioxidant properties of chicken essence, *J. Food Drug Anal.*, 13:176-183. (SCI)
8. Huang, S.C., C.Y. Shiau, T.E. Liu, C.L. Chu and D. F. Hwang, 2005, Effects of rice bran on sensory and physico-chemical properties of emulsified pork meatballs. *Meat Sci.*, 70:613-619. (SCI)
9. Lin, W.F., C.Y. Shiau and D. F. Hwang, 2005, Identification of four Thunnus tuna species using mitochondrial cytochrome b gene sequence and PCR-RFLP analysis. *J. Food Drug Anal.* 13:382-387. (SCI)
10. Huang, S. C., D. F. Hwang, S. P. Chi and C. Y. Shiau, 2005, Effects of rice bran, inulin and CMC on physico-chemical properties of pork meatballs using response surface methodology. *J. Chin. Soc. Anim. Sci.*, 34(4): 1-11.
11. Huang, S. C., D. F. Hwang, S. P. Chi and C. Y. Shiau, 2006, Effects of rice bran, inulin and CMC on sensory character of pork meatballs using response surface methodology, *J. Chin. Soc. Anim. Sci.*, 35(1): 55-66.
12. Huang, Y. R., C. Y., Shiau, Y. C. Hung and D. F. Hwang, 2006, Change of hygienic quality and freshness

in tuna treated with electrolyzed oxidizing water and carbon monoxide gas during refrigerated and frozen storage, *J. Food Sci.*, 71:127-133. (SCI)

13. 黃秀雯、張珍珍、賴弘智、黃健政、馮淑慧、蕭泉源，2007，玻璃魚之生化學組成特性，台灣農化與食品科學，45(1): 1-7。
14. Chuang, J.L., R.T., Lin and C. Y. Shiau, 2007, The relationship between chemical compositions and body weight of cultured cobia (*Rachycentron canadum*) of different growing stages, *J. Fish. Soc. Taiwan*, 34(1):21-30.
15. 賴志行、吳佩蓓、吳純衡、蕭泉源，2007，吳郭魚鱗膠原蛋白酵素水解物抗氧化活性之探討，水產研究，15(2):99-108。

Other Publications

1. 詹盛元、藍惠玲、陳威全、蕭泉源、吳純衡，2003，近紅外光應用於養殖鰻魚品質區分及化學組成預測之研究，台灣食品科學技術學會第33屆會員大會，台南， pp. 332。
2. 侯明君、陳莉臻、李鈴、張珍珍、蕭泉源，2003，牡蠣產地處理與物流過程品質衛生改善之探討，台灣水產學會92年會，高雄， pp. F38。
3. 陳威全、詹盛元、藍惠玲、吳純衡、蕭泉源，2003，養殖鰻魚品質及其判定方法之探討，台灣水產學會92年會，高雄， pp. F40。
4. Wu, H. C., C. L., Chang, B. S. Pan and C. Y. Shiau, 2003, Free amino acids and peptides as related to antioxidant properties in chicken essence. The 33th Annual Meeting of Food Science and Technology of Taiwan, Tainan, Taiwan, p.157.
5. Chen, T. Y., C. Y. Shiau, C.I. Wei and D. F. Hwang, 2004, Identification of puffer fish using one and two-dimensional gel electrophoresis, Abstracts of 19th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences, Taipei, Taiwan, p. 366.
6. Wu, H. C., B. Sun Pan, C. L. Chang and C. Y. Shiau, 2004, Low-molecular-weight peptides as related to antioxidant properties of chicken essence, 2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan, Taipei, p. 285.
7. Wu, H. C., M. H. Lin and C. Y. Shiau, 2004, Isolation and identification of antioxidant peptides from protein hydrolysates of mackerel (*Scomber austriasicus*), 2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan, Taipei, p. 259.
8. Hwang, D. F., C. I. Wei, T. Y. Chen and C. Y. Shiau, 2004, Species identification of puffer fish by two-dimensional electrophoresis, IFT Annual Meeting, Las Vegas, U.S.A.
9. Chang, C. M. and C.Y. Shiau, 2004, Sanitation and safety management for sustainable aquaculture, APO Seminar on Technologies for sustainable aquaculture. October 18-22, Keelung, Taiwan.
10. 侯明君、卓雅怡、陳莉臻、蕭泉源，2004，小盒裝不泡水牡蠣產品之開發與品質衛生之探討，台灣食品科學技術學會第34屆會員大會，台北， p.238。
11. 於敬桓、沈佩穎、藍惠玲、蕭泉源，2004，粉狀與粒狀飼料養殖鰻魚物化品質差異之探討，台灣水產學會93年會，台北， p. F-1C。
12. 蔡敬廷、張珍珍、蔡佳玲、蕭泉源，2004，飛魚組胺酸相關化合物之研究，台灣水產學會93年會，

台北，p. F-6C。

13. Shiau, C.Y. and R. J. Tu, 2004, Difference in carnosinase activity as related to carnosin degradation between Japanese and European eels, 7th Asian Fisheries Forum 04, 30 November-4 December, Penang, Malasia, p. 355.
14. Huang, Y. R., C. Y. Shiau, Y. C. Hung and D. F. Hwang, 2005, Depuration of oyster polluted with natural microorganisms. Abstracts of the 7th Indo-Pacific Fish Conference, p. 239.
15. Huang, Y. R., C. Y. Shiau, Y. C. Hung and D. F. Hwang, 2005, Change of hygienic quality and freshness in tuna treated with electrolyzed water and carbon monoxide gas during refrigerated and frozen Storage. Abstracts of Taiwan Association for Food Science and Technology, p. 328.
16. 張珍珍、廖諱嘉、林佩儒、蕭泉源，2005，檢驗套組應用於水產品組織胺快速檢驗之探討，台灣食品科學技術學會第35屆會員大會，台中，p.324。
17. 賴志行、吳純衡、郭吟辰、蕭泉源，2005，魚鱗粗膠原蛋白萃取之探討，台灣食品科學技術學會第35屆會員大會，台中，p.377。
18. 蔡敬廷、廖諱嘉、楊鎮琛、蔡佳玲、蕭泉源，2005，黑鰭與白鰭飛魚貯存期間鮮度、生物胺與緩衝能力之變化，台灣水產學會94年會，屏東，p. DPN-7。
19. 張珍珍、卓雅怡、黃秀雯、林佩儒、蕭泉源，2005，玻璃魚生化學組成特性，台灣水產學會94年會，屏東，p. DPN-4。
20. 蕭泉源，2005，水產加工，實用食品加工學，第七章，華格那出版社發行，台中，pp.7-1-7-56。
21. 蕭泉源，2005，水產原料特性、保存與品質，水產食品加工技術研習班，食品工業發展研究所編印，新竹，pp. 2-1- 2-19。
22. 蕭泉源，2005，台灣水產食品科學之現況與展望，兩岸水產食品科技之現況與展望研討會，國立台灣海洋大學編印，基隆，pp. 1-9。
23. 黃秀雯、張珍珍、賴弘智、黃健政、馮淑惠、蕭泉源，2006，玻璃魚化學、營養與呈味成分，台灣地區入侵水產生物現況及防治對策研討會論文集，南投，pp. 31-42。
24. 黃登福、蕭泉源，2006，海洋食品生物技術研發與產業調整研討會專輯，國立台灣海洋大學生命科學院食品科學系出版，基隆。
25. 蕭泉源，2006，重要養殖魚收穫後處理與包裝影響品質與冷藏貯存期限之探討，CAS優良生鮮水產品品質與安全之研討會，食品工業發展研究所編印，新竹，pp. 4.1-4.10。
26. 蕭泉源，2006，牡蠣產品品質衛生改善與附加價值之提昇，牡蠣產品衛生品質與加工利用技術交流座談會，水產試驗所編印，嘉義，pp. 1-12。
27. 蕭泉源，2006，水產原料特性與鮮度品質指標，食品工業月刊，38(4):3-10。
28. 蕭泉源，2006，水產品種類、品質及鮮度，魚市場拍賣及業務訓練班講義，台灣養殖漁業發展基金會編印，台北，pp. 28-39。
29. Shiau, C.Y. 2006. Biochemical composition and utilization of cultured cobia. In: I. C. Liao and E. M. Leano. Cobia Aquaculture: Research, Development and Commercial Production. National Taiwan Ocean University, Keelung, Taiwan, pp. 147-156.
30. 沈佩穎、蕭泉源、徐崇仁、汪介甫、李華洋、張贊化，2007，粒狀和粉狀飼料養殖鰻魚品嚐試驗報告，台灣鰻訊，256:9-15。

31. 蕭泉源，2007，水產品之品質衛生及危害控制，96年度食品物流業衛生管理訓練班講義，台灣優良農產品發展協會編印，台北。
32. 黃錦城、吳純裕、蕭泉源、蘇堯銘，2007，優質牡蠣與牡蠣殼尋求商機，2007年食品產業年鑑，食品工業發展研究所編印，新竹，pp. 265-282。
33. 蕭泉源，2007，鯖魚機能性成分之利用，2007宜蘭南方澳鯖魚季 南方澳鯖魚產業與文化論壇，國立宜蘭大學編印，宜蘭。
34. 蕭泉源，2007，水產食品安全之危害因子與管控，台灣水產月刊，647:19-35。

姓 名：孫寶年 (Bonnie Sun Pan, Ph.D.)

職 稱：特聘教授(Distinguished Professor)

學 歷：美國羅格斯大學博士 (Rutgers Univ., U.S.A.)

專 長：食品化學、肌肉生化學、水產酵素學 (Enzymes of Aquatic Organisms)、水產加工化學 (Food and Seafood Chemistry, Marine Food Processing Chemistry)

電 話：(02)24622192 Ext.5112

e-mail：bonnie@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Lee, S. M., and Pan, Bonnie Sun, 2003, Inhibitory effect of tannin in dietary sorghum distillery residue and preliminary treatment with PEG on *in vitro* digestibility of grey mullet (*Mugil cephalus*). *J. Food Biochem.* 27(6):485-500. (SCI)
2. Lee, S. M., and Pan, Bonnie Sun, 2003, Effect of dietary sorghum distillery residue on hematological characteristics of cultured grey mullet (*Mugil cephalus*) – an animal model for pre-screening antioxidant and blood thinning activities. *J. Food Biochem.* 27(1):1-18. (SCI)
3. Fan, C. C., Liaw, S. P., Fu, W. R. and Pan, Bonnie Sun, 2003, Mathematical model for prediction of intermittent drying and pressing process of mullet roe. *J. Food Sci.* 68(3):886-891. (SCI)
4. Ma, N. T., Chyau C.C. and Bonnie Sun Pan, 2004, Fatty acid profile and aroma compounds of the lipoxygenase-modified chicken oil. *JAOCS.* 81:921-926. (SCI)
5. Liu, Y. R. and Pan, Bonnie Sun, 2004, Inhibition of fish gill LOX and blood thinning effects of green tea extracts. *J. Agric. Food Chem.* 52:4860-4864. (SCI)
6. J.S. Tsai*, T.C. Lin, J.L. Chen, Pan, Bonnie Sun, 2005, The Inhibitory Effects of Freshwater Clam (*Corbicula fluminea*, Muller) Muscle Protein Hydrolysates on Angiotensin I Converting Enzyme. *Process Biochemistry* (Submitted). (SCI)
7. Guan-Wen Chen, Jenn-Shou Tsai* and Bonnie Sun Pan, 2005, Purification of angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides and antihypertensive effect of milk produced by protease-facilitated lactic fermentation. *J. Dairy Sci.* (Revised). (SCI)
8. Tsui-Yao Chen, Ming-Shi Shiao and Bonnie Sun Pan, 2005, Inhibition of 12- and 15-lipoxygenase activities and protection of human and tilapia low-density lipoprotein

- oxidation by I-Tiao-Gung (*Glycine tomentella*). *Lipids*. 40(11):1171-1177. (SCI)
9. Bonnie Sun Pan, Ying-Yu Kuo, Tsui-Yao Chen and Yeuk-Chuen Liu, 2005, Anti-oxidative and anti-inflammatory activities of two different species of a chinese herb I-Tiao-Gung. *Life Sci*. 77:2830- 2839. (SCI)
 10. Wu, H. C., B.S. Pan, C.L. Chang and C.Y. Shiau, 2005. Low-molecular- weight peptides as related to antioxidant properties of chicken essence. *J. Food Drug Anal*. 13(2):176-183. (SCI)
 11. Tsai*, J.S., T.C. Lin, J.L. Chen and B.S. Pan, 2006. The Inhibitory effects of freshwater clam (*Corbicula fluminea*, Muller) muscle protein hydrolysates on angiotensin I converting enzyme. *Process Biochemistry* 41:2276-2281. (SCI)
 12. Tsai, J.S., Y.S. Lin, B.S. Pan and T.J. Chen, 2006. Antihypertensive peptides and γ -aminobutyric acid from prozyme 6 facilitated lactic acid bacteria fermentation of soymilk. *Process Biochemistry*. 41: 1282-1288. (SCI)
 13. Kuo, J.M. *, A. Hwang, D.B. Yeh, M.H. Pan, M.L. Tsai and B.S. Pan, 2006, Lipoxygenase from banana leaf: purification and characterization of an enzyme that catalyzes linoleic acid oxygenation at the 9-position, *J. Agric. Food Chem*. 54:3151-3156 (SCI)
 14. Pan, M.H. *, Y.T. Huang, C.T. Ho, C.I Chang, P.C. Hsu, and B.S. Pan, 2006. Induction of apoptosis by *Meretrix lusoria* through reactive oxygen species production, GSH depletion, and caspases activation in human leukemia cells. *Life Sci*. 79, 1140-1152. (SCI)
 15. Huang, Y.T., Y.H. Huang, T.C. Hour, B.S. Pan, Y.C. Liu, M.H. Pan*, 2006. Apoptosis-inducing active components from *Corbicula fluminea* through activation of caspase-2 and production of reactive oxygen species in human leukemia HL-60 cells. *Food and Chemical Toxicology*. 44, 1261-1272. (SCI)
 16. Chen, G.W., Tsai, J.S., and Pan, B.S., 2007. Cardiovascular effects of whey from prozyme 6-facilitated lactic acid bacteria fermentation of milk. *J. Food Biochem*. 31: 639-655. (SCI)
 17. Chen, T.Y. and Pan, B.S.*, 2007. *Ex vivo* inhibitory effect on tilapia LDL oxidation and hypolipidemia properties of *Glycine tomentella* root extract. *Comparative Biochemistry and Physiology. Part A* 148:189-195. (SCI)
 18. 邱思魁、於伯伸、孫寶年。 2007。 牡蠣蛋白質水解物中抗氧化成分之分佈與特性。台灣農化與食品科學。台灣農化與食品科學。45:182-190.
 19. 邱思魁、劉青雲、孫寶年。 2007。 文蛤之酵素水解物水溶性與醇溶性成分抗氧化性之差異。台灣農化與食品科學。45:124-132.
 20. 邱思魁*、林國泰、孫寶年。 2007。 酵素水解與萃取條件對台灣蜆抗氧化性之影響。台灣農化與食品科學。45:37-45.
 21. Pan, M.H. *, Y.T. Huang, C.I Chang, C.T. Ho, and B.S. Pan, 2007, Apoptotic-inducing epidioxysterols identified in hard clam (*Meretrix lusoria*), *Food Chem*, 102:788-795. (SCI)
 22. Chen, G.W., J.S. Tsai* and B.S. Pan, 2007. Purification of angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides and antihypertensive effect of milk produced by protease-facilitated lactic fermentation. *J. Dairy Sci*.17:641-647. (SCI)

23. Tsai, C. J.; Li, W. F.; Pan, B. S. 2008. Characterization and immobilization of marine algal 11-lipoxygenase from *Ulva fasciata*. *J. Am. Oil. Chem. Soc.* (revised)(SCI)
24. Tsai, J.S., Chen, T.J., Pan, B.S., Gong, S.D., Chung, M.Y., 2008. Antihypertensive effect of bioactive peptides produced by protease-facilitated lactic acid fermentation of milk. *Food Chem.*106:552-558. (SCI)

patent

1. 施彤煒、王慎之、孫寶年，7/21/2007，水生生物飼育之管理方法，發明第 I284019 號。
2. 莊蕙凌、孫寶年，艾文森、霍格蘭，8/15/2007，調節魚類成長及調控發炎反應之方法，第 09612172 號申請案。

Other Publications

1. Bonnie Sun Pan, Jemima Hou and Chyou Chorng-Cherng, 2003, Aroma modification of chicken fat using immobilized lipoxygenase. 25thIFS. Bordeaux France, Oct 2003.
2. 盧恩得、孫寶年，2003，藍點鸚嘴魚腸道形態與消化吸收的特性，中華民國魚類學會，Taiwan, Sep 2003。
3. 黃慧茹、孫寶年、陳麗淑，2004，藍點鸚哥魚紅色腸道、血漿及魚皮色素之鑑定，中華民國魚類學會，Taiwan. Sep 2004。
4. Bonnie Sun Pan, D.I. Liu, 2004, Effect of ammonium on blood characteristics and lipoxygenase activities in cultured tilapia, in *The hotel tropical conference center*. Manaus, Amazonas, Brazil. Aug 2004.
5. Bonnie Sun Pan, Shin Mei Lee, 2004, Detannin treatment of dietary sorghum distillery residue with polyethylene glycol and improved digestibility by grey mullet (*Mugil cephalus*). USA, June 2004.
6. Bonnie Sun Pan, Tze Kuei Chiou, Ching Yu Liao and Guo Tai Lin, 2004, The Antioxidant and Inhibitory Effect of Fresh Water Clam on LDL Oxidation and Lipoxygenases Activities, *International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan*, May 2004.
7. Bonnie Sun Pan, Tsui Yao Chen and Ying Yu Kuo, 2004, The ex vivo Inhibitory Effects of I-Tiao-Gung on LDL Oxidation Cyclooxygenase-2 and Platelet Lipoxygenases of Tilapia, *International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan*, May 2004 孫寶年 (加值撰稿)，2007，中華民國科學技術年鑑第二篇第三章第四節食品領域，國家實驗研究院科技政策與資訊中心出版。
8. Pan, Bonnie Sun, Kuo, Jen-Min, and Wu, Chung-May. 2007. Flavor compounds in foods. In "Chemical and Functional Properties of Food Components" ed. by Z. E. Sikorski. 3rd ed. Taylor and Francis Group, LLC. Chapter 11, pp 295-328.

姓名：鄭森雄 (Sen-Shyong Jeng, Ph.D.)
職稱：教授 (Professor)
學歷：日本九州大學博士 (Kyushu Univ., Japan)
專長：海洋生物化學、環境化學 (Marine Biochemistry, Environmental Chemistry)
電話：(02)24622192 Ext.5102
e-mail : jengss@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Jeng S. S.. and Wang M. S., 2003, Isolation of a Zn-binding protein mediating cell adhesion from common carp, *Biochemical and Biophysical Research Communication*, 309: 733-742. (SCI)
2. Wang MS, and Jeng SS.,*Binding characteristics of the Zn-binding membrane protein from common carp. *Fisheries Science* 2006; 72: 437-445. (SCI) (NSC 89-2313-B-019-064 and NSC 89-2313-B-019-012)
3. Liao HJ, Chen YH, and Jeng SS.,* Association of Zn with connective tissue in the digestive tract of common carp. *Fisheries Science* 2006; 72: 893-902. (SCI) (NSC 94-2313-B-019-027)
4. Jeng SS.,* Yau JY, Chen YH, Lin TY, and Chung YY. High Zn in the erythrocyte plasma membranes of common carp *Cyprinus carpio*. *Fisheries Science* 2007; 73: 421-428. (SCI) (NSC 92-2313-B-019-024)
5. Jeng SS.,*, Lin TY, Wang MS, Chang YY, Chen CY, and Chang CC. Anoxia-survival in common carp and crucian carp is related to their high zinc concentration in tissues. *Fisheries Science* 2008; 74 (in press). (SCI) (NSC 96-2313-B-019-013).

姓名：邱思魁 (Tze-Kuei Chiou, Ph.D.)
職稱：教授(Professor)
學歷：日本東京大學博士 (Tokyo Univ., Japan)
專長：水產生物化學、食品風味學 (Biochemistry of Seafood, Food Flavor)
電話：(02)24622192 Ext.5114
e-mail : chioutk@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Chen, M.L., Chiou, T.K., Tsao, C.Y., Jiang S.T., 2003, Enhancement of the expression of ice-nucleation activity of *Pseudomonas fluorescens* MACK-4 isolated from mackerel, *Fish. Sci.*, 69(1): 195-203. (SCI)
2. Wu, H.C., Shiau, C.Y., Chen, H.M., and Chiou, T.K., 2003, Antioxidant activities of carnosine, anserine, some free amino acids and their combination, *J. Food Drug Anal.*, 11(2): 148-153.
3. Chiou, T.K. and Huang, J.P., 2003, Chemical constituents in the abdominal muscle of cultured mud crab *Scylla serrata* in relation to seasonal variation and maturation, *Fish. Sci.*, 69: 597-604.

(SCI)

4. Chiou, T.K. and Huang, J.P., 2004, Biochemical changes in the abdominal muscle of mud crab *Scylla serrata* during storage, *Fish. Sci.*, 70: 167-173. (SCI)
5. Chiou, T.K., Tsai, J.Y., and Lan, H. L., 2004, Chemical, physical and sensory changes of small abalone meat during cooking, *Fish. Sci.*, 70: 867-874. (SCI)
6. 邱思魁, 丁任法, 2005, 黃鰭鮪魚肉於低溫貯藏中鮮度與官能品質的變化。台灣農化與食品科學, 43(4): 287-294。
7. Bo-Yang Hsu, Ching-Yu Tsao, Tze-Keui Chiou and Deng-Fwu Hwang, 2007, HPLC determination for prostaglandin from seaweed *Gracilaria gigas*, *Food Control*, 18: 639-645. (SCI)
8. 邱思魁、林國泰、孫寶年, 2007, 酵素水解與萃取條件對台灣蜆抗氧化性之影響。台灣農化與食品科學, 45: 37-45。
9. 邱思魁、劉怡青、孫寶年, 2007, 文蛤之酵素水解物水溶性與醇溶性成分抗氧化性之差異。台灣農化與食品科學, 45: 124-132。
10. 邱思魁、於伯伸、孫寶年, 2007, 牡蠣蛋白水解物中抗氧化成分之分布與特性。台灣農化與食品科學, 45: 182-190。
11. 許博揚、曹欽玉、邱思魁、黃登福, 2007, 龍鬚菜 *Gracilaria coforvoides* 中前列腺素 E₂ 之最適生成條件及其含量之季節變化。台灣營養學會雜誌, 32: 66-73。
12. Hsu, B.Y., Tsao, C.Y., Chiou, T.K, and Hwang, D.F. 2007. Optimal conditions of PGE₂ production and seasonal variation of PGE₂ level in *Gracilaria coforvoides*. *Nutritional Sciences Journal*, 32: 66-73.
13. Hsu, B.Y., Tsao, C.Y., Chiou, T.K, and Hwang, D.F. 2008. Effects of environmental factors on PGE₂ production in seaweed *Gracilaria tenuistipitata*. *J. Food Drug Anal.*, in press. (SCI)

Other Publications

1. 邱思魁、丁任法, 2003, 一氧化碳氣體處理對台灣鯛魚片冰藏及 5°C 貯藏中品質變化與鮮度判定之影響, 台灣省水產學會 92 年度學術論文發表會, 高雄。
2. 洪英豪、吳淳亮、吳紹祺、邱思魁、潘崇良, 2005, 蜈蚣藻寡醣乳酸發酵液之抗氧化性探討, 中國農業化學會年會, 2005 年 6 月 21 日, 臺北。
3. 洪英豪、吳淳亮、吳紹祺、邱思魁、潘崇良, 2005, 蜈蚣藻寡醣經 *Lb. rhamnosus* BCRC14068 與 *Ent. faecalis* BCRC13076 乳酸發酵過程中之菌數與酸鹼度變化, 中國農業化學會年會, 2005 年 6 月 21 日, 臺北。
4. 洪英豪、黃霽禎、吳淳亮、吳紹祺、邱思魁、潘崇良, 2005, 蜈蚣藻熱水萃取多醣經多醣酵素水解所得寡醣液之成分分析, 中國農業化學會年會, 2005 年 6 月 21 日, 臺北。
5. 駱錫能、盧義發、邱思魁、陳振芳、吳柏青 (編著/編修), 2006, 食品化學, 新文京開發出版公司, 台北。

6. 禹應慈、邱思魁，2007，浸泡條件對四種豆類水浸泡液與浸泡豆粒乙腈萃取物抗氧化活性之影響。貝類抗氧化性及化學成分之季節變化與抽出液之製備。中國農業化學會年會論文發表，臺北。
7. 邱思魁、吳孟真，2007，蛻與一條根抽出物組合對抗氧化酵素活性之影響 (1/3)。中華民國食品科學技術學會年會論文發表，彰化。

姓名：黃登福 (Deng-Fwu Hwang)

職稱：教授兼生命科學院院長 (Professor and Dean)

學歷：日本東京大學 (Tokyo Univ., Japan)

專長：食品毒物學(Food Toxicology)、環境毒物學 (Environmental Toxicology)

電話：(02)2462-2192 ext 5103

e-mail：dfhwang@mail.ntou.edu.tw

Refereed Paper

1. Hwang, P. A., Y. H. Tsai, Y. H. Lu and D. F. Hwang, 2003, Paralytic toxins in three new gastropod (Olividae) species implicated in food poisoning in southern Taiwan, *Toxicon*, 41: 529-533. (SCI)
2. Hwang, D. F., Y. H. Lu and T. Noguchi, 2003, Effects of exogenous polyamines on growth, toxicity, and profile of dinoflagellate *Alexandrium minutum*, *J. Food Hyg. Soc., Japan*, 44: 49-53. (SCI)
3. Shui, L. M., K. Chen, J. Y. Wang, H. Z. Mei, A. Z. Wang, Y. H. Lu and D. F. Hwang, 2003, Paralytic snail poisoning in Zhoushan: A 25-year retrospective analysis, *J. Food Protection*, 66: 110-114. (SCI)
4. Shiu, Y. C., Y. H. Lu, Y. H. Tsai and D. F. Hwang, 2003, Occurrence of tetrodotoxin in the causative gastropod *Polinice didyma* and another gastropod *Natica lineata* collected from western Taiwan, *J. Food Drug Anal.*, 11: 159-163. (SCI)
5. Chou, S. S., J. C. Chung and D. F. Hwang, 2003, A high performance liquid chromatography method for determination of nitrate and nitrite in vegetables, *J. Food Drug Anal.*, 11: 233-238. (SCI)
6. Hwang, D. F., 2003, Research on marine toxins in Taiwan, *J. Toxicology-Toxin Reviews*, 22: 663-678. (SCI)
7. Hsieh, Y. W., P. A. Hwang, H. H. Pan, J. B. Chen and D. F. Hwang, 2003, Identification of tetrodotoxin and fish species in an adulterated dried mullet roe implicated in food poisoning, *J. Food Science*, 68: 142-146. (SCI)
8. Chen, T. Y., C. Y. Shiau, T. Noguchi, C. Wei and D. F. Hwang, 2003, Identification of puffer fish species by native isoelectric focusing technique, *Food Chem.*, 83: 475-479. (SCI)
9. Chou, S. S., D. F. Hwang and H. F. Lee, 2003, High performance liquid chromatographic determination of cyromazine and its derivative melanine in poultry meats and eggs, *J. Food Drug Anal.*, 11: 290-295. (SCI)
10. Yeh, Y. H., D. Y. Wang, M. Y. Liao, M. L. Wu, J. F. Deng, T. Noguchi and D. F. Hwang, 2003,

- Bile acid composition in the snake bile juice and toxicity of snake bile acids on rats, *Comp. Biochem. Physiol.-C*, 136: 277-284. (SCI)
11. Hwang, D. F., 2003, Studies on toxic substances implicated to fishery food poisoning in Taiwan, *J. Fish Soc. Taiwan*, 30: 185-197.
 12. Tsai, Y. H., S. M. Chao, G. T. Lin, T. Noguchi and D. F. Hwang, 2004, Tetrodotoxin of the starfish *Astropecten vappa* collected from western Taiwan, *Fisheries Sci.*, 70: 930-932. (SCI)
 13. Hsieh, H. S., T. Chai, C. A. Cheng, Y. W. Hsieh and D. F. Hwang, 2004, Application of DNA technique for identification the species of different processed products of swordfish meat, *J. Food Science*, 69:FCT1-6. (SCI)
 14. Tsai, Y. H., H. F. Kung, T. M. Lee, G. T. Lin and D. F. Hwang, 2004, Histamine related hygienic qualities and bacteria found in popular commercial scombroid fish fillets in Taiwan, *J. Food Protection*, 67:407-412. (SCI)
 15. Chen, S. S., S. S. Chou and D. F. Hwang, 2004, Determination of methyl mercury in fish using focused microwave digestion following by Cu^{2+} addition, sodium tetrapropylborate derivatization, n-heptane extraction, and gas chromatography-mass spectrometry, *J. Chromat. A*, 1024: 407-412. (SCI)
 16. Chen, T. Y., C. Y. Shiau, C. Wei and D. F. Hwang, 2004, Preliminary study on puffer fish proteome-species identification of puffer fish by two-dimensional electrophoresis, *J. Agric. Food Chem.*, 52:2236-2241.(SCI)
 17. Chung, J. C., S. S. Chou and D. F. Hwang, 2004, The changes of nitrate and nitrite contents in four marketed vegetables during storage at refrigerated and ambient temperature, *Food Additives & Contaminants*, 21:317-322. (SCI)
 18. Chen, S. S., S. S. Chou and D. F. Hwang, 2004, Determination of methyl-and inorganic mercury in fish using focused microwave digestion following by Cu^{2+} addition, sodium tetrapropylborate derivation, n-heptane extraction, and gas chromatography-mass spectrometry, *J. Food Drug Analysis*, 12:175-182. (SCI)
 19. Hwang, D. F., Y. R. Huang, K. P. Lin, T. Y. Chen, S. J. Lin, L. H. Chen and H. S. Hsieh, 2004, Investigation of hygienic quality and freshness of fresh seafood marketed in northern Taiwan, *J. Food Hyg. Soc. Japan*, 45:225-230. (SCI)
 20. Yeh, C. Y., S. J. Lin and D. F. Hwang, 2004, Biogenic amines and histamine of marlin fillet and spotted mackerel fillet sampled from cafeteria and anchovy from fish market in Keelung, *J. Food Drug Analysis*, 12:128-132. (SCI)
 21. Hsieh, Y. W. and D. F. Hwang, 2004, Molecular phylogenetic relationships of puffer fish inferred from partial sequences of cytochrome b gene and restriction fragment length polymorphism analysis, *J. Agric. Food Chem.*, 52:4159-4165. (SCI)
 22. Hwang, P. A., T. Noguchi and D.F. Hwang, 2004, Neurotoxin tetrodotoxin as attractant for toxic snails, *Fisheries Sci.*, 70:1106-1112. (SCI)
 23. Hwang, D. F., H. C. Jen, Y. W. Hsieh and C. Y. Shiau, 2004, Applying DNA techniques for identifying the species of dressed toasted eel products, *J. Agric. Food Chem.*, 52:5972-5977.(SCI)
 24. Hwang D. F., Y. S. Tsai, S. S. Chou, S. M. Lin, J. T. Wu, S. J. Lin and W. C. Tu 2005. HPLC determination of pheophorbide A and pyropheophorbide A in dried laver product. *J. Food Hyg. Soc. Japan*, 46, 45-48. (SCI).

25. Huang S. C., C. Y. Shiau, T. E. Liu, C. L. Chu and D. F. Hwang 2005. Effects of rice bran on sensory and physical-chemical properties of emulsified pork meatballs. *J. Meat Sci.*, 70, 613-619. (SCI).
26. Hwang P. A., Y. H. Tsai, J. F. Deng, C. A. Cheng, P. H. Ho and D. F. Hwang 2005. Identification of tetrodotoxin in a marine gastropod (*Nassarius glans*) responsible for human morbidity and mortality in Taiwan. *J. Food Protection*, 68, 1696-1701. (SCI).
27. Hsieh H. S., T. Chai, and D. F. Hwang 2005. Rapid PCR-RFCP method for the identification of 5 billfish species in Taiwan. *J. Food Sci.*, 70, C246-C249. (SCI).
28. Tsai Y. H., H. F. Kung, Q. L. Lin, J. H. Hwang, S. H. Cheng, C. I. Wei and D. F. Hwang 2005. Occurrence of histamine and histamine-forming bacteria in kimchi products in Taiwan. *Food Chemistry*, 90, 635-641. (SCI).
29. Kung H. F., Y. H. Tsai, C. C. Hwang, Y. H. Lee, J. H. Hwang, C. I. Wei and D. F. Hwang 2005. Hygienic quality and incidence of histamine-forming *Lactobacillus* species in natural and processed cheese in Taiwan. *J. Food Drug Analysis*, 13, 51-56. (SCI).
30. Tsai Y. H., C. Y. Lin, S. C. Chang, H. C. Chen, H. F. Kung, C-I Wei and D. F. Hwang 2005. Occurrence of histamine and histamine-forming bacteria in salted mackerel in Taiwan. *Food Microbiology*, 22, 461-467. (SCI).
31. Tsai Y. H., H. F. Kung, T. M. Lee, H. C. Chen, S. S. Chou, C-I Wei and D. F. Hwang 2005. Determination of histamine in canned mackerel implicated in a food borne poisoning. *Food Control*, 16, 579-585. (SCI).
32. Tsai Y. H., S. C. Chang, H. F. Kung, C. I. Wei and D. F. Hwang 2005. Histamine production by *Enterobacter aerogenes* in sailfish and milkfish at various storage temperatures. *J. Food Protection*, 68, 1690-1695. (SCI).
33. Lin W. F., C.Y. Shiau and D. F. Hwang 2005. Identification of four *Thunnus* tuna species using mitochondrial cytochrome *b* gene sequence and PCR-RFLP analysis. *J. Food Drug Analysis*, 13, 383-388. (SCI).
34. Hwang S. C., D. F. Hwang, S. P. Chi and C.Y. Shiau 2005. Effects of rice bran, inulin and CMC on physic-chemical properties of emulsified pork meatballs using response surface methodology. *J. Chin. Soc. Anim. Sci.*, 34,291-300.
35. Huang Y. M., S. Y. Huang, K. J. Chou, N. C. Huang, C. N. Tung, D. F. Hwang and H. M. Chung 2005. Persistent brady cardia caused by ciguatoxin poisoning after barracuda fish eggs ingestion in southern Taiwan. *Am. J. Trop. Med. Hyg.*, 73, 1026-1027. (SCI).
36. Tsai Y. H., P. H. Ho, C. C. Hwang, P. A. Hwang, C. A. Cheng and D. F. Hwang 2006. Tetrodotoxin in several species of xanthid crabs in southern Taiwan. *Food Chemistry*, 95, 205-212. (SCI).
37. Chang J. S., Z. L. Kong, D. F. Hwang and K. L. B. Chang 2006. Chitosan catalyzed aggregation during the biomimetic synthesis of silica nanoparticles. *Chemistry of Materials*, 18,702-707. (SCI).
38. Huang Y. R., H. S. Hsieh, S. Y. Lin, S. J. Lin, Y. C. Hung and D. F. Hwang 2006. Application of electrolyzed oxidizing water on the reduction of bacterial contamination for seafood. *Food Control*, 17,987-993. (SCI).

39. Tsai Y. H., C. Y. Lin, L. T. Chien, T. M. Lee, C. I. Wei and D. F. Hwang 2006. Histamine contents of fermented fish products in Taiwan and isolation of histamine forming bacteria. *Food Chemistry*, 98, 64-70. (SCI).
40. Tsai Y. H., D. F. Hwang, C. A. Cheng, C. C. Hwang and J. F. Deng 2006. Determination of tetrodotoxin in human urine and blood using C18 cartridge column, ultrafiltration and LC-MS. *J. Chromat. B*, 832, 75-80. (SCI).
41. Ho P. H., Y. H. Tsai, C. C. Hwang, P. A. Hwang, J. H. Hwang and D. F. Hwang 2006. Paralytic toxins in four species of coral reef crabs from Kenting National Park in southern Taiwan. *Food Control*, 17, 439-445. (SCI).
42. Hwang S. C., D. F. Hwang, S. P. Chi and C. Y. Shiau 2006. Effects of rice bran, inulin and CMC on sensory character of emulsified pork meatballs using response surface methodology. *J. Chin. Soc. Anim. Sci.*, 34, 291-300.
43. Chen H. C., S. H. Cheng, Y. H. Tsai and D. F. Hwang 2006. Determination of tiamulin residue in pork and chicken by solid extraction and HPLC. *J. Food Drug Analysis*, 14, 80-83. (SCI).
44. Lucas E. A., T. Y. Chen, L. Devareddy, S. Juma, C. I. Wei, Y. B. Tripathi, B. P. Daggy, D. F. Hwang and B. H. Arjmandi 2006. Effect of vitamin E on lipid parameters in ovariectomized rats. *J. Med. Food*, 9, 77-83.
45. Huang Y. R., C. Y. Shiau, Y. C. Huang and D. F. Hwang 2006. Change of hygienic quality and freshness in tuna treated with electrolyzed water and carbon monoxide gas during refrigerated and frozen storage. *J. Food Sci.*, 71, M127-M133. (SCI).
46. Tsai Y. H., Y. D. Chen, H. C. Chen, T. T. Wu, S. H. Weng, Y. L. Chen and D. F. Hwang 2006. Chemical and microbial quality of commercial micro algal products. *Nutr. Sci. J.*, 31, 1-7.
47. Yeh C. Y., S. J. Lin and D. F. Hwang 2006. Biogenic amines, histamine and label of dressed fried fish meat products in Taiwan. *Food Control*, 17, 423-428. (SCI).
48. Huang S. C., D. F. Hwang, S. P. Chi and C. Y. Shiau 2006. Effects of rice bran, inulin and CMC on sensory characteristics of pork meatballs using response surface methodology. *J. Chin. Soc. Anim. Sci.*, 35, 55-66.
49. Hsieh H. S., T. Chai and D. F. Hwang 2007. Using the PCR-RFLP method to identify the species of different processed products of billfish meats. *Food Control*, 18, 369-374. (SCI).
50. Hsu B. Y., C. Y. Tsao, T. K. Chiou, P. A. Hwang and D. F. Hwang 2007. HPLC determination for prostaglandins from seaweed *Gracilaria zigos*. *Food Control*, 18, 639-645. (SCI).
51. Lin W. F. and D. F. Hwang 2007. Application of PCR-RFLP analysis on species identification of canned tuna. *Food Control*, 18, 1050-1057. (SCI).
52. Hwang P. A., T. Noguchi and D. F. Hwang 2007. Paralytic shellfish poison as an attractant for toxin snails. *Fisheries Sci.*, 73, 202-207. (SCI).
53. Tsai Y. H., H. S. Hsieh, H. C. Chen, S. H. Cheng, T. Chai and D. F. Hwang 2007. Histamine level and species identification of billfish meats implicated in two food-borne poisonings. *Food Chemistry*, 104, 1366-1371. (SCI).
54. Hwang P. A., Y. H. Tsai, H. P. Lin and D. F. Hwang 2007. Tetrodotoxin-binding proteins isolated from five species of toxic gastropods. *Food Chem.*, 103, 1153-1158. (SCI)
55. Hwang D. F. and T. Noguchi 2007. Tetrodotoxin poisoning. *Advances in Food and Nutrition Research*, 52, 141-236.

56. Tsai Y. H., H. S. Hsieh, H. C. Chen, S. H. Cheng, T. Chai and D. F. Hwang 2007. Histamine level and species identification of billfish meats implicated in two food-borne poisonings. *Food Chemistry*, 104, 1366-1371. (SCI).
57. Chang J. S., K. L. B. Chang, D. F. Hwang and Z. L. Kong 2007. In vitro cytotoxicity of silica nanoparticles at high concentrations strongly depends on the metabolic activity type of the cell line. *Eviron. Sci. Technol.*, 41, 2064-2068. (SCI).
58. Hsu B. Y., C. Y. Tsao, T. K. Chiou and D. F. Hwang 2007. Optional conditions of PGE₂ production and seasonal variation of PGE₂ level in *Gracilaria coforvoides*. *Nutr. Sci. J.*, 32, 66-73.
59. Jen H. L., S. J. Lin, S. Y. Lin, Y. W. Huang, I. C. Liao, O. Arakawa and D. F. Hwang 2007. Occurrence of tetrodotoxin and paralytic shellfish poisons in a gastropod implicated in food poisoning in southern Taiwan. *Food Add. Contam.*, 24, 902-909. (SCI).
60. Yen Y. H., J. F. Deng, D. E. Liu and D. F. Hwang 2007. The effects of cholic acid and cyprinol sulfate on liver damage in rats induced by acetaminophen. *Taiwanese J. Agricult. Chem. Food Sci.*, 45, 133-141.
61. Hwang P. A., Y. H. Tsai, S. J. Lin and D. F. Hwang 2007. The gastropods possessing TTX and/or PSP. *Food Review Intern.*, 23, 321-340. (SCI).
62. Yeh Y. H., Y. T. Lee and D. F. Hwang 2007. Yam (*Dioscorea alata*) inhibits of hypertriglyceridemia and liver enlargement of hypercholesterol diet in rats. *Journal of Chinese Medicine*, 18: 77-86.
63. Huang Y. R., Y. C. Hung, S. Y. Hsu, Y. W. Huang and D. F. Hwang 2008. Application of electrolyzed water in the food industry. *Food Control*, 19, 329-345. (SCI).
64. Chen H. L., H. F. Kung, W. C. Chen, W. F. Lin, D. F. Hwang, Y. L. Lee and Y. H. Tsai 2008. Determination of histamine and histamine-forming bacteria in tuna dumpling implicated in a food-borne poisoning. *Food Chem.*, 106, 612-618. (SCI).
65. Lin W. F. and D. F. Hwang 2008. Application of species specific PCR for the identification of dried bonito product (katsuo-bushi). *Food Chem.*, 106, 390-396. (SCI).
66. Hu Y. H., C. L. Lin, Y. W. Huang, P. E. Liu and D. F. Hwang 2008. Dietary amino acid taurine ameliorates liver injury in chronic hepatitis patients. *Amino Acids*, 34, in press. (SCI).
67. Yeh Y. H., Y. T. Lee, H. S. Hsieh and D. F. Hwang 2008. Effect of taurine on toxicity of vitamin A in rats. *Food Chemistry*, 106, 260-268. (SCI).
68. Yeh Y. H., Y. T. Lee, H. S. Hsieh and D. F. Hwang 2008. Short-term toxicity of aristolochic acid, aristolochic acid-1 and aristolochic acid-II in rats. *Food Chem. Toxicol.*, (in press). (SCI).
69. Yeh Y. H., M. H. Chen, Y. T. Lee, H. S. Hsieh and D. F. Hwang 2008. Effect of taurine on toxicity of oxidized cholesterol in rats. *Journal of Food and Drug Analysis*, (in press). (SCI).
70. Yeh Y. H., M. H. Chen, Y. T. Lee, H. S. Hsieh and D. F. Hwang 2008. Effect of taurine on toxicity of oxidized cholesterol and oxidized fish oil in rats. *Journal of Food and Drug Analysis*, (in press). (SCI).
71. Yeh Y. H., D. F. Hwang, J. F. Deng and Y. T. Lee 2008. Toxicity of bile salts in animals. *Toxin Reviews*, (in press). (SCI).

Conference Papers

1. Hsieh, Y. W. and D. F. Hwang, 2003, Genetic markers in cytochrome b gene for identification

- members of the genus *Takifugu* by PCR-RFLP and sequence comparison, *Abstracts of 18th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, pp. 86.
2. Hsieh, H. S. and D. F. Hwang, 2003, Rapid PCR technology and direct sequence analysis for the identification of marlin fish, *Abstracts of 18th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, pp. 87.
 3. Hsieh, Y. W. and D. F. Hwang, 2004, Molecular phylogenetic relationships of puffer fish inferred from partial sequences of cytochrome b gene and restriction fragment length polymorphism analysis. *Abstracts of 19th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, p. 203.
 4. Chen, T. Y., E. A. Lucas, S. C. Chai, C. I. Wei, D. F. Hwang and B. H. Arjmandi, 2004, Vitamin E may prevent the ovariectomy-induced hypercholesterolemia in rats. *Abstracts of 19th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, p. 319.
 5. Hwang, P. A., T. Noguchi and D. F. Hwang, 2004, Neurotoxin tetrodotoxin as attractant of toxic snails, *Abstracts of 19th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, p. 350.
 6. Chen, T. Y., C.Y. Shiau, C.I. Wei and D. F. Hwang, 2004, Identification of pufferfish species using one and two-dimensional gel electrophoresis, *Abstracts of 19th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, p. 366.
 7. Huang, Y. R., H. S. Hsieh, S. Y. Lin and D. F. Hwang, 2004, Application of electrolyzed oxidizing water on the prevention of bacterial contamination for seafood, *Abstracts of The 3rd Asia Pacific Conference on Evidence- Based Medicine*.P.97
 8. Huang, Y. R.,S. Y. Lin, C. Y. Lu, S. J. Lin and D. F. Hwang, 2004, Change of hygienic quality and freshness in tuna treated with electrolyzed oxidizing water and carbon monoxide gas during iced storage, *Abstracts of Taiwan Association For Food Science and Technology*.
 9. 黃秋菊、蔡永祥、陳堯玲、黃登福，2004，微量元素對毒藻 *Alexandrium minutum* 生長及產毒之影響，中華民國食品科學技術學會論文發表會論文摘要，P.128。
 10. 余佳真、黃登福，2004，維生素 C 與 E 對馬兜鈴酸毒性之探討，中華民國食品科學技術學會論文發表會論文摘要，P.269。
 11. Hwang, D. F., Hsieh, Y. W., Hwang, P. A. Shih, D. Y. S., Chen, S. K. and Chen, L. H. 2004, Identification of tetrodotoxin and fish species in a food poisoning, *The Third Asia Pacific Conference on Evidence-Based Medicine. Hong Kong, China*. P.95.
 12. Hwang, P. A., Tsai, Y. H., Deng, J. F., Lin, S. J. and Hwang, D. F., Lin, S. J. and Hwang, D. F., 2004, Identification of tetrodotoxin in marine gastropod and determination of tetrotoxin in human urine and blood implicated in food poisoning, *The Third Asia Pacific Conference on Evidence-Based Medicine. Hong Kong, China*. P.96.
 13. Tsai, Y. H., D. F. Hwang, C. A. Cheng, C. C. Hwang and J. F. Deng, 2004, Determination of tetrodotoxin in human urine and blood implicated in a unknown fish borne poisoning, *The Third Asia Pacific Conference on Evidence-Based Medicine. Hong Kong, China*. P. 98.
 14. Tsai, Y. H., P. H. Ho., C. C. Hwang, P. A. Hwang, J. H. Hwang and D. F. Hwang, 2004, Paralytic toxin in four species of coral reef crabs from Kenting National Park in Southern Taiwan, *Abstracts of the Annual Meeting of the Fisheries Society of Taiwan*. P. F-37.
 15. Tsai, Y. H., S. C. Chang, H. F. Kung, C. I. Wei and D. F. Hwang, 2004, Histamine production y histamine-forming bacteria *Enterobacter aeogenes* in sailfish and milkfish at variance storage temperature, *Abstracts of the Annual Meeting of the Fisheries Society of Taiwan*. B-5-3.
 16. Hsieh, H. S. and D. F. Hwang 2005. Application of PCR-RFLP method for identifying the species of different processed products of billfish meat. Abstracts of The 7th Indo-Pacific Fish Conference, Taipei, Taiwan, p. 203.
 17. Hsieh, H. S., T. Chai and D. F. Hwang 2005. Rapid PCR-RFLP method for the identification of

- five billfish species. Abstracts of The 92nd Annual Meeting of the International Association For Food Protection, Baltimore, MD. U.S.A., p. 132.
18. Hsu B. Y., C. Y. Tsao, and D. F. Hwang 2005. HPLC determination for the prostaglandin formation from ogonori added with arachidonic acid. Abstracts of 7th Asia Pacific Congress on Animal Plant and Microbial Toxins, Philippines, p. 40.
 19. Huang, Y. R., C. Y. Shiau, Y. C. Hung and D. F. Hwang 2005. Change of hygienic quality and freshness in tuna treated with electrolyzed water and carbon monoxide gas during refrigerated and frozen storage. Abstracts of Taiwan Association for Food Science and Technology, p.328.
 20. Huang, Y. R., C. Y. Shiau, Y. C. Hung and D. F. Hwang 2005. Depuration of oyster polluted with natural microorganisms. Abstracts of the 7th Indo-Pacific Fish Conference, p. 239.
 21. Hwang, C. C., Y. H. Tsai, P. H. Ho, J. F. Deng and D. F. Hwang 2005. Analysis of paralytic toxins of coral reef crabs from Kenting national park in Taiwan. Abstracts of the 7th Asia Pacific Congress on Animal, Plant and Microbial Toxin, Philippines, p. 39.
 22. Jen, H. C. and D. F. Hwang 2005. Application of restriction enzyme and analysis in partial cytochrome b gene for species identification of dressed toasted eel products. Abstracts of the 7th Indo-Pacific Fish Conference, p. 225.
 23. Jen, H. C., Y. H. Tsai, O. Arakawa, T. Takatani and D. F. Hwang 2005. Application of HPLC and LC/MS methods for detection of paralytic shellfish poison from urine and blood samples in rat. Abstract of the 7th Asia-Pacific Congress on Animal, Plant and Microbial Toxins, Philippines, p. 36.
 24. Kung, H. F., Y. H. Tsai, Y. H. Lee, D. F. Teng, P. C. Hsieh, and D. F. Hwang 2005. Occurrence of histamine-forming bacteria and yeast in mustard pickle products in Taiwan. Abstracts of the 43rd Annual Meeting of the Agricultural Chemistry Society of Taiwan. p. D15.
 25. Lin S. Y., H. S. Hsieh., W. F. Lin and D. F. Hwang 2005. Molecular phylogenetic relationships of toxic marine snails inferred from partial sequences of 16S rDNA and restriction fragment length polymorphism analysis. The 43rd Annual Meeting of the Agricultural Chemistry Society of Taiwan, p. D16.
 26. Lin, W. F. and D. F. Hwang 2005. Application of PCR-RFLP Analysis on species identification for raw material and canned products of tuna. Abstracts of IAFP 2005—The Leading Food Safety Conference, p. 132.
 27. Lin, W. F. and D. F. Hwang 2005. Application of PCR-RFLP Technique on Identification of species for raw material and canned products of tuna species. Abstracts of the 7th Indo-Pacific Fish Conference, p. 138.
 28. Tsai Y. H., S. C. Chang, H. F. Kung, C. I. Wei, and D. F. Hwang 2005 Growth and histamine formation of *Enterobacter aerogenes* inoculated in sailfish and milkfish during storage. Abstracts of International Association for Food Protection Symposium, Baltimore, USA. p.157.
 29. Yeh Y. H., Y. T. Lee and D. F. Hwang 2005. Toxicological studies on bile juices of animals (grass carp and snake). Abstracts of Taiwan Association for Food Science and Technology, p. 170.
 30. 許祐榮、羅李烟、陳曉菁、侯福分、黃登福 2005。菌種、培養條件和熱處理紅麴二次代謝產物之影響。中華民國營養學會第 31 屆年會及學術研討會營養與癌症研討會，p. 155-156
 31. 蔡永祥、張綉忠、陳堯鈴、黃登福 2005. 幾丁聚醣對組織胺生產菌之生長和組織胺生成之影響。2005 年台灣幾丁質幾丁聚醣研討會論文，p. P-40.
 32. 蔡永祥、張綉忠、陳惠章、黃登福 2005. 不同環境因子對組織胺生產菌之生長與組織胺形成之影響。中華民國食品科技學會論文發表會論文，p. 237.
 33. 蔡永祥、陳映達、吳天祚、翁順祥、黃登福 2005. 市售藻類製品之一般組成成分與衛生品質探討。第 43 屆台灣農業化學會論文發表會論文，p. C47.

Other Publication

1. Hwang, D. F. and T. Noguchi, 2003, *Proceedings of International Scientific Symposium on Marine Toxins and Marine Food Safety*, National Taiwan Ocean University, Keelung, pp. 141.
2. Hwang, D. F., 2003, Overview of marine toxins in Taiwan, In: *Proceedings of International Scientific Symposium on Marine Toxins and Marine Food Safety* (eds. by Hwang and Noguchi), National Taiwan Ocean University, Keelung, pp. 22-32.
3. Lin, S. J. and D. F. Hwang, 2003, Possible mechanism of toxin in the starfish *Astropecten scoparius*, In: *Proceedings of International Scientific Symposium on Marine Toxins and Marine Food Safety* (eds. by Hwang and Noguchi), National Taiwan Ocean University, Keelung, pp. 46-56.
4. Cheng, C. A., Y. W. Hsieh and D. F. Hwang, 2003, Identification of toxins and fish species in two food poisonings, In: *Proceedings of International Scientific Symposium on Marine Toxins and Marine Food Safety* (eds. by Hwang and Noguchi), National Taiwan Ocean University, Keelung, pp. 66-77.
5. Tsai, Y. H., Y. H. Lu and D. F. Hwang, 2003, Toxin production of *Alexandrium minutum* in Taiwan, In: *Proceedings of International Scientific Symposium on Marine Toxins and Marine Food Safety* (eds. by Hwang and Noguchi), National Taiwan Ocean University, Keelung, pp. 87-95.
6. 黃書政、黃登福，2003，乾燥肉製品之加工技術，食品工業，35: 33-39。
7. 葉彥宏、黃登福，2003，草魚膽，食品資訊，196:69-71。
8. 謝宏昇、葉彥宏、黃登福，2004，食品中生物胺之來源及其防治方法，食品資訊，201:75-79。
9. 黃登福，2004，水產衛生安全快速檢測訓練講義—有毒魚貝類認識，行政院農業委員會水產試驗所編印，pp.1-36。
10. 黃書政、黃登福，2004，膳食纖維對腸道生理之影響，食品工業，36：47-53。
11. 黃鈺茹、洪延康、黃登福 2005. 酸性電解水於食品工業上之應用。食品工業，37, 49-56。
12. 黃登福 2005. Hazard and control of fishery raw materials. 書名：水產食品業衛生管理技術實務研習班講義，財團法人食品工業發展研究所出版，新竹，pp.5.1-5-57。
13. 黃登福 2005. 食品添加物。華格那出版社出版。台中。pp. 752。
14. 黃登福 2005. 海產食品毒素。台灣公定分析化學家協會研討會論文集，pp. 125-149。
15. 黃鈺茹、洪延康、黃登福 2006. 酸性電解水於生鮮蔬果清洗消毒之評估。食品工業，38, 31-40。
16. 黃鈺茹、鄧昭芳、洪延康、黃登福 2006. 電解水於醫療領域之應用。當代醫學，33, 697-708。
17. 黃登福、蕭泉源 2006. 海洋食品生物技術研發與產業調整研討會專輯。國立台灣海洋大學生命科學院食品科學系出版，基隆，pp.133。
18. 黃登福、黃秋菊 2006. 海洋生物毒及其魚種之生技檢測技術。書名：海洋食品生物技術研發與產業調整研討會專輯（黃登福、蕭泉源著），國立台灣海洋大學生命科學院食品科學系出版，基隆，pp.77-94。

19. 黃登福 2006. 海洋危險生物。書名：澎湖縣 95 年度海洋環境教育研習手冊。澎湖縣風櫃國民小學出版，澎湖，pp.35-48。
20. 黃登福 2006. 竹炭在農漁牧之應用研討會專輯。國立台灣海洋大學生命科學院食品科學系出版，基隆，pp. 57。
21. 黃登福、顏嘉瑜 2006. 竹炭在漁業之應用。書名：竹炭在農漁牧之應用研討會專輯（黃登福著）。國立台灣海洋大學生命科學院食品科學系出版，基隆，pp. 51-56。
22. 黃登福、盧秋燕 2007. 河魴極品料理及其加工品香魚片之食用安全性。科學發展月刊，419, 6-9。
23. 鄭朝安、黃登福 2007. 河魴毒中毒流行性疾病與治療。科學發展月刊，419, 10-14。
24. 林欣榮、黃登福 2007. 河魴毒分佈及來源。科學發展月刊，419, 20-25。
25. 任曉晶、黃登福 2007. 河魴毒之檢測。科學發展月刊，419, 26-29。
26. 黃培安、黃登福 2007. 河魴毒之化學及藥理作用。科學發展月刊，419, 15-19。
27. 呂雅蕙、黃登福 2007. 麻痺性貝毒流行性疾病與治療。科學發展月刊，419, 30-33。
28. 黃秋菊、黃登福 2007. 麻痺性貝毒之分佈及來源。科學發展月刊，419, 34-37。
29. 蔡永祥、何平合、黃登福 2007. 台灣產有毒螃蟹。科學發展月刊，420, 6-13。
30. 林錫斌、黃登福 2007. 魚類刺毒。科學發展月刊，420, 14-18。
31. 黃登福、陳南宏 2007. 熱帶性海魚毒。科學發展月刊，420, 19-23。
32. 張鈴纓、黃登福 2007. 海蜇皮與水母刺毒。科學發展月刊，420, 24-27。
33. 黃登福、陳柏璋 2007. 芋螺刺毒。科學發展月刊，420, 28-31。
34. 謝承紘、黃登福 2007. 以基因體辨別有毒魚種之應用。科學發展月刊，420, 32-36。
35. 陳泰源、黃登福 2007. 以蛋白質體辨別有毒魚種之應用。科學發展月刊，420, 37-41。
36. 黃登福 2007. 海洋生物毒及其魚種之生物檢測技術講義。海洋大學出版，基隆，pp. 55。
37. 黃鈺茹、黃登福 2008. 自來水中氯化消毒副產物之飲用安全性。自來水會刊, 26, 23-36。

姓 名：蔡震壽 (Jenn-Shou Tsai, Ph.D.)

職 稱：教授 (Professor)

學 歷：日本九州大學博士 (Kyushu Univ., Japan)

專 長：食品加工學、食品物性學 (Food Processing, Food Rheology)

電 話：(02)24622192 Ext.5126

e-mail : tasijs@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Tsai, J.S.*, Y.S. Lin, B.S. Pan, T.J. Chen, 2006, Antihypertensive peptides and γ -aminobutyric acid from prozyme 6 facilitated lactic acid bacteria fermentation of soymilk, *Process Biochemistry*, 41:1282-1288. (SCI)
2. Tsai, J.S.*, T.C. Lin, J.L. Chen, B.S. Pan, 2006, The Inhibitory Effects of Freshwater Clam (*Corbicula fluminea*, Muller) Muscle Protein Hydrolysates on Angiotensin I Converting Enzyme, *Process Biochemistry*, 41: 2276- 2281. (SCI)

3. Guan-Wen Chen, Jenn-Shou Tsai* and Bonnie Sun Pan, 2007, Purification of angiotensin I-converting enzyme inhibitory peptides and antihypertensive effect of milk produced by protease-facilitated lactic fermentation, *International Dairy J.*, 17:641-647. (SCI)
4. Guan-Wen Chen, Jenn-Shou Tsai* and Bonnie Sun Pan, 2006, Cardiovascular effects of whey from prozyme 6-facilitated lactic acid bacteria fermentation of milk, *J. Food Biochem.* (Accepted) (SCI)

Conference Papers

1. 蔡震壽、陳冠文，2003，發酵牛乳之乳清對血管升壓素轉換酶之抑制與其純化，中華民國食品科技學會。
2. 吳紹祺、林逸豪、蔡震壽、潘崇良，2003，三種海藻熱水萃取多醣與二種食用洋菜之 agarases 分解產物抗氧化性質評估，中國農業化學會年會，臺北，pp. 138。

Other Publication

1. 陳冠文、蔡震壽，2006.02，發酵牛乳之乳清對預防心血管疾病的影響，台灣保健食品學會。

姓名：潘崇良 (Chorng-Liang Pan, Ph.D.)

職稱：教授 (Professor)

學歷：美國康乃爾大學博士 (Cornell University, U. S. A.)

專長：微生物學、微生物遺傳學、食品發酵學、食品生物技術 (Microbiology, Microbial Genetics, Food Fermentation, Food Biotechnology)

電話：(02)2462-2192 ext 5116

e-mail：b0037@mail.ntou.edu.tw

Refereed Paper

1. Wu, S.C. and C. L. Pan, 2004, Preparation of Algal-Oligosaccharide Mixtures by Bacterial Agarases and Their Antioxidative Properties, *Fisheries Science*, 70(6): 1164-1173. Japan (SCI) (NSC 92-2313-B-019-021)
2. Chiang, M. T., K. F. Chen, H. T. Yao, C. L. Pan, and K. W. Liu, 2005, Effect of Yam Yogurt on Intestinal Physiology in Rats, *Taiwanese Journal of Agricultural Chemistry and Food Science*, 42(6): 421-429.
3. Yin, L. J., M. C. Lu, C. L. Pan, and S. T. S. Jiang, 2005, Effect of *Monascus* Fermentation on the Characteristics of Mackerel Mince, *Journal of Food Science*, 70(1):S66-S72. (SCI)
4. Chiang, M. T., K. F. Chen, H. T. Yao, K. W. Liu, and C. L. Pan, 2005, Effect of Yogurt Fermented by *Lactobacillus plantarum* BCRC12250 and *Lactobacillus plantarum* BCRC10069 on Plasma Lipids and Liver Lipids in Rats, *Taiwanese Journal of Agricultural Chemistry and*

Food Science, 43(3): 175-181.

5. Wu, S.C. T.-N. Wen, and C. L. Pan, 2005, Algal-oligosaccharide-lysates Prepared by Two Bacterial Agarases Stepwise Hydrolyzed and their Anti-oxidative Properties, *Fisheries Science*, 71: 1147-1157. (SCI) (NSC 92-2313-B-019-021)
6. Wu, S. C., F.-J. Wang, and C. L. Pan, 2005, Growth and Survival of *Streptococcus faecalis* and *Lactobacillus rhamnosus* during Agar Oligosaccharides Fermentation and Storage, *J. Fish. Soc. Taiwan*, 32(3): 239-251. (NSC 92-2313-B-019-021)
7. Wu, S. C., F.-J. Wang, and C. L. Pan. 2007. Growth and Survival of Lactic Acid Bacteria during the Fermentation and Storage of Seaweed Oligosaccharides Solution. *J. Marine Sci. Technol.* 15 (2): 104-114. (EI)
8. Hu-Chen Chen, Chien-Wei Wu, Chun-Heng Wu, and Chorng-Liang Pan. 2007. Studies of the Anti-oxidation Activities on Lactic Acid Bacteria Fermented Tilapia. *Journal of Taiwan Fisheries Research* 15 (1): 63-73.

Other Publication

1. 潘崇良，2006，"海菜健康酒--打造飲品的傳奇"，國立海洋科技博物館籌備處主辦與出版，基隆區漁會協辦之「水產與生活研習班」，pp. 38-46，2006年6月26日。基隆。
2. 潘崇良，2006，"海藻寡糖的乳酸菌發酵及產品開發"，台灣乳酸菌協會主辦與出版，行政院衛生署、國立臺灣大學微生物與生化學研究所協辦之「乳酸菌腸道保健機制研討會暨台灣乳酸菌協會2006年會」，pp. 13-14，2006年11月3日，台北。
3. 潘崇良主編，郭俊德、李宗璘、潘崇良、許濤、吳彰哲、蔡國珍、方翠筠、張克亮、薛世怡、羅麗珠合著。2007。《食品生物技術》。ISBN 978-7176-62-2。華格那企業有限公司，臺中。

Conference Paper

1. 殷儷容、潘崇良、龔瑞林、江善宗，2003，乳酸發酵鯖魚製品之抗氧化性與動物細胞生理活性評估，臺灣保健食品學會年會，台北，pp. P-08。
2. 沈嘉琪、李靜旻、陳姿元、潘崇良、廖若川，2003，四種山藥乳酸發酵液之抗氧化性研究，中國農業化學會年會，臺北，pp. 100。
3. 沈嘉琪、陳瑋寧、李靜旻、潘崇良、龔瑞林，2003，四種山藥乳酸發酵液對動物細胞生理活性之影響，中國農業化學會年會，臺北，pp. 101。
4. 陳玉真、許雅婷、龔瑞林、殷儷容、江善宗、潘崇良，2003，吳郭魚發酵食品之動物生理活性評估，中國農業化學會年會，臺北，pp. 136。
5. 吳紹祺、黃祥凱、汪復進、潘崇良，2003，四種海藻熱水萃取多醣與六種洋菜經海洋細菌 agarases 分解所得寡糖成分分析，中國農業化學會年會，臺北，pp. 137。
6. 吳紹祺、林逸豪、蔡震壽、潘崇良，2003，三種海藻熱水萃取多醣與二種食用洋菜之 agarases 分解產物抗氧化性質評估，中國農業化學會年會，臺北，pp. 138。

7. Shen, J.-C., W.-N. Chen, Z.-L. Kong, and C.-L. Pan, 2003, The effect of viability and DNA fragmentation of K562 cell by four yams aqueous solution and their lactic acid bacteria fermented products, *Second Asian Conference on Lactic Acid Bacteria*, Taipei, P-3.
8. Shen, J.-C., T.-Y. Chen, J.-M. Li, S.-T. Jiang, and C.-L. Pan, 2003, Inhibition of hemoglobin-induced linoleic acid oxidation by four yams aqueous solution and their lactic acid bacteria fermented products, *Second Asian Conference on Lactic Acid Bacteria*, Taipei, P-4.
9. 陳玉真、許雅婷、吳建威、殷儷容、江善宗、潘崇良，2003，乳酸菌發酵吳郭魚肉漿對 B[a]P 之抗致突變性探討，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-3。
10. 吳紹祺、陳姿元、黃郁潔、黃霸禎、康新楷、吳欣蕙、潘崇良，2003，Agarases 分解洋菜所得水解物之乳酸菌發酵評估，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-6。
11. 張源義、李亞蓓、潘崇良、汪復進，2003，Lactococcus lactis subsp. lactis BCRC12315 所產胞外黏性物質之抗氧化特性的探討，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-12。
12. 沈嘉琪、陳姿元、李靜旻、潘崇良，2003，四種山藥酵素水解發酵液之抗氧化性探討，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-51。
13. 沈嘉琪、陳姿元、李靜旻、黃祥凱、潘崇良，2003，四種山藥酵素水解液乳酸發酵產物之探討，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-55。
14. 沈嘉琪、陳姿元、李靜旻、潘崇良，2003，四種山藥水溶液經酵素降解後之還原糖含量以及組成成分中醣類和蛋白質變化，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-56。
15. 黃祥凱、馮家輝、江孟燦、江善宗、汪復進、潘崇良，2003，乳酸菌發酵薏仁食品之 pH 值及乳酸菌菌數之探討，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-72。
16. 吳欣蕙、康新楷、陳姿元、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良，2003，混合二株海洋細菌所產 agarases 分解洋菜及藻類多醣所得產物之抗氧化性質評估與寡醣成份變化，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-89。
17. 林逸豪、吳紹祺、潘崇良，2003，蝦仁煮乾廢液做為乳酸菌生產培養基質之探討，台灣食品科學技術學會年會，台南，BP-3。
18. 吳紹祺、陳姿元、康新楷、吳欣蕙、潘崇良，2003，洋菜及藻類多醣經二株海洋細菌所產 agarases 分解所得水解產物對直接型致突變劑 4NQO 的抗致突變性探討，台灣水產學會年會，高雄。
19. 陳姿元、康新楷、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良，2003，海洋細菌 *Aeromonas salmonicida* MAEF108 所產 agarases 酵素發酵槽生產條件之探討，台灣水產學會年會，高雄。
20. 張源義、李亞蓓、潘崇良、汪復進，2003，Klebsiella oxytoca CF154 所產胞外黏性物質之抗氧化特性的探討，台灣水產學會年會，高雄。
21. 陳玉真、吳建威、殷儷容、江善宗、潘崇良，2004，不同乳酸菌組合之吳郭魚發酵保健食品之生理活性評估，臺灣保健食品學會年會，2004 年 2 月 13 日，台北，PA-54。
22. 張錦龍、潘崇良、蔡敬民、龔瑞林，2004，山藥酸乳酪添加奈米鈣對鈣質生物利用率之探討 (II)，臺灣保健食品學會年會，2004 年 2 月 13 日，台北，PA-57。

23. Chen, H.-C., C.-W. Wu, S.-T. Jiang, and C.-L. Pan, 2004, Studies on the antioxidation ability of lactic acid bacteria fermented tilapia meat product, *2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan*, May 25, 2004, Taipei, P1-29.
24. Kang, X.-K., T.-Y. Chen, Y.-T. Shu, S.-C. Wu, and C.-L. Pan, 2004, Antioxidative properties of extracellular adhesive substance (EAS)-lysates of *Micrococcus* sp. SDC07 digested by four enzymes, *2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan*, May 25, 2004, Taipei, P1-30.
25. Wu, S.-C., F.-J. Wang, X.-K. Kang, and C.-L. Pan, 2004, Antimutagenic activity of agarase-derived algal oligosaccharide mixtures against B[a]P to *Salmonella typhimurium* TA98 or TA100, *2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan*, May 25, 2004, Taipei, P1-31.
26. Huang, S.-K., H.-C. Chen, Y.-H. Lin, S.-Y. Huang, H.-S. Hsu, C.-L. Pan, and M.-T. Chiang, 2004, Effect of adlay yogourt on the amounts of cecal *Bifidobacterium* and *Clostridium perfringens* in rats, *2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan*, May 25, 2004, Taipei, P1-32.
27. Huang, S.-K., Y.-H. Lin, F.-J. Wang, and C.-L. Pan, 2004, Studies on the antioxidative activity of four adlay yogurts and their changes during 40C storage, *2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan*, May 25, 2004, Taipei, P1-33.
28. 張源義、蔡慧君、吳純衡、潘崇良，2004，以乳酸菌發酵牡蠣肉渣優格型態之開發探討，台灣食品科學技術學會年會，2004年11月26日，台北，B-31。
29. 黃霸禎、陳姿元、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良，2004，海洋細菌 *Pseudomonas vesicularis* MA103 及 *Aeromonas salmonicida* MAEF108 產 agarase 最佳發酵槽培養條件之探討，台灣食品科學技術學會年會，2004年11月26日，台北，B-32。
30. 康新楷、陳姿元、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良，2004，海洋黏菌 *Micrococcus* sp. strain SDC07 胞外黏性物質經酵素水解產物之醣類與蛋白質分析，台灣食品科學技術學會年會，2004年11月26日，台北，B-33。
31. 黃祥凱、林逸豪、吳紹祺、汪復進、潘崇良，2004，四種糙薏仁冷水萃取物抗致突變活性之探討，台灣食品科學技術學會年會，2004年11月26日，台北，B-34。
32. 陳姿元、吳紹祺、吳欣蕙、劉綉婷、潘崇良，2004，海藻多醣洋菜酶水解液經 *Enterococcus faecalis* BCRC13076 及 *Lactobacillus rhamnosus* BCRC14068 乳酸發酵後之菌數變化，台灣食品科學技術學會年會，2004年11月26日，台北，B-35。
33. 吳紹祺、陳姿元、康新楷、施姍汶、汪復進、潘崇良，2004，海藻多醣洋菜酶水解液經 *Enterococcus faecalis* BCRC13076 乳酸發酵後之品質變化，台灣食品科學技術學會年會，2004年11月26日，台北，B-37。
34. 林逸豪、黃祥凱、陳明芬、黃文鈴、汪復進、潘崇良，2004，四種糙薏仁冷水萃取物抗氧化活性之探討，台灣食品科學技術學會年會，2004年11月26日，台北，B-123。
35. 吳欣蕙、劉綉婷、陳姿元、陳君如、吳紹祺、潘崇良，2004，海藻多醣洋菜酶水解液經

- Lactobacillus rhamnosus* BCRC14068 乳酸發酵後之抗氧化性質評估,台灣食品科學技術學會年會,2004 年 11 月 26 日,台北,B-124。
36. 康新楷、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良,2004,海藻多醣洋菜酶水解物對 ACE 抑制能力之研究,台灣水產學會年會,2004 年 12 月 25-26 日,台北。
 37. 吳欣蕙、陳姿元、劉綉婷、吳紹祺、潘崇良,2004,海藻多醣洋菜酶水解液經 *Bifidobacterium adolescentis* BCRC14608 乳酸發酵後之品質變化,台灣水產學會年會,2004 年 12 月 25-26 日,台北。
 38. 陳姿元、劉綉婷、吳紹祺、汪復進、潘崇良,2004, *Enterococcus faecalis* BCRC13076 乳酸發酵海藻多醣洋菜酶水解液之抗氧化性質研究,台灣水產學會年會,2004 年 12 月 25-26 日,台北。
 39. 吳紹祺、陳姿元、劉綉婷、汪復進、潘崇良,2004, *Enterococcus faecalis* BCRC13076 及 *Lactobacillus rhamnosus* BCRC14068 乳酸發酵海藻多醣洋菜酶水解液之抗氧化性質評估,台灣水產學會年會,2004 年 12 月 25-26 日,台北。
 40. 林逸豪、潘崇良、汪復進,2005,乳酸菌發酵薏苡食品之 pH 值及乳酸菌菌數之探討,臺灣保健食品學會年會,2005 年 3 月 7 日,台北,PA-66。
 41. 黃霽禎、林逸豪、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良,2005,龍鬚菜寡醣產品抗氧化性質評估,臺灣保健食品學會年會,2005 年 3 月 7 日,台北,PA-67。
 42. 張源義、蔡慧君、吳純衡、潘崇良,2005,乳酸發酵牡蠣優格對血管收縮素轉換酶抑制活性之探討,臺灣保健食品學會年會,2005 年 3 月 7 日,台北,PA-68。
 43. 劉綉婷、陳姿元、陳明芬、吳紹祺、汪復進、潘崇良,2005, *Lactobacillus rhamnosus* BCRC14068 發酵海藻多醣洋菜酶水解液之乳酸發酵產物抗致突變性評估,臺灣保健食品學會年會,2005 年 3 月 7 日,台北,PA-69。
 44. 黃文鈴、林逸豪、施姍汶、吳欣蕙、潘崇良,2005,乳酸鏈球菌素與 EDTA 對四株腸炎弧菌抗菌效果之探討,中國農業化學會年會,2005 年 6 月 21 日,臺北。
 45. 施姍汶、黃文鈴、陳君如、陳明芬、潘崇良,2005,乳酸鏈球菌素與 EDTA 對大腸桿菌及沙門氏菌抗菌效果之探討,中國農業化學會年會,2005 年 6 月 21 日,臺北。
 46. 林逸豪、江孟燦、汪復進、潘崇良,2005,乳酸菌發酵薏苡乳製品對三種雙糖酶活性抑制效果之探討,中國農業化學會年會,2005 年 6 月 21 日,臺北。
 47. 林逸豪、黃霽禎、汪復進、潘崇良,2005,乳酸菌發酵薏苡乳製品之抗致突變活性探討,中國農業化學會年會,2005 年 6 月 21 日,臺北。
 48. 張源義、蔡慧君、潘崇良、吳純衡,2005,乳酸發酵牡蠣風味乳製品之抗致突變性研究,中國農業化學會年會,2005 年 6 月 21 日,臺北。
 49. 黃霽禎、林逸豪、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良,2005,四種龍鬚菜寡單醣析出液之抗致突變活性評估,中國農業化學會年會,2005 年 6 月 21 日,臺北。
 50. 黃霽禎、林逸豪、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良,2005,四種龍鬚菜寡單醣析出液之抗氧化活性評估,中國農業化學會年會,2005 年 6 月 21 日,臺北。

51. 劉綉婷、陳姿元、陳明芬、吳紹祺、汪復進、潘崇良，2005，*Streptococcus faecalis* BCRC13076 發酵海藻多醣洋菜酶水解液之乳酸發酵產物抗致突變性評估，中國農業化學會年會，2005 年 6 月 21 日，臺北。
52. 洪英豪、吳淳亮、吳紹祺、邱思魁、潘崇良，2005，蜈蚣藻寡醣乳酸發酵液之抗氧化性探討，中國農業化學會年會，2005 年 6 月 21 日，臺北。
53. 洪英豪、吳淳亮、吳紹祺、邱思魁、潘崇良，2005，蜈蚣藻寡醣經 *Lb. rhamnosus* BCRC14068 與 *Ent. faecalis* BCRC13076 乳酸發酵過程中之菌數與酸鹼度變化，中國農業化學會年會，2005 年 6 月 21 日，臺北。
54. 洪英豪、黃霸禎、吳淳亮、吳紹祺、邱思魁、潘崇良，2005，蜈蚣藻熱水萃取多醣經多醣酵素水解所得寡醣液之成分分析，中國農業化學會年會，2005 年 6 月 21 日，臺北。
55. 劉綉婷、康新楷、陳姿元、吳紹祺、蔡震壽、潘崇良，2005，海藻多醣洋菜酶水解液之乳酸發酵產物對 ACE 抑制能力之研究，2005 全球華人保健食品大會壁報論文，台灣保健食品學會等主辦，2005 年 6 月 18-19 日，臺北。
56. 林逸豪、潘崇良、汪復進，2005，乳酸菌發酵薏苡乳製品之抗氧化活性探討，2005 全球華人保健食品大會壁報論文，台灣保健食品學會等主辦，2005 年 6 月 18-19 日，臺北。
57. 張源義、蔡慧君、潘崇良、吳純衡，2005，乳酸發酵牡蠣風味乳製品之抗氧化性研究，2005 全球華人保健食品大會壁報論文，台灣保健食品學會等主辦，2005 年 6 月 18-19 日，臺北。
58. 張源義、蔡慧君、吳純衡、潘崇良，2005，乳酸發酵牡蠣風味乳製品對血管收縮素轉換酶抑制活性之探討，2005 全球華人保健食品大會壁報論文，台灣保健食品學會等主辦，2005 年 6 月 18-19 日，臺北。
59. 張源義、張智欽、蔡慧君、吳純衡、潘崇良，2005，發酵牡蠣風味乳製品 4°C 貯藏期間品質之變化，台灣食品科學技術學會年會，2005 年 11 月 25 日，台中，B-112。
60. 劉綉婷、陳姿元、陳明芬、吳紹祺、汪復進、潘崇良，2005，乳酸菌發酵海藻多醣洋菜酶水解液之乳酸發酵產物抗致突變性評估，台灣食品科學技術學會年會，2005 年 11 月 25 日，台中，B-113。
61. 林逸豪、余雅雯、蔡震壽、汪復進、潘崇良，2005，發酵薏苡乳製品萃取物於品 4°C 貯藏期間抑制 disaccharidase 活性及抗氧化效果變化，台灣食品科學技術學會年會，2005 年 11 月 25 日，台中，B-114。
62. 陳君如、余雅雯、張智欽、潘崇良，2005，發酵海菜酵素水解液其酵母菌菌數及糖含量之變化，台灣水產學會學術論文發表會，2005 年 12 月 10-11 日，屏東。
63. 陳君如、余雅雯、張智欽、潘崇良，2005，海菜色素之萃取及添加至海菜發酵酒之影響，台灣水產學會學術論文發表會，2005 年 12 月 10-11 日，屏東。
64. 吳紹祺、陳姿元、康新楷、潘崇良，2005，藻類多寡醣醋酸發酵基質經醋酸菌發酵期間的 pH 值、可滴定酸度、光學密度值和醋酸菌數之變化，台灣水產學會學術論文發表會，2005 年 12 月 10-11 日，屏東。
65. 吳紹祺、康新楷、陳姿元、潘崇良，2005，藻類多寡醣醋酸發酵產物對 4NQO 之抗致

- 突變性研究，台灣水產學會學術論文發表會，2005 年 12 月 10-11 日，屏東。
66. 吳紹祺、吳欣蕙、康新楷、陳姿元、汪復進、潘崇良，2006，十種藻類多寡醣醋酸發酵液貯藏期間品質之變化，臺灣保健食品學會年會，2006 年 2 月 17 日，台北，PA-65。
 67. 吳紹祺、康新楷、吳欣蕙、陳姿元、潘崇良、汪復進，2006，藻類多寡醣醋酸發酵產物對突變劑 B[a]P 之抗致突變性研究，臺灣保健食品學會年會，2006 年 2 月 17 日，台北，PA-66。
 68. 潘崇良，2006，海菜健康酒產製技術之研發，國立臺灣海洋大學創新育成中心與台灣保健食品學會等單位主協辦之藻類保健生技研發暨技術交易發表會，2006 年 9 月 15 日，台北，P04A。
 69. 潘崇良，2006，龍鬚菜寡醣量產技術之研發，國立臺灣海洋大學創新育成中心與台灣保健食品學會等單位主協辦之藻類保健生技研發暨技術交易發表會，2006 年 9 月 15 日，台北，P04B。
 70. 康新楷、王世勳、劉綉婷、李欣翰、潘崇良，2006，海菜與龍鬚菜寡多醣洋菜酶水解液為乳酸菌 prebiotics 的探討，乳酸菌腸道保健機制研討會暨台灣乳酸菌協會 2006 年會，2006 年 11 月 3 日，台北，P24。
 71. 王世勳、李欣翰、劉綉婷、康新楷、潘崇良，2006，紫菜寡多醣洋菜酶水解物做為乳酸發酵碳源的探討及應用，乳酸菌腸道保健機制研討會暨台灣乳酸菌協會 2006 年會，2006 年 11 月 3 日，台北，P25。
 72. 陳姿元、吳欣蕙、劉綉婷、吳紹祺、潘崇良，2006，*Aeromonas salmonicida* MAEF108 agarase I 之純化探討，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-5。
 73. 陳姿元、吳欣蕙、王世勳、潘崇良，2006，*Aeromonas salmonicida* MAEF108 agarase I 之生化特性探討，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-6。
 74. 陳明芬、馮家輝、許志維、江孟燦、潘崇良，2006，三種山藥在模擬人體腸道環境中對三種雙糖酶活性抑制效果之探討，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-7。
 75. 吳亭瑩、張智欽、黃美瑩、潘崇良，2006，具抗菌活性海洋細菌之篩選與抗菌範圍探討，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-8。
 76. 王世勳、康新楷、柯源悌、潘崇良，2006，海洋細菌 agarase 水解紫菜多醣所產紫菜寡醣之組成分析與應用探討，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-9。
 77. 施姍汶、康新楷、汪復進、潘崇良，2006，海帶多醣經酵素水解所得水解液之組成，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-10。
 78. 吳紹祺、康新楷、吳欣蕙、陳姿元、汪復進、潘崇良，2006，紫菜寡醣水解物中之可溶性多酚類及新洋菜寡醣之抗氧化性，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-11。
 79. 余雅雯、吳亭瑩、劉綉婷、汪復進、潘崇良，2006，蜆與牡蠣煮汁乳酸發酵之生產技術之研發，台灣食品科學技術學會年會，2006 年 11 月 24 日，基隆，B-12。

80. 余雅雯、王世勳、馮家輝、汪復進、潘崇良，2006，蜆與牡蠣煮汁乳酸發酵產品生理活性探討，台灣食品科學技術學會年會，2006年11月24日，基隆，B-13。
81. Chen, T.-Y., S.-K. Kang, B. Kazlowski, S.-S. Wang, Y.-T. Ko, C.-L. Pan，2006，Substrate Specificity of *Aeromonas salmonicida* MAEF 108 Agarase I and Its Digestion Products on Agarose and Neoagarohexaose，台灣食品科學技術學會年會，2006年11月24日，基隆，B-114。
82. Kang, S.-K., S.-T. Liou, C.-H. Lee, Z.-L. Kong, and C.-L. Pan. 2006. Studies on Preparation Conditions of Mass Production of *Gracilaria* sp. Lysates. 台灣水產學會學術論文發表會，BPN-15，2006年12月16-17日，基隆。
83. 康新楷、劉綉婷、李欣翰、龔瑞林、潘崇良，2006，大量龍鬚菜寡醣水解液的製備條件探討，台灣水產學會學術論文發表會，BP-23，2006年12月16-17日，基隆。
84. 吳欣蕙、陳姿元、康新楷、卡伯特、柯源悌、潘崇良，2006，*Aeromonas salmonicida* MAEF 108 Agarase II 之基質特異性及中性洋菜與新洋菜六醣分解產物，台灣水產學會學術論文發表會，BP-24，2006年12月16-17日，基隆。
85. 余雅雯、李欣翰、王世勳、汪復進、潘崇良，2007，蜆與牡蠣煮汁乳酸發酵製品抗致突變活性探討，臺灣保健食品學會年會，p. 60，(PA-032)，2007年3月2日，臺北。
86. 康新楷、潘崇良，2007，雙叉桿菌 (*Bifidobacteria*) 利用海菜與龍鬚菜寡多醣水解液做為 Prebiotics 之探討，臺灣保健食品學會年會，p. 63，(PA-038)，2007年3月2日，臺北。
87. 康新楷、潘崇良，2007，Purification and Characterization of Agarase AS-II Derived from Marine Bacterium *Aeromonas salmonicida* MAEF108，臺灣農業化學會年會，p. 60，(A19)，2007年6月28日，臺北。
88. 吳欣蕙、劉綉婷、鍾佳華、馮家輝、潘崇良，2007，*Pseudomonas vesicularis* MA103agarase II (PV-2)之純化與生化特性探討 臺灣農業化學會年會，p. 60，(A20)，2007年6月28日，臺北。
89. 吳欣蕙、劉綉婷、鍾佳華、溫端南、潘崇良，2007，*Pseudomonas vesicularis* MA103agarase I (PV-1)之純化與生化特性探討 臺灣農業化學會年會，p. 61，(A21)，2007年6月28日，臺北。
90. 陳柏璇、黃美瑩、黃詩涵、潘崇良、林金榮，2007，產果糖基轉移酶海水細菌分離株 *Bacillus licheniformis* FRI-MY-55 之初步鑑定與其粗酵素液的分解和合成特性之初步探討。臺灣農業化學會年會，p. 61，(A22)，2007年6月28日，臺北。
91. Kang, S.-K. (康新楷), B. Kazlowski (卡伯特), Y.-T. Ko (柯源悌), and C.-L. Pan (潘崇良)，2007，Substrate Specificity and Digestion/Biosynthesis Bi-Functional Characteristics of Agarase AS-II from Marine Bacteria *Aeromonas salmonicida* MAEF 108. 臺灣農業化學會年會，p. 75，(B06)，2007年6月28日，臺北。
92. 吳欣蕙、陳姿元、許志維、郭馨鎂、游若菻、溫端南、潘崇良，2007，*Aeromonas salmonicida* MAEF108 agarase IIIa、IIIb 之胺基酸序列分析及基因鈎取。臺灣農業化學會年會，p. 76，(B07)，2007年6月28日，臺北。

93. Kazłowski, B. (卡伯特), C.-L. Pan (潘崇良), and Y.-T. Ko (柯源悌), 2007, Enzymatic synthesis of defined chain-length maltooligosaccharides by phosphorylase-*a* and quantitative detection of the products by an HPSEC-ELSD method. 臺灣農業化學會年會, p. 78, (B11), 2007 年 6 月 28 日, 臺北。
94. 余雅雯、劉綉婷、李欣翰、汪復進、潘崇良, 2007, 蚬煮汁乳酸發酵製品儲藏期間品質變化之探討, 臺灣農業化學會年會, p. 93, (C27), 2007 年 6 月 28 日, 臺北。
95. 余雅雯、許志維、汪復進、潘崇良, 2007, 蚬煮汁乳酸發酵製品對四氯化碳誘導 Hep G2 傷害的保護作用探討, 臺灣農業化學會年會, p. 93, (C28), 2007 年 6 月 28 日, 臺北。
96. Kang, S.-K., Y.-T. Ko, and C.-L. Pan. 2007. Prebiotic and Antioxidative Properties of Two Algal Agarase Lysates. July 27th to 28th, 2007. The Global Chinese Health Food Symposium (GCHFS'07) (Chicago, Illinois, USA)
97. Kang, S.-K., Y.-H. Ciou, C.-J. Wu, and C.-L. Pan. 2007. Cell Viability and Anti-Japanese Encephalitis Virus (JEV) Properties of Two Algal Polysaccharides or Their Agarase Lysates. July 27th to 28th, 2007. The Global Chinese Health Food Symposium (GCHFS'07) (Chicago, Illinois, USA)
98. Kazłowski, B. (卡伯特), Y.-T. Ko (柯源悌), and C.-L. Pan (潘崇良). 2007. Preparation, Isolation and Quantification of Oligomer Products Generated from Agarose by Controlled Agarase Digestion. July 27th to 28th, 2007. The Global Chinese Health Food Symposium (GCHFS'07) (Chicago, Illinois, USA)
99. Kazłowski, B. (卡伯特), Y.-T. Ko (柯源悌), and C.-L. Pan (潘崇良) 2007. Comparison of Two Neoagaro-Oligosaccharide Production Systems in the Quantification of Their Oligomer Products Generated from Agarose by β -Agarase Digestion. 台灣食品科學技術學會年會, 2007 年 12 月 07 日, 彰化, B-56。
100. 馮家輝、鍾佳華、李欣翰、卡伯特 (B. Kazłowski)、潘崇良, 2007, 酸和 Agarases 組合降解龍鬚菜多醣液所得寡醣之組成分析, 台灣食品科學技術學會年會, 2007 年 12 月 07 日, 彰化, B-57。
101. 馮家輝、陳柏璇、李欣翰、卡伯特 (B. Kazłowski)、潘崇良, 2007, 龍鬚菜多醣液經酵素水解所得寡醣類之組成分析. 台灣食品科學技術學會年會, 2007 年 12 月 07 日, 彰化, B-59。
102. Kazłowski, B. (卡伯特), Y.-T. Ko (柯源悌), and C.-L. Pan (潘崇良). 2007. Comparison of Two Agaro-Oligosaccharide Separation and Purification Systems in the Quantification of Their Oligomer Products Generated from Agarose by HCl Digestion. 台灣水產學會學術論文發表會, 2007 年 12 月 15-16 日, 高雄。
103. 許志維、廖友豪、李樵、馮家輝、卡伯特 (B. Kazłowski)、潘崇良。2007。篩選具發酵藻類寡醣與單醣水解液產生乙醇能力之酵母菌株。台灣水產學會學術論文發表會, 2007 年 12 月 15-16 日, 高雄。
104. 陳柏璇, 黃美瑩, 黃詩涵, 潘崇良, 林金榮。2007。海洋細菌分離株 FRI-MY55 所產果

糖轉移酶 (Fructosyltransferases)之生產條件探討。台灣水產學會學術論文發表會， 2007年12月15-16日，高雄。

105. 陳柏璇, 馮家輝, 李樵, 黃美瑩, 潘崇良, 林金榮。2007。果糖基轉移酶 (Fructosyltransferases) 對雙醣至四醣等寡醣水解活性之探討。台灣水產學會學術論文發表會， 2007年12月15-16日，高雄。
106. 鍾佳華、吳欣蕙、劉綉婷、馮家輝、潘崇良。2007。 *Pseudomonas vesicularis* MA103 agarase III (PV-3) 之生化特性探討。台灣水產學會學術論文發表會， 2007年12月15-16日，高雄。

姓名：蔡國珍 (Guo-Jane Tsai, Ph.D.)

職稱：教授 (Professor)

學歷：美國普渡大學博士 (Purdue Univ., U.S.A.)

專長：食品微生物學、食品生物技術 (Food Microbiology, Food Biotechnology)

電話：(02)24622195ext5150

e-mail：b0090@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. G. J. Tsai, S. L. Zhang and P. L. Shieh. 2004. Antimicrobial activity of a low molecular weight chitosan obtained from cellulase digestion of chitosan. *J. Food Prot.* 67: 396-398. SCI
2. **G. J. Tsai and S. P. Hwang. 2004. In vitro and in vivo antibacterial activity of shrimp chitosan against some intestinal bacteria. *Fish. Sci.* 70: 675-681. (SCI)**
3. G. J. Wu and G. J. Tsai. 2004. Cellulase degradation of shrimp chitosan for the preparation of a water-soluble hydrolysate with immunoactivity. *Fish. Sci.* 70:1113-1120. SCI
4. M.Y. Chang, G. J. Tsai and J. Y. Houng. 2004. Study of cultivation condition for the liquid fermentation of *Ganoderma lucidum* CCRC 36124 in shake-flask culture. *Food Sci. Agri. Chem.* 42:350-355.
5. S. T. Jiang, J. F. Hsieh and G. J. Tsai. 2004. Interactive effects of microbial transglutaminase and recombinant cystatin on the mackerel and hairtail muscle protein. *J. Agri. Food Chem.* 52: 3617: 3625. SCI
6. M. Y. Chang, G. J. Tsai and J. Y. Houng, 2006, Optimization of the medium composition for the submerged culture of *Ganoderma lucidum* by Taguchi array design and steepest ascent method, *Enzyme Microbial Tech.*, 38: 407-414. (SCI)
7. G. J. Tsai, M. T. Tsai, M. Z. Zhong and J. M. Lee, 2006, Effects of chitosan and a low-molecular-weight chitosan on *Bacillus cereus* and application in the preservation of cooked rice, *J Food Prot.*, 69:2168-2175. (SCI)
8. G. J. Wu and G. J. Tsai, 2006, Immunomodulatory effects of oral administration of chitosan

hydrolysate in BALB/c mice, *Taiwanese J. Agric. Chem. Food. Sci.*, 44(4): 228-234.

9. G. J. Wu and G. J. Tsai, 2007, Chitooligosaccharides in combination with interferon- γ increase nitric oxide production via nuclear factor- κ B activation in murine RAW264.7 macrophages, *Food Chem. Toxic.*, 45:250-258. (SCI)

Conference Papers

1. 蔡孟佐，蔡國珍。 2003。幾丁聚醣產物對仙人掌桿菌的作用及於米飯保存上之應用。2003年幾丁質幾丁聚醣研討會論文專輯。p.290-292。苗栗，中華民國。
2. 吳冠政，蔡國珍。 2003。幾丁聚醣水解產物對腫瘤細胞增生及白血病細胞分化之影響。2003年幾丁質幾丁聚醣研討會論文專輯。p 180-182。苗栗，中華民國。
3. 劉瓊炫，余勝凱，蔡國珍。 2003。茯苓酵素水解液之免疫活性及抑制腫瘤細胞之初步探討。第三十三屆中華民國食品科學技術學會年會。p. 257。臺南，中華民國。
4. 陳清宏，鍾夢蓉，蔡國珍。 2003。蝦殼幾丁聚醣對產氣莢膜梭菌之抗菌作用。第三十三屆中華民國食品科學技術學會年會。p. 267。臺南，中華民國。
5. 吳冠政，蔡國珍。 2003。蝦殼幾丁聚醣水解產物對小鼠巨噬細胞RAW264.3分化成類樹狀細胞之探討。2003台灣水產學會年會。p.F-15。高雄，中華民國。
6. 王勝弘、吳建輝、蔡國珍，2003，葡萄糖耐量因子生產之最適培養基探討，中華民國農業化學學會，台北，中華民國。
7. 吳建輝、王勝弘、蔡國珍，2003，葡萄糖耐量因子活性分析之研究，中華民國農業化學學會，台北，中華民國。
8. 陳清宏，陳昭矩，邱佩娟，蔡國珍。 2004。幾丁聚醣對產氣莢膜梭菌孢子耐熱性之影響極其在豬肉香腸之應用。2004年幾丁質幾丁聚醣學會年會及幾丁質類生物高分子研討會論文專輯。p.C32-C36。雲林，中華民國。
9. 吳冠政，陳昭矩，邱佩娟，蔡國珍。 2004。以餵食方式探討幾丁聚醣水解產物對Balb/c小鼠免疫活性之影響極。2004年幾丁質幾丁聚醣學會年會及幾丁質類生物高分子研討會論文專輯。p.C37-C39。雲林，中華民國。
10. Wu, G. J. and G. J. Tsai. 2004. Immunomodulatory effects of various chitosanolytic products on murine macrophage cell RAW 264.7. pp.465-468. In *Advances in Chitin Science*. Vol. VIII. H. Struszczyk, A. Domard, M. G. Peter, and H. Pospieszny (eds.), Institute of Plant Protection, Poznan, Poland.
11. Wu, G. J. and G. J. Tsai. 2004. Immunomodulatory activity of a chitosan hydrolysate by oral administration in mice. pp. 461-464. In *Advances in Chitin Science*. Vol. VIII. H. Struszczyk, A. Domard, M. G. Peter, and H. Pospieszny (eds.), Institute of Plant Protection, Poznan, Poland.
12. Wu, C. H., S. H. Wang and G. J. Tsai. 2004. The activity of glucose tolerance factor (GTF) from yeast and cultural conditions for the production of GTF. 2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan. Taipei, Taiwan. p260.
13. 彭正宇，蔡國珍。 2004。幾丁聚醣水解產物之抗菌活性及抗氧化活性探討。第三十四屆中華民國食品科學技術學會年會。p. 204。臺北，中華民國。
14. 王惠宗，陳昭矩，曹振忠，蔡國珍。 2004。光觸媒TiO₂奈米材料之抗菌活性探討。第三十四屆中華民國食品科學技術學會年會。p.217。臺北，中華民國。
15. 劉育綾，蔡國珍。 2004。石蓴水解液之生理活性探討。第三十四屆中華民國食品科學技術學會年會。p.329。臺北，中華民國。
16. Lee, J. M. and G. J. Tsai. 2005. Acid adaptation of various strains of *Escherichia coli* O157:H7. Fisheries Society of Taiwan Annual Meeting. p. BP-3. Pingtung, Taiwan.

17. Liu, C. W. and G. J. Tsai. 2005. Preparing *Porphyra dentate* wine and evaluating its antioxidative activity. Fisheries Society of Taiwan Annual Meeting. p. BP-11. Pingtung, Taiwan.
18. Lee, J. M., C. M. Peng, H. C. Chen and G. J. Tsai. 2005. Growth characteristics and toxigenicity of various strains of *Escherichia coli* O157: H7. Annual Meeting for Taiwan Association for Food Science and Technology. p. 203. Taichung, Taiwan.
19. 陳宏展，劉冠菱，蔡國珍。 2005。以表面電漿共振光學感測分析技術偵測食品病原菌 *Escherichia coli* O157: H7。第三十五屆中華民國食品科學技術學會年會。p.223。臺中，中華民國。
20. 劉家暉，張世弘，蔡國珍。 2005。紫菜酒釀製條件之初步探討。第三十五屆中華民國食品科學技術學會年會。p.233。臺中，中華民國。
21. 鍾孟容，劉冠菱，蔡國珍。 2005。具免疫活性之白木耳水解液製備。第三十五屆中華民國食品科學技術學會年會。p.243。臺中，中華民國。

Other Publications

1. Tsai, G. J. and G. J. Wu, 2006, Regulation of nitric oxide production by chitosan hydrolytic products in RAW264.7 macrophages. pp. 191-193. In: Advances in Chitin Science and Technology. S.K. Kim, H. K. No and R. D. Park. Hanrimwon Printing Co. Ltd., Seoul, Korea.

姓名：江孟燦 (Meng-Tsan Chiang, Ph.D.)

職稱：教授 (Professor)

學歷：日本東北大學博士 (Tohoku Univ., Japan)

專長：疾病營養、脂質生化學、營養學 (Nutrition, Lipid Biochemistry)

電話：(02)24622192 Ext.5118

e-mail：a0071@mail.ntou.edu.tw

Referred papers

1. 吳宜娟、江文章、姚賢宗、江孟燦 (2003) 糙薏仁及其加工產品對大白鼠血膽固醇濃度及肝臟脂質過氧化作用之探討。台灣農化與食品科學 41, 254-262
2. 姚賢宗、江孟燦、許弘昇、陳幸臣 (2003) 幾丁質水解物對大白鼠糞便雙叉桿菌及短鏈脂肪酸濃度的影響。台灣農化與食品科學 41, 245-253.
3. 姚賢宗、葉寶華、李華揚、江孟燦 (2003) 薏仁豆奶對大白鼠盲腸雙叉桿菌及產氣莢膜桿菌菌量及血漿轉銨酶活性之影響。台灣農化與食品科學 41, 488-493.
4. 姚賢宗、葉寶華、李華揚、江孟燦 (2004) 薏仁豆奶對倉鼠脂質代謝之影響。台灣農化與食品科學 42, 43-51.
5. Bol-Wei Huang, Chiang, M.T. Yao, H.T and Chiang, W.C (2004) The effect of high fat and high fructose diets on glucose tolerance and plasma lipid and leptin levels in rats. Diabetes, Obesity and Metabolism 6, 120-126 (SCI)
6. 姚賢宗、蔡慧君、吳純衡、江孟燦 (2004) 本省產櫻蝦對大白鼠血漿及肝臟膽固醇含量之影響。台灣農化與食品科學 42, 259-265.

7. 江孟燦、陳冠福、姚賢宗、潘崇良、劉凱歲 (2004) 餵食山藥優酪乳對大白鼠腸道生理的影響 台灣農化與食品科學 42, 421-429.
8. 江孟燦*、陳冠福、姚賢宗、潘崇良、劉凱歲, 2005, 以 *Lactobacillus plantarum* BCRC12250 與 *Lactobacillus plantarum* BCRC10069 為發酵菌株之優酪乳對大白鼠血漿脂質及肝臟脂質之影響, 台灣農化與食品科學, 43:175-181。(*corresponding author)
9. Yen-Tsun Yu, Ting-Jang Lu, Meng-Tsan Chiang and Wenchang Chiang, 2005, Physicochemical properties of water-soluble polysaccharide enriched fractions of adlay and their hypolipidemic effect in hamsters, *J. Food and Drug Analysis*, 13:361-367. (SCI)
10. Bol-Wei Huang, Chiang, M.T.*, Yao, H.T. and Chiang, W.C, 2005, The effect of adlay oil on plasma lipids, insulin and leptin in rats, *Photomedicine*, 12:433-439. (SCI) (*corresponding author)
11. 江孟燦、陳長堅、姚賢宗, 2005, 蜆精對四氯化碳誘發大白鼠急性肝臟損傷之影響, 台灣農化與食品科學, 43: 402-409。 (*corresponding author)
12. Hsien-Tsung Yao and Meng-Tsan Chiang*, 2006, Chitosan Shifts the Fermentation Site toward the Distal Colon and Increases the Fecal Short Chain Fatty Acids Concentrations in Rats, *Int. J. Vit. Nutr. Res.*, 76:57-64. (SCI) (*corresponding author)
13. Hsien-Tsung Yao and Meng-Tsan Chiang*, 2006, Effect of Chitosan on Plasma Lipids, Hepatic lipids, and Fecal Bile Acid in Hamsters, *J. Food and Drug Analysis*, 14:183-189. (SCI) (*corresponding author)
14. 姚賢宗、江孟燦, 2006, 幾丁聚醣對糖尿病大白鼠血糖及血膽固醇濃度之影響, 台灣農化與食品科學, 44:75-85。 (*corresponding author)
15. Pao-Hua Yeh, Wenchang Chiang, Meng-Tsan Chiang*, 2006, Effects of Dehulled Adlay on Plasma Glucose and Lipid Concentrations in Streptozotocin-induced Diabetic Rats Fed a Diet Enriched in Cholesterol, *Int. J. Vit. Nutr. Res.*, 76:299-305. (SCI) (*corresponding author)
16. Long-Sheng Lu, Chau-Chung Wu, Li-Man Hung, Meng-Tsan Chiang, Ching-Ting Lin, Chii-Wann Lin and Ming-Jai Su (2007) Apocynin alleviated hepatic oxidative burden and reduced injury in hypercholesterolemia. *Liver International* 27, 529-537. (SCI)
17. 曾憲鵬、廖靖婷、陳佳音、楊玉玲、江孟燦 * (2007) 馬黛茶葉對第二型糖尿病大白鼠血脂質及肝脂質之影響。台灣農化與食品科學 45, 172-181 (*corresponding author)
18. Hsien-Tsung Yao¹, Yi-Wei Chang, Chiung-Tong Chen, Meng-Tsan Chiang, Ling Chang¹, Teng-Kuang Yeh (2008) Shengmai San reduces hepatic lipids and lipid peroxidation in rats fed on a high cholesterol diet. *Journal of Ethnopharmacology* 116, 49-57(SCI)
19. Hsien-Tsung Yao, Shan-Ye Huang and Meng-Tsan Chiang * (2008) A comparative study on hypoglycemic and hypocholesterolemic effects of high and low molecular weight chitosan in streptozotocin-induced diabetic rats. *Food and Chemical Toxicology* (in press) (*corresponding author) (SCI)

Other Publications

1. 陳長堅、姚賢宗、江孟燦 (2003) 蛻粉、蛻精對四氯化碳誘發之肝障害大白鼠血脂質與脂質過氧化作用的影響。台灣保健食品學會第三屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.34。
2. 黃博偉、黃詠凱、張政信、江文章、江孟燦、林璧鳳 (2003) 省產與進口薏苡之營養保健機能性比較。台灣保健食品學會第三屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.42。
3. 陳長堅、姚賢宗、江孟燦 (2003) 蛻粉、蛻精對四氯化碳誘發之急性肝損傷大白鼠肝臟脂質過氧化作用的影響。中華民國營養學會年會, 第 29 屆論文摘要, 中華營誌 28, 23。
4. 姚賢宗、江孟燦 (2003) 幾丁聚醣對糖尿病大白鼠血膽固醇、血糖及小腸雙醣酶活性的影響。第 29 屆論文摘要, 中華營誌 28, 22。
5. 江孟燦 (2003) 以營養學觀點談保健食品改善腸胃道之功能性。以營養學觀點談保健食品之功能性研討會(Invited speaker)。
6. Yao, H. T. and Chiang, M. T. (2003) The cholesterol lowering effect of chitosan in hamster. Taipei Satellite Symposium, IAS 2003. Program and Abstracts 134.
7. 江孟燦 (2003)台灣におけるキトサンの研究およびその發展。Fooma Japan 2003 (日本、東京)、研究要旨, 191-194.
8. 黃杉頁、許弘昇、姚賢宗、江孟燦 (2004) 低分子量幾丁聚醣對糖尿病大白鼠血糖、血膽固醇濃度及小腸雙醣酶活性之影響。台灣保健食品學會第三屆第二次年會 (台北) 大會手冊, p.48。
9. 黃杉頁、許弘昇、黃子珊、葉寶華、姚賢宗、江孟燦 (2004) 高、低分子量幾丁聚醣對糖尿病大白鼠血糖、血膽固醇濃度之影響。中華民國營養學會年會(台中) 第 30 屆年會手冊, p.256。
10. 許弘昇、陳冠福、江孟燦 (2004)Effect of yam and dehulled adlay extracts on the inhibition of linoleic acid oxidation、Fooma Japan 2004 (日本、東京)、研究要旨, 184-187
11. 江孟燦 (2004) 保健食品對腸道生理之影響。發酵保健食品研討會 (台北) (Invited speaker)。
12. Huang, S.K., Chen, H.C., Lin, Y.H., Huang, S.H., Hsu, H.S., Pan, C.L. and Chiang, M.T. (2004) Effect of adlay yogurt on the amounts of cecal *Bifidobacterium* and *Clostridium perfringens* in rats. 2004 International Symposium on Functional Foods for Health in Taiwan, p.268.
13. 江孟燦 (2004) 食物植物與心血管疾病。預防心血管疾病天然物之作用研討會。(台北) (Invited speaker)。
14. Yeh, P.H., Chiang, W. and Chiang, M.T (2005) The effects of dehulled adlay and polished adlay on bacterial enzyme activities rats。台灣保健食品學會第四屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.54。
15. 江孟燦 (2005) 不同脂肪細胞的脂肪堆積機制。油脂代謝生理研討會 (台北) (Invited speaker)。研討會論文集, 9-13。
16. 江孟燦 (2005) 保健食品面面觀。94 年度藥物食品新知研習班 (台北)。
17. 吳翠倫、黃杉頁、許弘昇、江孟燦 (2005)芥花油對 STZ 誘發之糖尿病大白鼠血糖、血膽固醇濃度之影響。中華民國營養學會年會 (台北)。
18. 江孟燦 (2005)反式脂肪酸之介紹。「認識食用油脂-反式脂肪酸」研討會。台北市衛生局 (台北)。
19. 江孟燦 (2005) 健康食品之現狀與未來發展之趨勢。中藥及西藥講習會課程。台北市衛生局 (台北)。
20. 黃子珊、江文章、江孟燦 (2005) Effect of Alkali water on plasma glucose and lipids concentrations in type 2 diabetic rats、Fooma Japan 2005 (日本、東京)、研究要旨, 184-187

21. 陳佳音、吳翠倫、江孟燦 (2006) 綠豆水對第二型糖尿病大白鼠血脂質及血糖之影響。台灣保健食品學會第四屆第二次年會 (台中) 大會手冊, p.47。
22. 廖靖婷、吳盈潔、趙盈鈞、江孟燦 (2006) 馬黛茶葉及桑茶葉對第二型糖尿病大白鼠血脂質之影響。台灣保健食品學會第四屆第二次年會 (台中) 大會手冊, p.45。
23. 葉寶華、楊玉玲、江文章、江孟燦 (2006) 薏仁麩皮與車前子對大白鼠血脂及腸道生理的影響。台灣保健食品學會第四屆第二次年會 (台中) 大會手冊, p.55。
24. 江孟燦 (2006) 飲食脂肪酸對肥胖的影響。肥胖與糖尿病研討會 (台北) 大會手冊, p.1-25。
25. 江孟燦 (2006) 反式脂肪酸的介紹。衛生相關法規與稽查實務研習班。台北市衛生局 (台北)。
26. 江孟燦 (2006) 幾丁聚醣對血脂質及腸生理的影響。保健食品產業發展國際研討會。大會手冊, p 66-75 (高雄市)。
27. 陳明芬、馮家輝、許志維、江孟燦、潘崇良 (2006) 三種山藥在模擬人體腸道環境中對三種雙糖酶活性抑制效果之探討。臺灣食品科技學會年會。大會手冊。p.231(基隆)。
28. Yu-Lin Yang, Jia-Yin Chen, Ching-Ting Liao and Meng-Tsan Chiang (2006) The antioxidative effects of Mulberry and Mate leaves extracts by different extraction solvents. Fooma Japan 2006 (Tokyo, Japan)、研究要旨, 222-225。
29. 江孟燦 (2006) 各國特殊營養食品管理現況之比較。衛生署食品衛生處。
30. 江孟燦 (2006) 保健食品與血糖調節。保健食品營養認證班, 台灣保健食品學會。
31. 江孟燦 (2006) 健康食品的發展趨勢與未來的展望。台北醫學大學保健營養系營養專題講座
32. 江孟燦 (2006) 魚油。規格基準型健康食品管理說明會。
33. 簡毓辰、江孟燦 (2007) 海藻對大白鼠脂質代謝之影響。台灣保健食品學會第五屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.47。
34. 曾憲鵬、楊玉玲、陳佳音、廖靖婷、江孟燦 (2007) 馬黛茶葉對第二型糖尿病大白鼠血脂質及肝脂質之影響。台灣保健食品學會第五屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.48。
35. 陳佳音、江孟燦 (2007) 綠豆水對第二型糖尿病大白鼠氧化狀態之影響。台灣保健食品學會第五屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.49。
36. 吳宛穎、夏德霖、蘇景傑、蔡麗玉、蔡宗學、薛安栗、李俊輝、江文章、江孟燦 (2007) 糙薏苳對第二型糖尿病人血糖與血脂肪的影響。台灣保健食品學會第五屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.48。
37. Yao, H. T. and Chiang, M. T. (2007) Shengmai san reduces hepatic lipids and lipid peroxidation in rats fed on a high cholesterol diet. 台灣保健食品學會第五屆第一次年會 (台北) 大會手冊, p.53。
38. 江孟燦 (2007) Effect of dehulled adlay on blood glucose and lipids concentration in type 2 diabetes mellitus. 中華民國糖尿病衛教學會 2007年會暨學術研討會。大會手冊, p.135。
39. Yao, H. T., Chiang, M. T., Lin, P.P., Chang, Y.W., Chen, C.T., Chang, L., Kuo, Y.C., Tsai, H.D. and Yeh, T.K. (2007) Taurine supplementation reduces cytochrome P450 2E1 and oxidative stress in liver and kidney of streptozotocin-induced diabetic rats. 台灣食品科學技術學會年會, 2007年12月7日, 彰化縣, p. 427。

40. 簡毓辰、江孟燦 (2008)石花菜對第二型糖尿病大白鼠醣類及脂質代謝的影響。台灣保健食品學會第十次會員會 (台北) 大會手冊，p.90。
41. 丁芄。江孟燦 (2008)石花菜對第二型糖尿病大白鼠醣類及脂質代謝的影響。台灣保健食品學會第十次會員會 (台北) 大會手冊，p.97。

姓 名：傅文榮 (Wen-Rong Fu, Ph.D.)

職 稱：教授 (Professor)

學 歷：美國新罕布夏大學博士 (New Hampshire Univ., U.S.A.)

專 長：乾燥工程、殺菌工程 (Food Dehydration, Aseptic Processing)

電 話：(02)24622192 Ext.5139

e-mail：wrfu@mail.ntou.edu.tw

Refereed Paper

1. Fan, C. C., S. P. Liaw, W. R. Fu, and B. S. Pan, 2003, Mathematical Model for Prediction of Intermittent Drying and Pressing Process of Mullet Roe, *J. Food Sci.*, 68(3): 886-891. (SCI)

Conference Paper

1. Fu, W-R. and Lin, E-L., 2003, Application of AC Impedance Spectroscopy Analysis for Solid Foods, *presented at the 2003 Annual International Meeting of the American Society of Agricultural Engineers*, Las Vegas, Nevada, USA, pp. 036145.

姓 名：張克亮 (Ke Liang Bruce Chang, Ph.D.)

職 稱：教授 (Professor)

學 歷：美國羅格斯大學博士 (Rutgers Univ., U.S.A.)

專 長：食品工程、奈米生物技術 (Food Engineering, Nanobiotechnology)

電 話：(02)24622192 Ext.5125

e-mail：klchang@mail.ntou.edu.tw

Referred papers

1. Chang, K. L. B., Lin, Y.-S., and Chen, R. H. 2003. The effect of chitosan on the gel properties of tofu (soybean curd). *J. Food Eng.* 57(4): 315-319. (SCI)
2. Chang, J.-S., Kong, Z.-L., Hwang, D.-F., and Chang, K. L. B., 2006, Chitosan-catalyzed aggregation during the biomimetic synthesis of silica nanoparticles, *Chem. Mater.*, 18(3): 702-707. (SCI)
3. Chang, J.-S., Chang, K. L. B., Hwang, D.-F., and Kong, Z.-L., 2007, In vitro cytotoxicity of silica nanoparticles at high concentrations strongly depends on the metabolic activity type of the cell line, *Environ. Sci. Technol.*, 41(6): 2064-2068. (SCI)

4. Chang, J. S., Chang, K. L. B., and Tsai, M. L., 2007, Liquid crystalline behavior of chitosan in malic acid, *J. Appl. Polym. Sci.*, (accepted). (SCI).

Other Publications

1. 張正昇、范國烜、張克亮。2003。幾丁聚醣奈米粒之製備及其應用於紅黴素控制釋放之探討。台灣食品科學技術學會食品第三十三次（第十七屆第一次）會員大會。165 (FO-02)。
2. 古遠丰、張正昇、張克亮。2004。幾丁聚醣-紅麴奈米粒之製備及其特性之探討。台灣保健食品學會第三屆第二次年會暨延緩衰老保健功能研討會。p.71 (PA-64)。
3. 張克亮，2005，奈米化在保健機能性食品之應用，保健機能性食品實務研討會專輯，pp. 70-99，經濟部工業局主辦、中華穀類食品工業技術研究所執行，中華民國九十四年十月十三日，台北。
4. 謝仁琪、張克亮，2005，幾丁聚醣-山藥奈米粒之製備及其特性之探討，2005 年台灣幾丁質幾丁聚醣研討會，p.103 (P-20)。
5. 張正昇、張克亮，2005，幾丁聚醣-氧化矽奈米複合顆粒之製備及其特性分析，2005 年台灣幾丁質幾丁聚醣研討會，p.103 (P-21)。
6. 周宏銘、張克亮，2005，幾丁聚醣-氧化矽螢光奈米粒之製備及其特性分析，2005 年台灣幾丁質幾丁聚醣研討會，p.103 (P-22)。
7. 張正昇、周宏銘、張克亮，2005，幾丁聚醣-氧化矽螢光奈米粒之製備及其於檢測 E. coli O157:H7 之應用，2005 奈米國家型科技計畫成果發表會，pp.31-33 (A-01)。
8. 吳立詮、張正昇、張克亮、龔瑞林，2006，Silica nanoparticles of different encapsulated curcumin for treatment of cultured tumor cells. 台灣保健食品學會第八次（第四屆第二次）會員大會暨調節免疫力研討會，p.60 (PA-38)。2006 年 2 月 17 日。
9. Chang, J. S., Lin, H., Chang, K. L. B., and Kong, Z. L., 2006, Chitosan-silica nanoparticles encapsulated *Antrodia camphorata* extract inhibited the growth of cultured tumor cells. 台灣保健食品學會第八次（第四屆第二次）會員大會暨調節免疫力研討會。p.63 (PA-43)。2006 年 2 月 17 日。
10. Chang, J. S., Fan, G. S., Zou, Y. M., and Chang, K. L. B., 2006, Preparation of chitosan nanoparticles and their application on the encapsulation of functional food ingredients. The 7th Asia-Pacific Chitin and Chitosan Symposium. Institute of NanoBio Technology, Seoul National University of Technology. 23-26 April, 2006, Bexco, Busan, South Korea.
11. Chang, J. S., Kong, Z. L., and Chang, K. L. B., 2006, Engineering nanotechnology for health foods. International Symposium on Novel Technology in Food Processing and Engineering. National Chung Hsing University. 11-13 October, 2006, Taichung, Taiwan.
12. 黃令慧、張正昇、張克亮，2006，奈米粒固定硫酸鋅及超氧歧化酶之抗氧化能力探討，台灣食品科學技術學會第卅六次會員大會、學術研究成果發表、食品產業跨領域交流研討會，p. 407 (E-28) 2006 年 11 月 24 日。
13. Chang, J. S., Chang, K. L. B., and Kong, Z. L., 2006, Chitosan-silica nanoparticles encapsulated *Antrodia camphorata* polysaccharides inhibit the growth of cultured tumor cells. 台灣食品科學技術學會第卅六次會員大會、學術研究成果發表、食品產業跨領域交流研討會，p.406 (E-27) 2006 年 11 月 24 日。
14. Chang, J. S., Fan, G. S., Zou, Y. M., and Chang, K. L. B., 2006, Preparation of chitosan nanoparticles and their application on the encapsulation of functional food ingredients. *Advances in Chitin Science and Technology*. Pp. 455-457. Edited by Se-Kwon Kim, Hong Kyoon No, and Ro-Dong Park. The Korean Society for Chitin and Chitosan, and Marine Bioprocess Research Center. Printed by Hanrimwon Printing Co. Ltd., Seoul, South Korea. ISBN 89-5708-110-0。
15. 張克亮、張正昇、周宏銘、石文奇，2006，螢光奈米微粒在生物感測的應用與發展，生物產業，17: 273-278。

姓名：洪良邦 (Lang-Bang Hung, Ph.D.)

職稱：副教授 (Associate Professor)

學歷：美國密西西比大學博士 (Univ. of Mississippi, U.S.A.)

專 長：分析化學 (Analytical Chemistry)

電 話：(02)24622192 Ext.5115

e-mail：hunglb@mail.ntou.edu.tw

Refereed Paper

1. Lin, Cherng-Yuan, Lin, Hsiu-An, and Hung, Lang-Bang, 2006, Fuel structure and properties of biodiesel produced by the peroxidation process, *Fuel*, 85: 1743-1749. (SCI)

姓 名：張正明 (Cheng-Ming Chang, Ph.D.)

職 稱：副教授 (Associate Professor)

學 歷：美國康乃爾大學博士 (Cornell Univ., U.S.A.)

專 長：食品加工、禽肉與蛋品加工、食品衛生與安全、生化營養 (Food Processing, Poultry and Egg Processing, Food Sanitation and Safety, Biochemical Nutrition)

電 話：(02)24622192分機5110

e-mail：pcmc@mail.ntou.edu.tw

Referred Papers

1. 張正明、莊慶達,2003, HACCP 制度應用在水產品的架構解析, 中國水產, 第 601 期: 19-27 頁。
2. 傅安弘、張正明,2005, 生魚片處理與販售場所衛生環境污染源之探討, 餐旅暨家政學刊, 第 2 卷第 1 期: 115-129 頁
3. 傅安弘、張正明,2005, 生魚片處理與販售場所衛生環境污染源之探討, 餐旅暨家政學刊, 2(1):115-129。
4. Hsin-Yi Yang, Cheng-Ming Chang, Yue-Wen Chen and Cheng-Chun Chou, 2006, Inhibitory effect of propolis extract on the growth of *Listeria monocytogenes* and the mutagenicity of 4-nitroquinoline-*N*-oxide, *J. Sci. Food Agri.*, 86:937-943.(SCI).
5. 張正明、楊劍東、冉繁華, 2006, 建立水產品之生產履歷, 食品工業, 38(4):21-36。

Other Publications

1. 張正明, 2004, 國際間之農產品及食品安全衛生品質規範, 台灣農產品與食品安全之相關問題座談會。臺灣農村經濟學會主辦, 民國九十三年四月二十三日於國立中興大學農環大樓國際會議廳。
2. Chang, C. M. Philip. HACCP-based food quality control and rapid detection methods for microorganisms. Proceeding of "International Scientific Symposium on Status and Development of HACCP System", p 86-109. Organized by National ChungHsing University, held on April 17-18th, 2003.
3. 葉俐嫻、張正明、莊慶達, 2003, "消費者對水產品 HACCP 認知之研究", 臺灣省水產學會論文發表, 臺灣省水產學會主辦。
4. 張正明, 2003, "國內液蛋工廠之衛生管理現況與 HACCP 制度之實例規劃", 國際液蛋加工及技術開發研討會。
5. 張正明, 2003, "我國蛋品產業對 SPS 動植物檢疫與衛生協定之因應策略", 國際液蛋加工及技術開發研討會。

6. 張正明, 2003, “我國對國際漁業貿易利用食品安全作為防禦體系之因應對策”, 國際漁業貿易利用食品安全作為防禦體系之各國實踐及我國因應對策座談會
7. James Swi-Bea Wu and Philip Cheng-Ming Chang, 2005, Country Report: Republic of China, in “*Quality Enhancement in Food Processing through HACCP*”, edited by Asian Productivity Organization, Tokyo.
8. 張正明、蔡中和, 2005, 食品安全衛生與法規實務, 台北, 威仕曼文化事業股份有限公司。
9. 張正明, 2006, 食品工廠衛生管理, HACCP 系統之源起與特性, 第四章, HACCP 系統之規劃原則, 第五章, 台中, 華格那出版社發行。

姓 名：龔瑞林 (Zwe-Ling Kong, Ph.D.)

職 稱：副教授 (Associate Professor)

學 歷：日本九州大學博士 (Kyushu Univ., Japan)

專 長：細胞免疫學、代謝症候、保健食品 (Cellular Immunology, Metabolic Syndrome, Health Foods)

電 話：(02)24622192 Ext.5130

e-mail : kongzl@mail.ntou.edu.tw

Refereed Paper

1. Zwe-Ling Kong, Shin-Cheng Tzeng Yeuk-Chuen Liu, 2005, Cytotoxic neoligans: an SAR study., *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters*, 15:163-166. (SCI)
2. Jenq-Sheng Chang, Zwe-Ling Kong, Deng-Fwu Hwang, and Ke Liang B. Chang, 2006, Chitosan-Catalyzed Aggregation during the Biomimetic Synthesis of Silica Nanoparticles, *Chemistry of Materials*, 18: 702-707. (SCI)
3. I-Ting Kao, Chao-Ling Yao, Zwe-Ling Kong, Mei-Ling Wu, Tzu-Lin Chuang, and Shiao-Min Hwang, 2007, Generation of Natural Killer Cells from Serum-Free, Expanded Human Umbilical Cord Blood CD34+ Cells, *Stem Cells and Development*, 16:1043–1051. (SCI)
4. Jenq-Sheng Chang, Ke Liang B. Chang, Deng-Fwu Hwang, Zwe-Ling Kong*, 2007, The in vitro cytotoxicity of silica nanoparticles at high concentrations strongly depends on the metabolic activity type of cell line, *Environmental Science and Technology*, 41: 2064-2068. (SCI)

Other Publication

1. Zwe-Ling Kong, *Phytopharmaceuticals for Obesity Treatment: Pathophysiology and Weight Management*, In: Debasis Bagchi (Editor), 2006, *Conjugated Linoleic Acid (CLA) and Weight Control: From the Biomedical Immune Viewpoint*, CRC Press., Boca Raton, FL. U.S.A., pp. 383-399.

Symposium Presentation

1. Li-Cyuan Wu, Min-Hsiung Pan, Jeng-Sheng Chang, Ke Liang B. Chang, Bonnie Sun Pan, Chorng-Liang Pan and Zwe-ling Kong, Marine Functional Ingredients and Advanced Technology for Health Food Development, International Symposium on Biocatalysis and Biotechnology, Taichung, November 28-29, 2007
2. Zwe-Ling Kong, Li-Cyuan Wu, Jeng-Sheng Chang, Ke Liang B. Chang, Assessment of curcumin nanoparticles on bioactivities using cultured cells model, Institute of Food Technologists, Chicago, IL, USA, July 28 - August 1, 2007
3. Zwe-Ling Kong, Shiau-Jiun Li, Huey-Jun Lin, Kuei-ying Lin, Assessment of diosgenin on anti-inflammation and mast cell degranulation using cultured cell model, , Institute of Food Technologists, Chicago, IL, USA, July 28 - August 1, 2007
4. Zwe-Ling Kong*, Li-Cyuan Wu, Jeng-Sheng Chang, Ke Liang B. Chang, Curcumin Nanoencapsulation and Its Bioactivities Evaluation Using Cultured Cells Model, Institute of Food Technologists, Chicago, IL, USA, July 28 - August 1, 2007
5. Shiau-Jiun Li and Zwe-Ling Kong, INHIBITORY EFFECT OF DIOSGENIN ON NITRIC OXIDE AND PROSTAGLANDIN E2 PRODUCTION IN LIPOPOLYSACCHARIDE-STIMULATED MURINE MACROPHAGE CELL LINES, 第二十一屆生物醫學聯合學術年會-台北, 2006年3月
6. Li-Chiuan Wu, Jenq-Sheng Chang, Ke-Liang B. Chang and Zwe-Ling Kong, SILICA NANOPARTICLES OF DIFFERENT ENCAPSULED CURCUMIN FOR TREATMENT OF CULTURED TUMOR CELLS, 第二十一屆生物醫學聯合學術年會-台北, 2006年3月
7. 吳立詮、張正昇、張克亮、龔瑞林, silica nanoparticles of different encapsulated curcumin for treatment of cultured tumor cells, 台灣保健食品學會年會-台中, 2006年2月
8. 黎筱君、龔瑞林, Inhibitory effect of diosgenin on nitric oxide and prostaglandin E2 production in lipopolysaccharide stimulated murine macrophage cell lines, 台灣保健食品學會年會-台中, 2006年2月
9. Jenq-Sheng Chang, Heng Lin, Ke-Liang Chang, Zwe-Ling Kong, CHITOSAN-SILICA NANOPARTICLES ENCAPSULED ANTRDIA CAMPHORATA EXTRACT INHIBITED THE GROWTH OF CULTURED TUMOR CELLS, 台灣保健食品學會年會-台中, 2006年2月
10. Mei-Hung Chen , I-Fen Cheng, Zwe-Ling Kong, David Tosh and Chia-Ning Shen , Molecular Basis of the Transdifferentiation of Pancreatic AR42J Cells into Hepatocytes Induced by Dexamethasone and Oncostain M, 細胞及分子生物新知研討會-墾丁, 2005年12月
11. Denny-Yi Ke and Zwe-Ling Kong, In Vitro Assessment of Hydrolysates from Hard Clam Using Cultured Cells, 台灣保健食品學會年會-台北, 2005年2月
12. Shiu-Yuan Chen and Zwe-Ling Kong, Exploring the mechanism of the apoptosis that induced by conjugated linoleic acid (CLA) on 3T3-L1 preadipocyte, 台灣保健食品學會年會-台北, 2005年2月
13. Huey-Jun Lin and Zwe-Ling Kong, Curcumin alleviates the IgE-mediate allergic response ex vivo, 台灣保健食品學會年會-台北, 2005年2月
14. Wei-Ning Chen and Zwe-Ling Kong, USE ANTI-BACTERIA MODEL TO SEE V_D1 IN REGULATE IMMUNE RESPONSE, 台灣保健食品學會年會-台北, 2005年2月

姓名：曹欽玉 (Ching-Yu Tsao, Ph.D.)
職稱：副教授 (Associate Professor)
學歷：日本東京海洋大學博士 (Tokyo Ocean Univ., Japan)
專長：生物資源化學、食品加工學 (Bioresource Chemistry, Food Processing)
電話：(02)24622192 Ext.5127
e-mail：c0013@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Chen, Mei-Ling, Tze-kuei Chiou, Ching-Yu Tsao and Shann-Tzong Jiang, 2003, Enhancement on the expression of ice-nucleation activity of *Pseudomonas fluorescens* MACK-4 isolated from mackerel, *Fish. Sci.*, 69: 193-201. (SCI)
2. Tsao, Ching-Yu, Yun-Zu Pan and Shann-Tzong Jiang, 2003, Purification and characterization of amylase from small abalone (*Sulculus diversicolor aquatilis*), *J. Agric. Food Chem.*, 51(6): 1064-1070. (SCI)
3. Tsao, Ching-Yu, Yen-Hsin Hsu, Li-Min Chao, and Shann-Tzong Jiang, 2004, Purification and Characterization of Amylase from Viscera of Hard Clam (*Meretrix lusoria*), *Fish. Sci.*, 70(1): 173-181. (SCI)
4. Tsao, Ching-Yu, Chen, Chiao-Wei, Su, Chia-Hung, Wu, Wen-Teng, Wu, Kuo-Ming, and Chang, Fu-Long, 2005, Biofixation of carbon dioxide by microalgae and biomass for bio-resource applications, *Monthly Journal of Taipower Engineering*, 681: 161-175.
5. Yan-Jun Hu, Huey-Jine Chai and Ching-Yu Tsao, 2005, Studies on Antioxidative Activity of Hydrolysates from Neritic Squid (*Loligo edulis*) Sarcoplasmic Protein, *Journal of Taiwan Fisheries Research*, 13(2): 57-65.
6. Bo-Yang Hsu, Ching-Yu Tsao, Tze-Keui Chiou and Deng-Fwu Hwang, 2006, HPLC Determination for Prostaglandin from seaweed *Gracilaria gigas*, *Food Control*, 18:639-645. (SCI)
7. Yen-Hui Lin, Fuh-Long Chang, Ching-Yu Tsao, Jyh-Yih Leu, 2007, Influence of growth phase and nutrient source on fatty acid composition of *Isochrysis galbana* CCMP 1324 in a batch photoreactor, Submit to *Biochemical Engineering Journal*. (SCI)
8. 許博揚、曹欽玉、邱思魁、黃登福，2007，龍鬚菜 *Gracilaria coforvoides* 中前列腺素 E₂ 最適生成條件及其含量之季節變化，台灣營養學會雜誌。(審查中)
9. Bo-Yang Hsu, Ching-Yu Tsao, Tze-Kuei Chiou and Deng-Fwu Hwang, 2007, Effects of Environmental Factors on PGE₂ Production in Seaweed *Gracilaria coforvoides*, *Journal of Food and Drug Analysis*. (submit)

Other Publications

1. 曹欽玉 胡燕君 廖怡美 紀雅偵 2003 虱目魚背部肉魚漿多樣化製品開發與推廣，台灣省水產學會，高雄，台灣，F-41.
2. Meng-Hsun Hsieh, Li-Jung Yin, Ching-Yu Tsao, Ching-San Chen and Shann-Tzong Jiang, 2004,

Purification and characterization of Neo-amylase from Small Abalone (*Sulculus diversicolor aquatilis*), *Proceedings of the 34th Annual Meeting of the Chinese Institute of Food Science and Technology*, G-35, p. 377, Nov. 26, 2004, Taipei, Taiwan.

3. 曹欽玉、林宗翰 2004 章魚、透抽肌肉萃取物抗氧化性 Peptide 之純化及特性, 台灣保健食品學會, 台北, p.33, PA-17
4. 黃登福、曹欽玉、陳榮輝、周薰修等編輯, 2005, 食品添加物, 華格那出版社, 台中。
5. 曹欽玉等編輯, 2005, 食品科學概論, 華格那出版社, 台中。

姓名：方翠筠 (Tsuei-Yun Fang, Ph.D.)

職稱：副教授 (Associate Professor)

學歷：美國愛荷華州立大學 (Food Science and Human Nutrition, Iowa State University, U.S.A.)

專長：微生物學、蛋白質工程、蛋白質化學 (Microbiology, Protein Engineering, Protein Chemistry)

電話：(02)24622192 Ext. 5141

e-mail：tyfang@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Cornett, C. A. G., Fang, T. Y., Reilly, P.J. and Ford, C., 2003, Starch-binding domain shuffling in *Aspergillus niger* glucoamylase, *Protein Engineering*, 16: 521-529. (SCI)
2. Fang, T. Y., Hung X. G., Shih T. Y. and Tseng, W. C., 2004, Characterization of the trehalosyl dextrin forming enzyme from the thermophilic Archaeon *Sulfolobus solfataricus* ATCC 35092, *Extremophiles* 8: 355-343. (SCI)
3. Tseng, W. C., Ho, F. L., Fang, T. Y., and Suen, S. Y., 2004, Effect of alcohol on purification of plasmid DNA using ion-exchange membrane, *Journal of Membrane Science*, 233: 161-167. (SCI)
4. Tseng, W. C., Tang, C. H., and Fang, T. Y., 2004, The role of dextran conjugation in transfection mediated by dextran-grafted polyethylenimine, *Journal of Gene Medicine*, 6: 895-905. (SCI)
5. Tseng, W. C., Jian, L. M., and Fang, T. Y., 2004, Effects of buffer ions on isopropanol-enhanced plasmid purification using Q-Sepharose, *Separation Science and Technology*, 39: 1761-1778. (SCI)
6. Fang, T. Y., Tseng, W. C. Yu, C. J., and Shih, T. Y., 2005, Characterization of the thermophilic isoamylase from the thermophilic archaeon *Sulfolobus solfataricus* ATCC 35092, *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*, 33: 99-107. (SCI)
7. Tseng, W. C., Fang, T. Y., Su, L. Y., and Tang, C. H., 2005, Dependence of the transgene expression and the relative buffering capacity of dextran-grafted polyethylenimine, *Molecular*

Pharmaceutics, 2: 224-32. (ACS Publications)

8. Fang, T. Y., Tseng, W. C., Chung, Y. T., and Pan, C. H., 2006, Mutations on Aromatic Residues of the Active Site to Alter Selectivity of the *Sulfolobus solfataricus* Maltooligosyltrehalose Synthase, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 3585-3590. (SCI)
9. Fang, T. Y., Tseng, W. C., Guo, M. S., Shih, T. Y., and Hung X. G., 2006, Expression, Purification and Characterization of the Maltooligosyltrehalose Trehalohydrolase from the Thermophilic Archaeon *Sulfolobus solfataricus* ATCC 35092, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 7105-7112. (SCI)
10. Fang, T.Y., Tseng, W. C., Pan, C. H., Chung, Y. T., and Wang, M. Y., 2007, Protein engineering of *Sulfolobus solfataricus* maltooligosyltrehalose synthase to alter its selectivity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55: 5588-5594. (SCI)
11. Tseng, W. C., Tang, C. H., Fang, T. Y., and Su, L. Y., 2007, Using disaccharides to enhance in vitro and in vivo transgene expression mediated by a lipid-based gene delivery system. *Journal of Gene Medicine*, 9: 659-667. (SCI)
12. Tseng, W. C., Tang, C. H., Fang, T. Y., and Su, L. Y., 2007, Trehalose enhances transgene expression mediated by DNA-PEI complexes. *Biotechnology Progress*, 1297-304. (SCI)
13. Tseng, W. C., Lin, J. W., Wei, T. Y., and Fang, T. Y., 2008, A novel megaprimered and ligase-free PCR-based site-directed mutagenesis method. *Analytical Biochemistry*, 375: 376-378. (SCI)

Conference Paper

1. Fang, T. Y., Hung X. G., Shih T. Y. and Tseng, W. C., 2004, Characterization of the trehalosyl dextrin forming enzyme from the thermophilic Archaeon *Sulfolobus solfataricus* ATCC 35092, International Biotech Conference & Exhibition, Kaohsiung, Taiwan, pp. 88
2. Fang, T. Y., Tseng, W. C., Pan, C. H., and Chung, Y. T., 2007, Protein engineering of *Sulfolobus solfataricus* maltooligosyltrehalose synthase to alter its selectivity. The 21st Annual Symposium of the Protein Society, Boston, MA, USA, pp.242 (#498)
3. 林嘉銳、曾文祺、方翠筠，2007，以電腦模擬及定位突變評估麥芽糖苷海藻糖生成酶與麥芽寡糖間之氫鍵，台灣食品科學技術學會第卅七次會員大會，彰化，台灣，pp.219 (B-94)
4. 黃幸光、蘇惠君、方翠筠，2007，麥芽寡糖苷海藻糖水解酶的基因轉殖與特性探討，台灣食品科學技術學會第卅七次會員大會，彰化，台灣，pp.172 (B-6)

Patents

1. 方翠筠、林榮流、朱文深、許文輝，生澱粉吸附溶析法回收及純化澱粉枝切酶，中華民國專利，發明專利號碼 070723，19950221-20170806.

2. Fang T. Y., Lin L. L., and Hsu W. H. Method for recovery and purification of isoamylase by adsorption on raw starch. United States Patents No. 5,811,277, 19980922-20180921
3. Allen, M, Fang, T. Y., Li, Y., Liu, H.L., Chen, H.M., Coutinho, P., Honzatko, R., and Ford, C. Protein engineering of glucoamylase to Increase pH optimum, substrate specificity and thermostability", United States Patents No. 6,537,792, 19990122-20190121.
4. Ho, C, Tsai, C. H., Fang, T. Y., Shen, T. J. Low Oxygen Affinity Mutant Hemoglobins. United States Patents No. 6,486,123, 20000621-2020620.
5. 曾文祺、方翠筠、張光偉。細胞轉染的方法，中華民國專利，發明專利號碼 I 283269，20070701-20240112.

姓 名：廖若川(Yeuk-Chuen Liu, Ph.D.)

職 稱：副教授(Associate Professor)

學 歷：美國羅德島州立大學博士 (Rhode Island Univ., U.S.A.)

專 長：藥物化學及生物有機學(Medicinal Chemistry and Bioorganic chemistry)

電 話：(02)24622192 Ext. 5142

e-mail : york@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Shin-Cheng Tzeng, Yeuk-Chuen Liu, 2004. Peroxidase-catalyzed synthesis of neolignan and its anti-inflammatory activity, *Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic*, 32: 7–13.
2. Zwe-Ling Kong, Shin-Cheng Tzeng and Yeuk-Chuen Liu*, 2005, "Cytotoxic neolignans: an SAR study," *Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters*, 15:163-166. (SCI)
3. Bonnie Sun Pan, Ying-Yu Kuo, Tsui-Yao Chen, Yeuk-Chuen Liu*, 2005, "Anti-oxidative and anti-inflammatory activities of two different species of a Chinese herb I-Tiao-Gung," *Life Sciences*, 22:2830-2839.
4. Ying-Tang Huang, Yi-Hsuan Huang, Tzhy-Chyuan Hour, Bonnie Sun Pan, **Yeuk-Chuen** Liu and Min-Hsiung Pan*, 2006, "Apoptosis-inducing active components from *Corbicula fluminea* through activation of caspase-2 and production of reactive oxygen species in human leukemia HL-60 cells," *Food and Chemical Toxicology*, 44:1261-1272.

Patents

1. 楊玉麟、廖若川，製備 6 (R) - 2 { 8 - 氫氧基 - 2 , 6 - 二甲基 - 多氫奈基 - 1 } - 4 - (R) - 氫氧基 - 3 , 4 , 5 , 6 - 四氫 - 2 H - 吡喃 - 2 - 酮之製程，中華民國專利，專利號碼：162980I，20020821-21180623。
2. 楊玉麟、廖若川，製備 6 (R) - { 2 - 8' (S) - 2'' , 2'' - 二甲基丁醯 - 氧 - 2' (S) - 6' (R) - 二甲基 - 1' , 2' , 6' , 7' , 8' , 8'a , (R) - 六氫奈基 - 1' (S) - 乙基 } 4 (R) - 氫氧基 - 3 , 4 , 5 , 6 - 四氫 - 2 H - 吡喃 - 2 - 酮之製程，中華民國專利，專利號碼：162898I，20020821-21180623。

姓名：吳彰哲 (Chang-Jer Wu, Ph.D.)
職稱：副教授 (Associate Professor)
學歷：國防醫學院博士 (National Defense Medical Center)
專長：分子生物學、病毒學、免疫學、生物技術學 (Molecular Biology, Virology, Immunology, Biotechnology)
電話：(02)2462-2192 ext 5137
e-mail: cjwu@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Lee, S. C., C. J. Wu, P. Y. Wu, Y. L. Huang, C. W. Wu and M. H. Tao, 2003, Inhibition of established subcutaneous and metastatic murine tumors by intramuscular electroporation of the interleukin 12 gene, *J Biomed Sci.*, 10:73-86. (SCI)
2. Chou, T. C., E. Fu, C. J. Wu, J. H. Yeh., 2003, Chitosan enhances platelet adhesion and aggregation, *Biochem Biophys Res Comm.*, 302:480-483. (SCI)
3. Hsieh Y. H., C. J. Wu, K. P. Chow, C. L. Tsai, and Y. S. Chang, 2003, Electroporation-mediated and EBV LMP1-regulated gene therapy in a syngenic mouse tumor model, *Cancer Gene Ther.*, 10:626-636. (SCI)
4. Wu, C. J., H. W. Huang and M. H. Tao, 2003, Induction of cross-protection against two wild-type Taiwanese isolates of Japanese encephalitis virus using Beijing-1 strain DNA vaccine, *Vaccine.*, 21:3938-3945. (SCI)
5. Wu, C. J., S. C. Lee, H. W. Huang and M. H. Tao, 2004, *In vivo* electroporation of skeletal muscle increases the efficacy of Japanese encephalitis virus DNA vaccine, *Vaccine.*, 22:1457-1464. (SCI)
6. Wu, C. J., J. T. Jan, C. M. Chen, H. P. Hsieh, Y. S. Chao, H. W. Liu, C. Y. Liu, H. W. Huang, S. C. Chen, C. F. Hong, R. K. Lin, D. R. Hwang and J. T. A. Hsu, 2004, Inhibition of SARS-CoV replication by niclosamide, *Antimicrobial Agents and Chemotherapy.*, 48:2693-2696. (SCI) Wu, C. J., H. W. Huang, C. Y. Liu, C. F. Hong and Y. L. Chan, 2005. Inhibition of SARS-CoV replication by siRNA. *Antiviral Research.*, 65:45-48. (SCI)
7. Chaung, H. C., Y. Z. Chen, W. B. Chung, and C. J. Wu, 2005. Generation and characterization of dendritic cells derived from swine bone marrow haematopoietic cells in vitro. *Taiwan Veterinary Journal.*, 31:195-207.
8. Wu, C. J. and Y. L. Chan, 2006. Antiviral applications of RNAi for coronavirus. *Expert Opinion on Investigational Drugs.*, 15:89-97. (SCI)
9. Wu, C. J., T. L. Li, H. W. Huang, M. H. Tao and Y. L. Chan, 2006. Development of an effective Japanese encephalitis virus-specific DNA vaccine. *Microbes and Infection.*, 8:2578-2586. (SCI)
10. Ho, J. Y., Y. T. Huang, C. J. Wu, Y. S. Li, M. D. Tsai and T. L. Li, 2006. Glycopeptide Biosynthesis: Dbv21/Orf2* from *dbv/tcp* Gene Clusters Are N-Ac-Glm Teicoplanin

Pseudoaglycone Deacetylases and Orf15 from *cep* Gene Cluster Is a Glc-1-P Thymidyltransferase. *Journal of the American Chemical Society.*, 128:13694-13695. (SCI)

11. Li, Y. S., J. Y. Ho, C. C. Huang, S. Y. Lyu, C. Y. Lee, Y. T. Huang, C. J. Wu, H. C. Chan, C. J. Huang, N. S. Hsu, M. D. Tsai and T. L. Li. 2007. A unique flavin mononucleotide-linked primary alcohol oxidase for glycopeptide A40926 maturation. *Journal of the American Chemical Society.*, 129:13384-13385. (SCI)

Conference Papers

1. Wu, C. J., Y. L. Chan, H. W. Huang and M. H. Tao, 2003, In vivo electroporation of skeletal muscle increases immunogenicity of JEV DNA vaccine without cardiotoxin-pretreatment, *The 15th European Immunology Congress (EFIS 2003)*, Rhodes, Greece.
2. Wu, C. J., Y. L. Chan, C. T. Yeh, S. C. Chen, Y. W. Hung and M. H. Tao, 2003, Construct a clinical used and high efficient DNA vaccine of Japanese encephalitis virus, *The 15th European Immunology Congress (EFIS 2003)*, Rhodes, Greece.
3. Wu, C. J., M. F. Chang, M. H. Tao, H. W. Liu, S. R. Roffler, 2003, Aminopeptidase N/ CD13 is not the SARS coronavirus receptor, *International conference on influenza and the resurgence of severe acute respiratory syndrome (SARS)*, Taiwan.
4. Chi, S. F., C. J. Wu, Y. N. Huang, J. Y. Wang, 2004, Japanese encephalitis virus infects neurons and microglia in brain and spinal cord in mice, *The 19th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, Taiwan.
5. Wu, Y. S., P. H. Lu, Y. C. Chao, J. T. Jan, C. J. Wu, C. M. Chen, J. P. Liou, H. R. Lo, S. H. Ma, Y. S. Chao, T. A. Hsu, H. P. Hsieh, 2005, Promazine Analogues as Potential Anti SARS-CoV Drugs. *The 229th ACS National Meeting*, San Diego, California.
6. Ku, M. C., C. J. Wu, Y. N. Huang, S. F. Chi, J. Y. Wang, 2005, Vitamin D3 suppresses the production of proinflammatory cytokines and chemokines production from glial cells in Japanese encephalitis virus infected mice, *The 20th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, Taiwan.
7. Wu, C. J., H. W. Huang, Y. L. Chan, 2005, Construct a clinical used and high efficient dna vaccine of Japanese encephalitis virus, *The 20th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, Taiwan.
8. Wu, C. J., H. W. Huang, C. Y. Liu, C. F. Hong, Y. L. Chan, 2005, Inhibition of SARS-coronavirus replication by siRNA, *The 20th Joint Annual Conference of Biomedical Sciences*, Taiwan.

Other Publication

1. 吳彰哲編譯. 2006. 細胞與分子生物學. 台北. 合記圖書出版社.
2. Wu, C. J. and Y. L. Chan, 2006. Coronaviruses and severe acute respiratory syndrome associated coronavirus (SARS-CoV). In: Hefferon, K.L. (Eds.), Recent advances in RNA virus replication,

first ed. Transworld research network, Kerala, India., pp. 29-44.

3. 吳彰哲, 2007. 細胞培養與食品. 潘崇良編着, 食品生物技術. 華格那企業有限公司.
4. 吳彰哲, 2007. 動物生物技術與食品. 潘崇良編着, 食品生物技術. 華格那企業有限公司.

姓 名：柯源悌 (Yuan-Tih Ko, Ph.D.)

職 稱：助理教授 (Assistant Professor)

學 歷：美國羅格斯大學博士 (Rutgers Univ., NJ, U.S.A.)

專 長：食品生化學、食品生物技術學 (Food Biochemistry, Food Biotechnology)

電 話：(02) 2462-2192 ext 5132, 5152

e-mail：irisko@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Yuan-Tih Ko*, 2005, The receptor of an oyster juice-borne coliphage OJ367 in the outer membrane of *Salmonella derby*, *J. Microbiol. Immunol. Infect.*, 38: 403-412.
2. Yuan-Tih Ko*, Jin-Yi Chang, Ya-Ting Lee, and Yi-Hui Wu, 2005, The identification of starch phosphorylase in the developing mungbean (*Vigna radiata* L.), *J. Agric. Food Chem.*, 53:5708-5715. (SCI)
3. Yuan-Tih Ko*, Chun-Hsu Pan, Ya-Ting Lee and Jin-Yi Chang, 2005, Detection of proteins related to starch synthase activity in the developing mungbean (*Vigna radiata* L.), *J. Agric. Food Chem.*, 53: 4805-4812. (SCI).
4. Pei-Yu Chiang Hsieh and Yuan-Tih Ko*, 2005, Incorporation of sucrose gradient centrifugation with spectrophotometric assay for isolating mungbean starch branching enzyme activities, *Taiwanese J. Agric. Chem. Food Sci.*, 43(6):419-427.
5. Yuan-Tih Ko* and Wei-Yi Cheng, 2005, Fluorescence versus radioactivity for assaying antifungal compound inhibited yeast 1, 3- β -glucan synthase activity, *J. Food Drug Anal.*, 13(2): 184-191. (SCI)
6. Yuan-Tih Ko*, 2006, Purification of the cellular receptor of an oyster juice borne coliphage OJ367 from the outer membrane of *Escherichia coli* host, *J. Food Biochem.*, 30(6): 732-748. (SCI)

Conference Papers

1. 謝佩妤、柯源悌，2005，蔗糖梯度離心配合分光光度法應用於分離綠豆澱粉分支酵素活性的探討，台灣農化學會第四十三屆年會，台北市。
2. 陳茂榮、賴建成、柯源悌，2005，綠豆澱粉磷解酶和分支酵素活性相關之蛋白質體分析，台灣農化學會第四十三屆年會，台北市。
3. 王如邦、柯源悌*。2006。綠豆澱粉分支酶基因在綠豆生長時期表現的探討，中華民國食品科技年會第三十六屆年會，基隆市。

4. 彭書愷、鍾佩珊、柯源悌*。2006。綠豆澱粉磷解酶 cDNA 之基因選殖策略，中華民國食品科技年會第三十六屆年會，基隆市。
5. 董祐伶、郭嘉棋、柯源悌*。2006。兩種不同方法製備綠豆澱粉顆粒之觀察及蛋白質之分析，中華民國食品科技年會第三十六屆年會，基隆市。
6. 陳禹雋、劉秀美、柯源悌*。2006。龜山島熱泉菌之 glycogen synthase 基因的選殖，中華民國食品科技年會第三十六屆年會，基隆市。
7. 張家璋、鍾佩珊、柯源悌*。2006。綠豆澱粉分支酶的功能與結構預測，台灣保健食品學會年會，台中市。

Other Publications

1. 柯源悌，2006，第八章 生物技術與基因食品的安全，In：食品衛生與安全，台中：華格那出版公司，p 385-432。

姓名：蔡敏郎(Min Lang Tsai, Ph.D.)

職稱：助理教授(Assistant Professor)

學歷：國立台灣海洋大學博士(National Taiwan Ocean University)

專長：食品加工、生物聚合物(Food Processing, Biopolymer)

電話：(02)2462-2192 ext. 5122

e-mail: tml@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Chang, J. S., Chang, K. L. B. and Tsai, M. L. 2007. Liquid crystalline behavior of chitosan in malic acid. *Journal of Applied Polymer Science*, 105: 2670-2675. (SCI)
2. Tsai, M. L., Bai, S. W. and Chen, R. H. 2008. Cavitation effects versus stretch effects resulted in different size and polydispersity of ionotropic gelation chitosan-sodium tripolyphosphate nanoparticle. *Carbohydrate Polymers*, 71: 448-457. (SCI)

姓名：陳健生(Chien-Sheng Chen, Ph.D.)

職稱：助理教授(Assistant Professor)

學歷：美國康乃爾大學博士 (Cornell Univ., U.S.A.)

專長：奈米生物感測科技、蛋白質微陣列晶片(Nanobiosensing technology, protein microarrays)

電話：(02)2462-2192 ext 5145

e-mail：jason7@ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Chen, C.-S., Baeumner, A. J., Durst, R. A. 2005. Protein G-liposomal nanovesicles as universal reagents for immunoassays. *Talanta* 67(1): 205-211.
2. Chen, C.-S., Zhu, H. 2006. Protein microarrays. *Biotechniques* 40(4):423-429.

3. Chen, C.-S., Durst, R. A. 2006. Simultaneous detection of Escherichia coli O157:H7, Salmonella spp. and Listeria monocytogenes with an array-based immunosorbent assay using universal protein G-liposomal nanovesicles. *Talanta* 69(1): 232-238.
4. Chen, C.-S., Yao, J., Durst, R. A. 2006. Liposome encapsulation of fluorescent nanoparticles: quantum dots and silica nanoparticles. *Journal of Nanoparticle Research* 8:1033-1038.
5. Tao, S.-C., Chen, C.-S., Zhu, H. 2007. Applications of protein microarray technology. *Comb Chem High Throughput Screen.* 10(8): 706-718. SCI: 2.55
6. Chen, C.-S., Korobkova, E., Chen, H., Zhu, J., Jian, X., Sheng-Tao, S.-C., Chuan, H., Zhu, H. 2008. A proteome chip approach reveals new DNA base damage recognition activities in Escherichia coli. *Nature Methods.* 5(1): 69-74.

Other Publications

1. Chen, C.-S., Tao, S.-C., Zhu, H. 2007. Protein microarray technologies. *Proteomics: Methods Express.* C. D. O'Connor and B. D. Hames eds., Scion Publishing Ltd., Bloxham, UK, in press.
2. Chen, C.-S., Baeumner, A. J., Durst, R. A. 2008. Multiplexed immunoassays in food analysis. *Handbook of Food Analysis Instruments.* S. Otles ed., CRC Press, Boca Raton, FL, in press.

姓 名：孫金華 (Chin-Hwa Sun, Ph.D.)

職 稱：教授(Professor)

學 歷：美國康乃爾大學農業、資源與管理經濟學系博士 (Agricultural, Resource Managerial Economics, Cornell Univ., U.S.A.)

專 長：資源與環境經濟、市場行銷與價格分析、數量方法 (Resource and Environmental Economics, Marketing and Price Analysis, Quantitative Methods)

e-mail：jsun@mail.ntou.edu.tw

Refereed papers

1. 陳吉仲、孫金華、張靜貞、吳佳勳、徐世勳，2003，台美自由貿易協定的洽簽對我國農漁產業影響之研究，農業與經濟，30: 27-62。(TSSCI)
2. 孫金華、林正鴻、江福松、林國榮，2003，入會後關稅減讓及取消漁船用油價格優惠政策對臺灣農畜漁產業之一般均衡分析，農業與經濟，31: 21-54。(TSSCI)
3. 孫金華、江福松、施淵源、劉振鄉，2003，台灣東北角磯釣釣者願付價值之分析，農業經濟，74: 63-88。(TSSCI)
4. Chiang, Fu-Sung, Chin-Hwa Sun, and Jin-Mey Yu, 2004, Technical Efficiency Analysis of the Milkfish (Chanos chanos) Production in Taiwan - An Application of the Stochastic Frontier Production Function, *Aquaculture*, 230(1-2): 99-116. Elsevier Science B.V., Amsterdam, Netherlands. (SCI)

5. Chiang, Fu-Sung, Chin-Hwa Sun, and Cheng-Hong Lin, 2004, An Impact Evaluation of WTO Accession of Taiwan on Its Domestic Agricultural Sector, *Review of Urban & Regional Development Studies*, 16(1): 1-13. (EconLit)
6. 孫金華、江福松、張凱音，2005，台灣漁業部門受大陸漁產品進口替代之衝擊評估，農業經濟叢刊，11(1):107-142。(TSSCI)
7. Sun, Chin-Hwa, Fu-Sung Chiang, Min-Hsiang Chen and Eugene Tsoa, 2006, The Effects of El Niño on the Mackerel Purse-Seine Fishery Harvests in Taiwan: An Analysis Integrating the Barometric Readings and Sea Surface Temperature, *Ecological Economics*, 56(2):268-279. (SSCI, SCI)(NSC 90-2621-Z-019-001)
8. 孫金華、江福松、莊煜芳，2007，取消漁業用油優惠及獎勵休漁政策對台灣漁產業之影響評估，農業經濟叢刊，12(2):261-295。(TSSCI)
9. 孫金華、林正鴻，2007，南方黑鮪全球總可捕獲量管理程序台灣決策原則之評估，臺灣經濟預測與政策，37(3):55-82。(TSSCI)
10. 孫金華、吳苗芳、江福松，2007，WTO 杜哈回合關稅減讓對台灣漁業的影響－漁業部門均衡模型之應用，農業經濟，81(2):57-92。(TSSCI)
11. 江福松、孫金華，2007，台灣消費安全與產業發展之研究，台灣經濟論衡，Vol. 5(8):44-69。

Other Publications

1. 孫金華，2003，海洋事務管理人才培育計畫(III)，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
2. 徐世勳、翁永和、張靜貞、陳吉仲、孫金華、杜芳秋、吳佳勳，2003，我國洽簽自由貿易協定對農業之影響，農委會九十二年度科技計畫期末報告。
3. 張靜貞、孫金華、陳吉仲、徐世勳、黃宗煌，2003，台灣農漁業部門產業結構調整與相關政策之分析，農委會九十二年度科技計畫期末報告。
4. 孫金華、江福松、林正鴻，2003，我國 100 噸以上鮪延繩釣漁船洋區最適作業船數評估，農委會漁業署九十二年度非科技計畫期末報告。
5. 孫金華、李國添、江福松，2003，評估獎勵休漁政策成效及規劃適合實施指定性休漁之漁業種類，台灣省漁會九十二年度非科技計畫期末報告。
6. 孫金華，2004，海洋事務管理人才培育計畫(IV)，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
7. 孫金華，2004，臺灣地區沿近海漁業適當漁船數量及漁民休漁意願之評估，行政院國家科學委員會專題研究計劃。(NSC 92-2415-H-019-001-SSS)
8. 孫金華，2004，南方黑鮪保育委員會資源管理程序決策原則之擬定策略，農委會九十三年度非科技計畫。
9. 孫金華，2004，南方黑鮪資源存量運作模式之資料結構探討，農委會漁業署九十三年度科技計畫期末報告。
10. 徐世勳、杜芳秋、孫金華、張靜貞、陳吉仲、翁永和，2004，台灣洽簽自由貿易協定對農業部門的經濟影響評估，農委會九十三年度主管科技計畫期末報告。
11. 張靜貞、徐世勳、孫金華、陳吉仲，2004，臺灣農漁業部門模型在產業結構調整與農業產業關聯效果分析之應用，農委會九十三年度主管科技計畫期末報告。

12. 孫金華，2005，海洋事務管理人才培育計畫(V)，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
13. 孫金華，江福松，2005，南方黑鮪資源管理決策程序及其對日本市場價格波動的影響評估，行政院國家科學委員會專題研究計畫。(NSC 93-2415-H-019-001-SSS)
14. 張靜貞、徐世勳、孫金華、陳吉仲，2005，新國際經貿與區域整合環境下臺灣農漁業的產業結構調整政策分析，行政院農委會九十四年度主管科技計畫期末報告。
15. 孫金華，2005，擬訂南方黑鮪保育委員會管理程序決策原則及例外規定之探討，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
16. 孫金華，2005，「南方黑鮪資源管理與保育講座會議」之籌辦，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
17. 孫金華，江福松，2006，南方黑鮪資源管理決策程序及其對日本市場價格波動的影響評估(II)，行政院國家科學委員會專題研究計畫。(NSC 94-2415-H-019-002-)
18. 江福松，孫金華，2006，海洋事務管理人才培育計畫(VI)，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
19. 孫金華，2006，WTO 香港部長宣言(非農產品市場進入)對我國漁業影響分析及因應之研究，農委會漁業署科技計畫。
20. 孫金華，2006，南方黑鮪保育委員會執行管理程序各項要素探討暨台灣南方黑鮪資源量指標標準化，農委會漁業署科技計畫期末報告。
21. 江福松，孫金華，沈士新，陳荔彤，2006，水產養殖法草案初稿之研擬，農委會漁業署科技計畫。
22. 江福松，孫金華，2006，消費安全與產業發展之研究，行政院經濟建設委員會委託計畫
23. 張靜貞，孫金華，林國榮，陳吉仲，林幸君，許聖章，2006，台灣農業政策分析整合性支援系統之建構與應用，農委會主管科技計畫。
24. 徐世勳、翁永和、張靜貞、陳吉仲、孫金華、杜芳秋、張淑滿、翁振源，2006，我國與美國、中美洲國家洽簽自由貿易協定對我國農業的經濟影響分析，農委會主管科技計畫。
25. Liu, Donald J., Chin-Hwa Sun, and Harry M. Kaiser, 2006, Market Conduct under Government Price Intervention in the U.S. Dairy Industry, *Journal of Agricultural and Resource Economics*, 1995, 20(2):301-315, reprinted in *New Empirical Industrial Organization and the Food System*, Edited by Harry Kaiser and Nobuhiro Suzuki, 2006, Peter Lang Publishing, Inc, New York.
26. 江福松，孫金華，2007，海洋事務管理人才培育計畫(VII)，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
27. 孫金華，江福松，2007，多邊及雙邊經貿自由化對我漁業之影響及因應之研究，行政院農業委員會九十六年度科技計畫研究報告。
28. 孫金華，江福松，2007，日本鮪魚生魚片價格波動不對稱性及市場結構改變對台灣鮪釣產業管理之影響，行政院國家科學委員會專題研究計畫。(NSC 95WFA2000217)
29. 徐世勳、翁永和、張靜貞、陳吉仲、孫金華、杜芳秋、張淑滿，2007，自由貿易協定對台灣農業之影響-台灣與美洲國家洽簽自由貿易協定暨東協加三對台灣農業之經濟分析，農委會九十六年度主管科技計畫，96 農科-5.1.4-國-II(5)。
30. Sun, Chin-Hwa, 2007, Effectiveness of Vessel Buyback Programs on the Offshore Fishery in Taiwan, in *Fisheries Buybacks*, Edited by Rita Curtis and Dale Squires, 2007, Blackwell Publishing, Inc, Iowa.

姓名：江福松 (Fu-Sung Chiang, Ph.D.)
職 職：教授兼院長 (Professor and Dean)
學 歷：美國康乃爾大學消費經濟博士(Consumer Economics, Cornell University, U.S.A.)
專 長：消費經濟、消費者行為、需求與價格分析、漁產品貿易(Consumer Economics, Consumer Behavior, Demand and Price Analyses, Fisheries Trade)
電 話：(02)2462-2192 ext 5406
e-mail：frank@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. 孫金華、林正鴻、江福松、林國榮，2003，入會後關稅減讓及取消漁船用油價格優惠政策對臺灣農畜漁產業之一般均衡分析，農業與經濟，31: 1-34。(TSSCI)
2. 孫金華、江福松、施淵源、劉振鄉，2003，台灣東北角磯釣釣者願付價值之分析，農業經濟，74: 63-88。(TSSCI)
3. Chiang, Fu-Sung, Chin-Hwa Sun, and Jin-Mey Yu, 2004, Technical Efficiency Analysis of Milkfish (*Chanos chanos*) Production in Taiwan - an Application of the Stochastic Frontier Production Function, *Aquaculture*, 230(1-2): 99-116. (SCI)
4. Chiang, Fu-Sung, Chin-Hwa Sun and Cheng-Hong Lin, 2004, The Impact of Taiwan's WTO Entry on its Domestic Agriculture Sector, *Review of Urban and Regional Development Studies*, 16(1): 1-13. (EconLit)
5. Ganiere, Pierre, Wen S. Chern, David E. Hahn, and Fu-Sung Chiang, 2004, Consumer Attitudes Toward Genetically Modified Foods in Emerging Markets: The Impact of Labeling in Taiwan, *International Food and Agribusiness Management Review*, 7(3): 1-20.
6. Chiang, Fu-Sung, 2005, A Study of the Impact of Direct Trade on Taiwan's Fishery Sector with Special Reference to the Effect of China's WTO Accession, *Agricultural Economics*, 33: 67-77. (SSCI, SCI)
7. 孫金華、江福松、張凱音，2005，台灣漁業部門受大陸漁產品進口替代之衝擊評估，農業經濟叢刊，11(1): 107-142。(TSSCI)
8. Sun, Chin-Hwa, Fu-Sung Chiang, Min-Hsiang Chen, and Eugene Tsoa, 2006, The Effects of El Niño on the Mackerel Purse-Seine Fishery Harvests in Taiwan: An Analysis Integrating the Barometric Readings and Sea Surface Temperature, *Ecological Economics*, 56(2): 268-279. (SSCI, SCI)(NSC 90-2621-Z-019-001)
9. 孫金華、江福松、莊煜芳，2007，取消漁業用油優惠及獎勵休漁政策對台灣漁產業之影響評估，農業經濟叢刊，12(2):261-295。(TSSCI)
10. 孫金華、吳苗芳、江福松，2007，WTO 杜哈回合關稅減讓對台灣漁業的影響－漁業部門均衡模型之應用，農業經濟，81(2):57-92。(TSSCI)
11. 江福松、孫金華，2007，台灣消費安全與產業發展之研究，台灣經濟論衡，Vol. 5(8):44-69。

Other Publications

1. 江福松，2003，全球化與知識經濟時代下的漁產品行銷思維：以台灣鯛為例，中國水產，601: 28-44，民國 92 年 1 月。
2. 江福松，2003，禁絕禁藥 別讓退運變禁運，15 版，聯合報，民國 92 年 10 月 25 日。
3. 江福松，2003，禁藥退運陰影下的無辜台灣鯛，新漁業，151: 10-11，民國 92 年 10 月 25 日。
4. 江福松，2003，2003 台灣地區家庭漁產品消費現況調查，行政院農業委員會漁業署計畫成果報告，民國 92 年 12 月。
5. 江福松，2004，台灣吳郭魚真的發了？，15 版，中國時報，民國 93 年 2 月 18 日。
6. 江福松，2004，找出殘藥真相 救台灣鯛，15 版，中國時報，民國 93 年 6 月 3 日。
7. 江福松，2004，2004 台灣鯛論壇報告，台灣鯛協會，民國 93 年 10 月。
8. 陳景川、秦宗顯、江福松，2004，赴歐盟實驗室實地瞭解藥物殘留檢驗作業與建立合作互動機制報告，台灣鯛協會，民國 93 年 12 月。
9. 江福松，2004，大宗國產漁產品消費者偏好調查，行政院農業委員會農業科技計畫成果報告，民國 93 年 12 月。
10. 江福松，2004，消費者對基因改造食品標示之認知與接受程度分析(III)，行政院國家科學委員會專題研究計畫。(NSC93-3112-H-019-001)
11. 孫金華，江福松，2005，南方黑鮪資源管理決策程序及其對日本市場價格波動的影響評估，行政院國家科學委員會專題研究計畫。(NSC 93-2415-H-019-001-SSS)
12. 江福松，2005，調整養殖漁業產業結構，提昇養殖漁業競爭力，農委會委託台灣鯛協會。(94-救助調整-漁-02)
13. 江福松，2005，94年度台灣鯛國外廣宣及市場行銷計畫，農委會委託台灣鯛協會。(94-救助調整-際-01(20)-1)
14. 江福松，2005，台灣鯛的願景與挑戰，農訓雜誌，22(3): 24-25，民國 94 年 3 月。
15. 江福松，2005，提防台灣漁船掛五星旗，15 版，中國時報，民國 94 年 3 月 29 日。
16. 江福松，2005，2005 台灣鯛產銷年報，台灣鯛協會，民國 94 年 12 月。
17. 江福松，2006，農情萬種-總統府前農業展示(漁業區)活動計畫，農委會委託台灣鯛協會。(95 漁管-1.2-企-01)
18. 江福松，2006，邀請歐盟藥物殘留檢驗專家來台交流，農委會委託台灣鯛協會。(95 漁管-1.3-企-02)
19. 江福松，孫金華，2006，海洋事務管理人才培育計畫(VI)，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
20. 江福松，孫金華，沈士新，陳荔彤，2006，水產養殖法草案初稿之研擬，農委會漁業署科技計畫。
21. 江福松，孫金華，2006，消費安全與產業發展之研究，行政院經濟建設委員會委託計畫。
22. 孫金華，江福松，2006，南方黑鮪資源管理決策程序及其對日本市場價格波動的影響評估(II)，行政院國家科學委員會專題研究計畫。(NSC 94-2415-H-019-002-)
23. 江福松，2006，除了魚一氧化碳肉查不查？，15 版，聯合報，民國 95 年 2 月 21 日。

24. 江福松，2006，全球台灣鯛產銷展望，台灣水產，638：36-46。
25. 江福松，2006，水產品登陸未必利多，15版，中國時報，民國95年4月18日。
26. 江福松，2006，阿福伯疼惜寶貝魚，台灣鯛協會，民國95年5月初版(ISBN: 957-41-3655-8)。
27. 江福松，孫金華，2007，海洋事務管理人才培育計畫(VII)，農委會漁業署非科技計畫期末報告。
28. 孫金華，江福松，2007，日本鮪魚生魚片價格波動不對稱性及市場結構改變對台灣鮪釣產業管理之影響，行政院國家科學委員會專題研究計畫。(NSC 95WFA2000217)
29. 孫金華，江福松，2007，多邊及雙邊經貿自由化對我漁業之影響及因應之研究，行政院農業委員會九十六年度科技計畫研究報告。

姓 名： 詹滿色 (Man-ser Jan, Ph.D.)

職 稱： 副教授兼所長 (Associate Professor and Director)

學 歷： 美國喬治亞大學農業與應用經濟學系博士 (Agricultural and Applied Economics, University of Georgia, U.S.A.)

專 長： 需求與價格分析、效率與生產力分析、數量方法 (Demand and Price Analysis, Efficiency and Productivity Analysis, Econometric Methods)

e-mail：mjan@mail.ntou.edu.tw

Refereed papers

1. 詹滿色，2003，台灣肉類需求的函數選擇及弱可分割性檢定，農業與經濟，30: 63-87。國科會專題研究計畫 (NSC 90-2415-H-034-008)補助。(TSSCI)
2. Jan, Man-Ser, Tsu-tan Fu and Chung L. Huang, 2005, "Willingness to Pay for Low-Lung-Cancer-Risk Cigarettes in Taiwan," *Health Economics*, 14(1): 55-67. (SSCI)
3. Lee, Wu-Chung, Man-Ser Jan, Yu-Hui Chen, Ya-Hui Chen and I Chiu Liao, 2005, Technical Efficiency of Black Tiger Prawn Industry in Taiwan: panel data analysis, *Journal of Fisheries society of Taiwan*, 32(4). (國科會優良期刊)
4. Jan, Man-Ser, Tsu-tan Fu and Chung L. Huang, 2005, "Willingness to Pay for Low-Lung-Cancer-Risk Cigarettes in Taiwan," *Health Economics*, 14(1): 55-67. (SSCI)
5. Lee, Wu-Chung, Man-Ser Jan, Yu-Hui Chen, Ya-Hui Chen and I Chiu Liao, 2005, Technical Efficiency of Black Tiger Prawn Industry in Taiwan: panel data analysis, *Journal of Fisheries society of Taiwan*, 32(4): 383-390. (國科會優良期刊)
6. 周冰瑤、王光正、詹滿色，2005，台灣汽車產業的發展回顧與保護政策之實證研究，華岡經濟論叢，5(1): 1-34。(國科會大專學生參與專題研究計畫獎助)
7. Jan, Man-Ser, Tsu-tan Fu and David S. Liao, 2006, "Willingness to Pay for HACCP on seafood in Taiwan," *Aquaculture and Management Economics*, 10(1): 33-46. (EconLit)
8. 傅祖壇、王思薇、詹滿色、胡克威，2006，基改豆腐屬性之偏好與相對重要性分析－聯合分析法之應用，調查研究--方法與應用，第19期。

9. 黃瀕儀、詹滿色，民國九十五年，台灣稻作農家轉作能源作物意願分析，碳經濟月刊，2006年11月第3期，pp. 20-32。
10. 詹滿色，2006，台灣家戶消費及食品需求的結構分析—以所得分類之跨期比較，農業與經濟，36:35-74。國科會專題研究計劃 (NSC 92-2415-H-034-003) 補助。(TSSCI)
11. 莊慶達、詹滿色與林妍伶，民國九十六年，「台灣外岸磯釣現況與國內外相關管理之探討」，『台灣水產』。第2卷第9期，28-37頁。
12. 詹滿色與傅祖壇，2007，臺灣漁產品 HACCP 安全認證的價值評估 -- 雙界二分假設市場評估法之應用，農業經濟叢刊，12(2): 1-26。(TSSCI)
13. Jan, Man-Ser, Tsu-tan Fu and Chung L. Huang, 2007, A Conjoint/Logit Analysis of Consumers' Responses to Genetically Modified Tofu in Taiwan, *Journal of Agricultural Economics*, 58(2): 330-347. (SSCI)
14. 詹滿色、林妍伶與莊慶達，2007，臺灣外岸磯釣遊憩效益之評估，農業與經濟，第39期，45-72。(TSSCI)

Other Publications

1. 詹滿色，2004，台灣家庭消費及食品需求的結構分析：以所得分類家計單位之跨期比較，行政院國家科學委員會專題研究計劃。(NSC 92-2415-H-034-003-)
2. 詹滿色，2005，台灣中低收入家庭的消費結構—貧窮線及福利效果分析，行政院國家科學委員會專題研究計劃。(NSC 93-2415-H-034-004-)
3. 黃瀕儀與詹滿色，2006.12，台灣稻作農家農地轉作能源作物的意願分析，碳經濟月刊，3:20-31。
4. 黃瀕儀、詹滿色、黃宗煌，2007.1，台灣稻作農家轉作能源作物意願分析，能源報導，2007年1月，14-16頁。

姓名：黃幼宜 (Yo-Yi Huang, Ph.D.)

職稱：副教授 (Associate Professor)

學歷：國立政治大學國際貿易系博士 (National Cheng-chi University, R.O.C.)

專長：國際貿易理論、貿易與產業分工、產業經濟 (International Trade Theory, Trade and Industrial Network, Industrial Organization)

e-mail：hyy@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. 黃登興、黃幼宜，2003，“運輸成本、資源和貿易量”，經濟論文叢刊，31(3): 347-364，台灣大學經濟系。(TSSCI)
2. 黃登興、林柏生、黃幼宜，2004，“農村失業模型的理論與應用：WTO 架構下的農業政策”，農業與經濟，33: 23-49，台灣大學農業經濟系。(TSSCI)

3. 黃幼宜、黃登興，2004，“貿易、經濟作物與土地利用”，農業經濟叢刊，10(1): 101-123，台灣大學農業經濟系。(TSSCI)
4. Huang, Deng-Shing, Pei-Chou Lin and Yo-Yi Huang, 2006, “Learning-by-Exporting: Micro-Dynamic Evidence from Taiwan,” *Global Economic Review*, 35(4):397-411. (Econlit)
5. Huang, Deng-Shing, Yo-Yi Huang and Ying-Chih Sun, 2006, “Production Specialization and Trade Blocs,” *Journal of Economic Integration*, 21(3):474-495. (Econlit)
6. 黃幼宜、黃登興，2006，“論生態旅遊的管制政策”，農業經濟叢刊，11(2):239-266。(TSSCI)
7. 黃幼宜、黃登興，2006，“兩岸三地貿易流量的變遷：引力模型的驗證”，台灣經濟政策與預測，中央研究院經濟研究所，36(2):47-75。(TSSCI, NSC91-2415-H-001-030)
8. 李政德、黃幼宜，2008，“軍事威脅，國防資源與勞動調整”，經濟與管理論叢，4(1), 1-24.

Other Publication

1. 黃幼宜，2005，資金回流機制與失業，行政院國家科學委員會專題研究計劃成果報告。(NSC 93-2415-H-034-007)
2. Deng-Shing Huang, Yo-Yi Huang and Cheng-Te Le (2006), “Technology Advantage and Trade: Home Market Effects Revisited”, IEAS Working Paper No. 06-A011, Institute of Economics, Academia Sinica.(NSC 95-2415-H-019-001)
3. 黃幼宜，2007，邊際成本遞增，本國市場規模效果和貿易，行政院國家科學委員會專題研究計劃成果報告。(NSC 95-2415-H-019-001-)
4. 黃幼宜，2008，技術差異、多國籍廠商與貿易：再檢視城鄉失業模型，行政院國家科學委員會專題研究計劃成果報告。(NSC 96-2415-H-019-001-)

姓名：賴奕豪 (Yi-Hao Lai, Ph.D.)

職稱：專案助理教授 (....Assistant Professor)

學歷：逢甲大學商學博士 (Feng Chia University, R.O.C.)

專長：金融市場、財務計量、金融風險管理、時間序列分析 (Financial markets, Financial econometrics, financial risk management, Time series analysis)

e-mail : yhlai@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. Fang, WenShwo, YiHao Lai and Stephen M. Miller, 2006, “Export Promotion through Exchange Rate Changes: Exchange Rate Depreciation or Stabilization?” *Southern Economic Journal*, 72(3):611-626. (SSCI)
2. Fang, WenShwo, YiHao Lai and Henry Thompson, 2007, “Exchange Rates, Exchange Risk, and Asian Export Revenue,” *International Review of Economics and Finance*, 16:237-254. (FLI)
3. 方文碩、張倉耀、賴奕豪，2007，實質匯率變動與出口收益：亞洲證據，經濟與管理論叢，3(1):67-96。
4. Lai, YiHao, Cathy W.S. Chen and Richard Gerlach, 2007, “Optimal Dynamic Hedging via

Copula-Threshold-GARCH Models,” *Mathematics and Computers in Simulation, special issue on Modelling and Managing Financial Risk*, forthcoming. (SCI)

5. Fang, WenShwo, YiHao Lai and Stephen M. Miller, 2008, “Does Exchange Rate Risk Affect Exports Asymmetrically? Asian Evidence,” *Journal of International Money and Finance*, accepted. (SSCI)

姓 名：張志清 (Chih-Ching Chang, Ph.D.)

職 稱：教授兼系所主任 (Professor and Chairman)

學 歷：英國布里斯托大學博士 (Bristol Univ., U.K.)

專 長：海商法，國際海事公約，航運管理，航政法規，航運契約法 (Maritime Law, Law of Shipping Contracts, Shipping Management)

電 話：(02)2462-2192 ext 3419

e-mail：cchang@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. 張志清，2003，論我國海商法船舶所有人責任限制規定--兼論阿瑪斯輪案之責任限制，運輸計劃季刊，32(3): 493-526。(TSSCI)
2. 張志清、祁敏、銀柳生，2003，我國海難救助制度之探討，航運季刊，12(2): 23-51。
3. 陳家鴻、張志清、曾國雄，2003，船舶碰撞責任推定之研究，運籌研究集刊，3: 175-196。
4. 蔣文育、張志清、梁金樹，2003，電子簽章法於航空客運網路訂位系統之問題與因應之道，民航季刊，5(2): 27-38。
5. 張志清，2003，海上運送契約運費保付條款之效力，運輸學刊，15(2): 193-206。
6. 王敏華、張志清，2003，海洋油污染損害賠償責任之探討，航運季刊，12(3): 1-22。
7. 崔延紘、張志清、吳志桐，2003，電子載貨證券之證據力及其舉證問題之研究，海運學報，12: 19-48。
8. 張志清、崔延紘、李政欣，2004，自由貿易港區物流業者之貨損責任，航運季刊，13(2): 51-72。
9. 崔延紘、張志清，2004，我國港埠物流相關法律規範之研究，海運學報，13: 1-30。
10. 廖德政、張志清，2004，臺灣船務代理業經營實務問題探討，航運季刊，13(4): 31-43。
11. 張志清，2004，ISPS Code實施相關問題及APEC合作因應之道，亞太經濟合作評論，12: 13-28。
12. 張志清、林光、包嘉源，2004，兩岸海運通航協商之探討，航運季刊，13(4): 1-9。
13. 包嘉源、張志清、林光，2005，兩岸海運通航談判之結構分析，航運季刊，14(2): 41-55。
14. Chih-Ching Chang, Kuang Lin, and Jya-Yuan Bao, 2006, Developing Direct Shipping across the Taiwan Straits, *Marine Policy*, 30(2): 392-399. (SSCI)

15. 鍾政棋、張雅涵、張志清，2006，我國船舶設籍問題與因應對策之研擬，航運季刊，15(3):41-62。
16. 張志清、林財生、陳福照、連義堂，2006，國際海商立法多元化趨勢下對複合運送提單條款之建議，航運季刊，15(4):1-22。(NSC 88-2416-H-019-003)

Other Publications

1. 曾國雄、張志清，2003，海商法，二版，作者自行，航貿文化事業經銷，共491頁。
2. 林光、張志清主編，2004，兩岸航運與物流的新觀念，中華航運學會印行，共490頁。
3. 林光、張志清，2005，海運學，六版，作者自行，航貿文化事業經銷，共686頁。
4. 林光、張志清，2005，航業經營與管理，四版，作者自行，航貿文化事業經銷，共850頁。
5. 林光、張志清，2006，航業經營與管理，五版，作者自行，航貿文化事業經銷，共848頁。
6. 林光、張志清，2006，海運學，七版，作者自行，航貿文化事業經銷，共686頁。
7. 林光、張志清主編，2006，航運、港埠與物流的新挑戰，中華航運學會、國立臺灣海洋大學航運管理學系印行，共1012頁。

姓名：朱經武 (Ching-Wu Chu, Ph.D.)

職稱：教授 (Professor)

學歷：美國俄亥俄州立肯特州立大學作業管理博士 (Operations Management, Kent State University, OH, U.S.A.)

專長：作業研究、生產管理、存貨管理 (Operations Research, Operations Management, Inventory Management)

電話：(02)2462-2192 ext 3407

e-mail：cwchu@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. 朱經武、陳朝文，2003，基隆港貨櫃碼頭優先靠泊制度之探討，運輸計劃季刊，32(1): 31-46。(NSC89-2416-H-019-011-)(TSSCI)
2. G. Peter Zhang, Eddy Patuwo, Ching-Wu Chu, and Abraham Mehrez, 2003, A Hybrid Inventory System with Time Limit on Backorders, *IIE Transactions*, 35: 679-687. (SCI)
3. Ching-Wu Chu, Tu-Cheng Kuo, and Jiing-Chang Shieh, 2003, A Mixed Integer Programming Model for Routing Containerships, *Journal of Marine Science and Technology*, 11(2): 96-103. (EI)
4. Chien-Chang Chou, Ching-Wu Chu, and Gin-Shuh Liang, 2003, Competitiveness Analysis of Major Ports in Eastern Asia, *Journal of the Eastern Asia Society for Transportation Studies*, 5:

682-697.

5. Chien-Chang Chou, Ching-Wu Chu, and Gin-Shuh Liang, 2003, A Transportation Demand Split Model for International Ports in Taiwan Area, *Journal of the Eastern Asia Society for Transportation Studies*, 5: 625-637.
6. Ching-Wu Chu, and G. Peter Zhang, 2003, A Comparative Study of Linear and Nonlinear Models for Aggregate Retail Sales Forecasting, *International Journal of Production Economics*, 86: 217-231. (SCI)
7. Chien-Chang Chou, Ching-Wu Chu, and Gin-Shuh Liang, 2003, Comparison of Two Models for Port Choice, *Maritime Quarterly*, 12(3): 45-61。
8. 劉中平、梁金樹、朱經武，2004，應用灰關聯分析台灣地區國際商港海事事故天然致因之研究，航運季刊，13(3): 95-114。
9. 朱經武、劉擘、洪秀幸，2004，同時考慮以自有車輛收送貨或委託貨運公司服務之啟發式演算法，海運學報，13: 147-162。
10. 林文晟、劉金鳳、朱經武，2004，航運公司每股盈餘與經營績效關聯性之研究，海運學報，13: 233-244。
11. 劉中平、梁金樹、朱經武，2004，台灣國際商港海事事故分級之研究，運輸學刊，16(4): 379-414。
12. 鄭超元、朱經武、簡振杰、楊光宗，2004，硬性時窗限置之多車種車輛途程問題，聖約翰學報，21: 233-244。
13. 朱經武、鄭超元、洪秀幸，2005，選擇以自有車隊運送或委託貨運公司服務之啟發式演算法，航運季刊，14(1): 87-100。
14. Wen-Chen Lin, Chin-Fong Liu, and Ching-Wu Chu, 2005, The Sensitivity of The Growth of Earning Per Share in the Shipping Industry of Taiwan, *Journal of the Eastern Asia Society for Transportation Studies*, 6: 586-594.
15. Chung-Ping Liu, Gin-Shuh Liang, Ching-Wu Chu, and Yuhling Su, 2005, A Study in Establishing Marine Accident Classification: A Case Study in Taiwan, *Journal of the Eastern Asia Society for Transportation Studies*, 6: 952-967.
16. 劉中平、梁金樹、蘇育玲、朱經武，2005，台灣管轄水域之航行安全性分析，航運季刊，14(3): 1-20。
17. Ching-Wu Chu, 2005, A Heuristic Algorithm for the Truckload and Less-Than-Truckload Problem, *European Journal of Operational Research*, 165:657-667. (NSC89- 2416-H-019-004-) (SCI)
18. 許聖民、鄭超元、朱經武，2005，貨櫃儲存場出口貨櫃儲位指派法則之研究，航運季刊，14(3): 67-84。
19. Chung-Ping Liu, Gin-Shuh Liang, Yuhling Su and Ching-Wu Chu, 2006, Navigation Safety Analysis in Territorial Waters of Ports, *Journal of Navigation*, 56:201-211. (SCI)

20. Wen-Cheng Lin, Chin-Feng Liu and Ching-Wu Chu, 2006, Cost Analysis and Operation Improvement: Integrating Activity-Based Costing with Data Envelopment Analysis in a Shipping Industry, *Journal of Accounting, Finance & Management Strategy*, 1(1): 58-66.
21. Wen-Cheng Lin, Chin-Feng Liu and Ching-Wu Chu, 2006, Integrating activity-based budgeting with balanced scorecard: A case study of Port Keelung of Taiwan, *International Journal of Business and Strategy* (accepted).
22. Wen-Cheng Lin, Chin-Feng Liu and Ching-Wu Chu, 2006, Performance Efficiency Evaluation of the Taiwan's Shipping Industry, *International Journal of Global Logistics & Supply Chain Management*, 1(1): 41-50.
23. 彭文怡、朱經武，2006，季節性預測模式比較—以台灣地區國際港埠進口貨櫃預測為例，航運季刊，15(2):21-36。
24. 盧華安、朱經武、李忠益，2006，岸肩橋式起重機司機員排班規劃之研究，航運季刊，15(3):1-20。
25. 朱經武、周偉禮，2006，以啟發式演算法求解單一場站多車種同時收送貨之車輛途程問題，航運季刊，15(3):63-88。

Other Publications

1. 朱經武，2004，結合 ABC 分析與模糊分類分析法探討存貨管理之研究—以基隆港貨櫃場材料為例，國科會專題研究計劃。
2. 朱經武，2005，整合以自有車輛收送貨或委託貨運公司服務之啟發式演算法，國科會專題研究計劃。

姓 名：盧華安 (Hua-An Lu, Ph.D.)

職 稱：副教授 (Associate Professor)

學 歷：國立成功大學博士 (National Cheng-Kung University)

專 長：航空運輸、海洋運輸、數學規劃 (Air Transportation, Marine Transportation, Mathematical Programming)

Refereed Papers

1. 盧華安、林文意，2003，定期貨櫃新船導入之船期擾動安排，運輸學刊，15(3): 247-268。(NSC90-2416-H-019-001)
2. 盧華安，2003，遠洋定期航線排程與貨櫃調度模式之研究，運輸計劃季刊，32(3): 423-446。(TSSCI)
3. 盧華安、廖上萱，2003，單一機場起降延遲擴散效應評估模式之研究，國立台灣海洋大學海運學報，12: 157-170。
4. 林國棟、盧華安，2004，應用資料包絡分析法評量港埠經營績效之研究，航運季刊，13(3): 49-68。

5. 廖于慧、盧華安、曹壽民、廖國勛，2004，定期貨櫃航線之船期安排，運輸學刊，16(3): 203-226。
6. 盧華安、李永苓，2004，雙層規劃模式應用於共同派船聯營航線選擇之研究，土木水利，31(5): 32-39。(NSC91-2416-H-019-001)
7. 林國棟、盧華安，2004，應用標竿管理缺口分析法評量港埠經營績效之研究，運輸學刊，16(4): 355-378。
8. 廖于慧、盧華安、曹壽民，2005，轉運航線之船期安排，運輸學刊，17(1): 1-26。
9. 盧華安、紀國斌，2005，貨櫃碼頭多部軌道式門型起重機出口作業排程之研究，中國土木工程學刊，17(1): 165-173。
10. 盧華安、陳羿中，2005，建構我國國際航空貨運網路之研究-以單一全貨機機種為例，民航季刊，7(2): 89-120。
11. 盧華安、鄭景怡，2005，貨櫃碼頭岸肩拖車派遣規劃之研究，運輸計劃季刊，34(3): 325-353。(NSC93-2416-H-019-005) (TSSCI)
12. 盧華安、楊若苓，2005，延遲到港定期船靠泊專用碼頭時間窗重置之研究，航運季刊，14(4): 49-65。
13. Lu, H. A., Cheng, J. and Lee, T. S., 2006, An evaluation of strategic alliances in liner shipping-an empirical study of CKYH, *Journal of Marine Science and Technology*, 14(4): 202-212. (EI)
14. 盧華安、林正偉，2006，岸肩橋式起重機工作排程之研究，運輸計劃季刊，35(3): 281-308。(TSSCI)
15. 盧華安、朱經武、李忠益，2006，岸肩橋式起重機司機員排班規劃之研究，航運季刊，15(3): 1-20。
16. 楊曜穗、張啟隱、朱有為、盧華安，2006，定期船船期延遲之追趕策略分析分析，航運季刊，15(2): 79-108。

姓名：蘇育玲 (Yuhling Su, Ph.D.)

職稱：助理教授 (Assistant Professor)

學歷：國立台灣海洋大學航運管理研究所博士 (Natl. Taiwan Ocean Univ., R.O.C.)

專長：會計學、成本會計學、管理會計學、財務報表分析、財務管理 (Accounting, Cost Accounting, Managerial Accounting, Analysis of Finance, Financial Management)

e-mail：yuhling@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. 蘇育玲、劉金鳳、梁金樹，2003，基隆港提昇港埠競爭力之經營策略規劃研究，海運學報，中華民國，12: 219-233。
2. Yuhling Su, Gin-Shuh Liang, Chin-Feng Liu, and Tsung-Yu Chou, 2003, A Study on Integrated Port Performance Comparison Based on the Concept of Balanced Scorecard, *Journal of the Eastern Asia Society for Transportation Studies*, 5: 609-624.

3. 劉金鳳、林文晟、蘇育玲、劉中平，2004，以灰關聯分析評估我國不定期航運上市公司經營績效，航運季刊，中華民國，13(4): 11-20。
4. 蘇育玲、劉金鳳、梁金樹，2005，台灣地區國際港埠整體經營績效之研究，航運季刊，中華民國，14(3): 57-80。
5. 劉中平、梁金樹、蘇育玲、朱經武，2005，台灣管轄水域之航行安全性分析，航運季刊，中華民國，14(3): 1-20。
6. Chung-Ping Liu, Gin-Shuh Liang, Ching-Wu Chu, and Yuhling Su, 2005, Establishing Marine Accident Classification: A Case Study in Taiwan, *Journal of the Eastern Asia Society for Transportation Studies*, 6: 952-967.
7. Chung-Ping Liu, Gin-Shuh Liang, Yuhling Su and Ching-Wu Chu, 2006, "Navigation Safety Analysis in Taiwanese Ports," *The Journal of Navigation*, 59: 201-211. (NSC 92-2416-H-019-003) (SCI)

姓 名：陳秀育 (Shiou-Yu Chen, Ph.D.)

職 稱：助理教授 (Assistant Professor)

學 歷：國立台灣大學國際企業博士 (International Business, National Taiwan University)

專 長：國際行銷、供應鏈管理、國際產業分析 (International Marketing, Supply Chain Management, International Industry Analysis)

電 話：(02)2462-2192 ext 3424

e-mail：shiouyu@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. 陳秀育，2003，大專學生知識分享原因與情境之研究，科技管理學刊，8(4): 1-17。
2. Shiou-Yu Chen, 2004, Adoption of Electronic Commerce Strategy by SMEs of Taiwan, *Electronics Commerce Studies*, 2(1): 19-34, Spring.
3. C.C. Liu & Shiou-Yu Chen, 2005, Determinants of Knowledge Sharing of E-Learners, *International Journal of Innovation and Learning*, 2(2):434-445.
4. C.C.Liu & Shiou-Yu Chen, 2005, Developing Measurements of Digital Capital in Employment Web Sites by the Analytic Hierarchy Process, *The Journal of American Academy of Business, Cambridge*. 7(1):278-282.
5. Shiou-Yu Chen, 2005, the Relationship of Industry Cluster and Performance, *Global Business and Financial Review, Special Issue*, 10(3):13-22.
6. C.C.Liu & Shiou-Yu Chen, 2006, Taiwan's Venture Capitalist Risk Management in China: A Process Perspective, *International Journal of Management*, 23(3):420-429.
7. Tzong-Ru Lee, Shiou-Yu Chen, Johannes Simons, 2007, Milk supply chain management in the

- tier of retailers and customers-a comparison between Taiwan and Germany, *Int. J. Logistics systems and Management(IJLSM)*, 3(2):235-251.
8. Tzong-Ru Lee, Huei-Ling Huang, Bing-Wen Huang, Shiou-Yu Chen, 2007, Taiwanese Milk Supply Chain and Development Strategy, *International Journal of Services and Operations Management*, 3(2):227-243.
 9. Tzong-Ru Lee, Hsiu-Yu Chang, Shiou-Yu Chen, 2007, An investigation of perception gap of reverse logistics service quality: the case of mobile phone industry, special issue on waste minimisation in supply chain of the *International Journal of Global Environmental Issues*, 7(1):25-52.
 10. R. Sawhney, Tzong-Ru Lee, Hsiao-Chen Wu, Shiou-Yu Chen, A Marketing Paradigm For Successful Lean Implementation, *International Journal of Value Chain Management (IJVCM)*. (Accept)
 11. Shiou-Yu Chen and Tzong-Ru Lee, The Corresponding Strategic Marketing Mix to the Relationships between National Culture and Consumer Value, *International Journal of Management and Enterprise Development (IJMED)*, (Accepted)

姓 名：林秀芬 (Hsiu-Fen Lin, Ph.D.)

職 稱：助理教授(Assistant Professor)

學 歷：國立台灣科技大學資訊管理博士 (Natl. Taiwan Univ. of Science and Technology, R.O.C.)

專 長：資訊管理、電子商務、知識管理、網路行銷 (Information Management, Electronic Commerce, Knowledge Management, Internet Marketing)

電 話：(02)2462-2192 ext 3409

e-mail：hflin@mail.ntou.edu.tw

Refereed Papers

1. 林秀芬、李國光、林姍美，2003，以 ARIS 為基礎建構知識管理系統發展架構之研究，新埔學報，20: 368-382。
2. 李國光、林秀芬，2003，策略性資訊系統規劃之研究—以重電機為例，新埔學報，20: 383-399。
3. Hsiu-Fen Lin and Gwo-Guang Lee, 2004, Perceptions of senior managers toward knowledge-sharing behaviour, *Management Decision*, 42(1): 108-125.
4. 李國光、林秀芬，2004，網站服務品質、認知風險與購買意圖之網路書店實證研究，管理研究學報，4(1): 123-143。
5. Gwo-Guang Lee and Hsiu-Fen Lin, 2005, Customer perceptions of e-service quality in online shopping, *International Journal of Retail and Distribution Management*, 33(2): 161-176.
6. Hsiu-Fen Lin and Gwo-Guang Lee, 2005, Impact of organizational learning and knowledge management factors on e-business adoption, *Management Decision*, 43(2): 171-188.
7. Gwo-Guang Lee, Hsiu-Fen Lin and Jung-Chi Pai, 2005, Influence of environmental and organizational factors on the success of Internet-based interorganizational systems planning, *Internet Research: Electronic Networking Applications and Policy*, 15(3): 527-543. (SCI

Expanded)

8. Hsiu-Fen Lin, Gwo-Guang Lee and Chih-Ping Lee, 2005, The Influence of Partnership Attributes on the Perceived Benefits of Business-to-Business Electronic Commerce, *Asia Pacific Management Review*, 10(5): 329-339. (TSSCI)
9. 林秀芬、褚麗絹，2005，網站特性與認知風險對消費者網路購買意圖影響之研究，經營管理論叢，第一屆管理與決策 2005 年學術研討會特刊，pp.177-189。
10. Hsiu-Fen Lin and Gwo-Guang Lee, 2006, Effects of socio-technical factors on organizational intention to encourage knowledge sharing, *Management Decision*, 44(1): 74-88.
11. Hsiu-Fen Lin, 2006, Impact of organizational support on organizational intention to facilitate knowledge sharing, *Knowledge Management Research & Practice*, 4(1): 26-35.
12. Hsiu-Fen Lin, 2006, Interorganizational and organizational determinants of planning effectiveness for Internet-based Interorganizational systems, *Information and Management*, 43(4): 423-433. (SSCI)
13. Hsiu-Fen Lin and Gwo-Guang Lee, 2006, Determinants of success for online communities: an empirical study, *Behaviour & Information Technology*, 25(6): 479-488. (SSCI)
14. Hsiu-Fen Lin, 2006, Understanding behavioral intention to participate in virtual communities, *CyberPsychology & Behavior*, 9(5): 540-547. (SSCI)
15. 林秀芬、李國光、褚麗絹，2006，知識分享影響因素評估模式建構之研究，管理與資訊學報，11: 195-224。
16. 林秀芬，2006，應用模糊層級分析法於網路商店服務品質評估之研究，電子商務學報，8(3): 347-372。(TSSCI)
17. 林秀芬，2006，應用模糊積分於知識分享效益評估之研究，商管科技季刊，7(2): 245-275。
18. 林秀芬、林姍美，2006，網站品質構面對顧客滿意度影響之研究，聖約翰學報，23: 171-188。
19. 林秀芬、李國光，2006，網路知識社群服務品質評估模式建構之研究，電子商務研究，4(2): 211-234。
20. Hsiu-Fen Lin, 2007, Effects of extrinsic and intrinsic motivations on employee knowledge sharing intentions, *Journal of Information Science*, 33(2): 135-149. (SSCI)
21. Hsiu-Fen Lin, 2007, The role of online and offline features in sustaining virtual communities : an empirical study, *Internet Research: Electronic Networking Applications and Policy*, 17(2), (In Press) (SCI Expanded)
22. Hsiu-Fen Lin, 2007, Predicting consumer intentions to use online shopping: an empirical test of competing theories, *Electronic Commerce Research and Applications*. (In Press) (SSCI)
23. Hsiu-Fen Lin, 2007, The impact of website quality dimensions on customer satisfaction in the B2C e-commerce context", *Total Quality Management and Business Excellence*, (In Press) (SSCI)
24. Hsiu-Fen Lin, 2007, Knowledge sharing and firm innovation capability: an empirical study,

International Journal of Manpower, (Accepted) (SSCI)

25. Chih-Ping Lee, Gwo-Guang Lee, Hsiu-Fen Lin, 2007, The role of organizational capabilities in successful e-business implementation, *Business Process Management Journal*, (Accepted)
26. Hsiu-Fen Lin, 2007, A stage model of knowledge management: an empirical investigation of process and effectiveness, *Journal of Information Science*, (Accepted) (SSCI)
27. Hsiu-Fen Lin, 2007, Measuring online learning systems success: applying the updated DeLone and McLean's model, *CyberPsychology & Behavior*, (Accepted) (SSCI)
28. 林秀芬, 2007, 應用模糊層級分析法於企業電子化實施績效評估之研究, 資訊管理學報, (已接受) (TSSCI)

Other Publication

1. 李國光、林秀芬, 2005, 台灣電子化企業實施資訊系統策略規劃影響因素之研究, 國科會計畫(編號: NSC92-2416-H-011-004)。
2. 林秀芬, 2006, 應用技術-組織-環境架構探討企業電子化實施成效影響因素之研究, 國科會計畫(編號: NSC94-2416-H-019-012)
3. Hsiu-Fen Lin, 2007, Planning Effectiveness for Internet-Based Interorganizational Systems, in C. Wankel (ed.), *The Handbook of 21st Century Management*, SAGE Publications, forthcoming: November 2007.

姓 名: 楊劍東 (Chien-Tung Yang, Ph.D.)

職 稱: 副教授(Associate Professor and Director of Alumni Office)

學 歷: 美國喬治亞理工學院博士 (Ph.D. Georgia Institute of Technology, U.S.A.)

專 長: 網路計算、資訊管理、電腦輔助工程 (Network Computing, Data Management, Computer Aided Engineering)

電 話: (02)2462-2192 ext 6014

e-mail : ctyang@sena.ntou.edu.tw

Other Publications

1. 楊劍東, 2003, 遊艇產業供應鏈管理系統建置(裝備供應商供應鏈), 聯合船舶設計中心。
2. 楊劍東、宋祚忠、張驄泰, 2004, "電腦輔助機艙通風管路設計", 中國造船暨輪機工程學刊, 23: 23-29。(獲頒中國造船暨輪機工程學會94優秀論文獎)。
3. Tao-Chung Sung, Wei-Chu Weng and Chien-Tung Yang, 2004, "A Two-stage optimization of piece arrangement for the cutting problem shipbuilding", *Journal of Marine Science and Technology*, 12(3): 1-8
4. 楊劍東、宋祚忠、邱棋鴻, 2006, "RFID在遊艇裝備供應商庫存作業之應用研究", 中國造船暨輪機工程學刊, 25(1)。(獲頒中國造船暨輪機工程學會96年度優秀論文獎)

5. C.T. Yang, T.C. Sung, W.C. Weng, 2006, "An improved tabu search approach with mixed objective function for one-dimensional cutting stock problems", *Advances in Engineering Software*, 37(8):502-513. (SCI Expanded)

學術交流協定書

日本、北海道、函館市

北海道大學大學院水產科學研究院、水產科學院、水產學部

與

中華民國、台灣省、基隆市、國立台灣海洋大學生命科學院

北海道大學大學院水產科學研究院、水產科學院、水產學部與國立台灣海洋大學生命科學院多年來在水產科學、海洋科學以及相關學科的合作與交流中，取得了可喜的成績。為了進一步發展這種交流與合作、促進兩校共同發展，經友好協商，北海道大學大學院水產科學研究院、水產科學院、水產學部與國立台灣海洋大學生命科學院達成如下協議：

- (1) 為了相互的利益促進研究人員的交流
- (2) 促進碩博士學生及大學生的交流
- (3) 促進雙方關心領域的共同研究
- (4) 互相合作利用現有設施和設備培養青年研究人員
- (5) 進行出版刊物及學術情報交流

接納研究人員及學生的工作應在可能範圍內進行，關於兩校交流的財政支出，可根據具體的交流項目再做商議。

本協定自簽署之日起生效，有效期為5年。期滿後，經雙方協商，可更新、修訂及終止。

本協定中文、日文各2份，雙方各保管1份，完成後的文件等同於正文。

2008年 月 日

國立台灣海洋大學生命科學院

院長

北海道大學

大學院水產科學研究院、水產科學院、水產學部
研究院長、學院長、學部長

關於北海道大學大學院水產科學研究院、水產科學院、水產學部
與國立台灣海洋大學生命科學院之間學生交流備忘錄

北海道大學大學院水產科學研究院、水產科學院、水產學部與國立台灣海洋大學生命科學院之間的學生交流基於 2008 年 月 日締結的學術交流協定，依照以下各條實施：

1. 派遣學生（大學生或碩博士生）的選拔每次應首先由派遣大學進行，最終選拔由接收大學進行，取得入學許可。原則上申請必須在各大學規定的期限內提出。
2. 學生的留學時間原則上為 1 年以內。
3. 雙方大學 1 年中最多可相互接收 2 名學生。
4. 為便於聽講及研究，學生在留學之前必須學習接收國家的語言。
5. 北海道大學大學院水產科學院及水產學部的學生由國立台灣海洋大學生命科學院系所接收，身分為“外國交換學生”。

國立台灣海洋大學生命科學院的學生由北海道大學大學院水產科學院及水產學部接收，身分為“特別研究學生”或“特別聽講學生”。

學生有繼續取得派遣大學學位的資格，沒有取得接收大學學位的資格。

6. 學生可以在接收大學中申請課程的選修，但對於選修上有限制的科目，接收大學有不許可交流學生聽講的權利。
7. 接收大學向派遣大學提交各交換學生的學業成績證明書，以派遣大學的規定為基準，由派遣大學進行學分認定。
8. 接收大學不徵收該學生的審查費、入學費及學費。
9. 接收大學幫助學生找到價格合適的宿舍。
10. 學生需自己支付含宿舍費、健康保險費在內的相關費用。
11. 此備忘錄自簽署之日起生效，有效期限為 5 年。重新審定日期與本協定相同，如有修改的必要，可經雙方協商進行。

2008 年 月 日

國立台灣海洋大學生命科學院
院長

北海道大學
大學院水產科學研究院、水產科學院、水產學部
研究院長、學院長、學部長

学 術 交 流 協 定 書

日本国、北海道、函館市
北海道大学大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部
並びに
中華民国、台湾省、基隆市
国立台湾海洋大学生命科学院

北海道大学大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部と国立台湾海洋大学生命科学院は、水産科学、海洋科学及び関連する諸科学におけるこれまでの協力と交流の実績を評価し、これをさらに発展させるため、学術交流協定を締結する。

北海道大学大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部と国立台湾海洋大学生命科学院とは、以下について同意する。

- (1) 相互の利益のために研究者の交流を促進する。
- (2) 大学院学生及び学部学生の交流を促進する。
- (3) 相互に関心のある研究分野における共同研究を促進する。
- (4) 現在の施設並びに設備による若手研究者の養成に協力する。
- (5) 出版物や学術情報の交換を行う。

研究者及び学生の受け入れは、可能な範囲で行う。両大学間の交流のための財政措置については、個別の具体的事例に則して打ち合わせするものとする。

この協定は、調印の日から5年間有効とし、両者の協議により更新、修正及び終了することができるものとする。

この協定は、日本語及び中国語により各2通作成して、両者が各1通ずつ保管する。作成されたこれらの文書は等しく正文でめる。

2008 年 月 日

北海道大学
大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部
研究院長・学院長・学部長

国立台湾海洋大学生命科学院
院長

北海道大学大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部と
国立台湾海洋大学生命科学院との間における学生交流に関する覚書

北海道大学大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部と国立台湾海洋大学生命科学院との間における学生交流は 2008 年 月 日に締結された学術交流協定に基づき、次のとおり実施する。

1. 派遣する学生(学生部あるいは大学院生)の選考は、その都度先ず派遣大学が行い、その最終選考は受入れ大学が行い、入学を許可する。申請は、原則として、各大学の定める出願期限までになされなければならない。
2. 学生の在学期間は、原則として1年以内とする。
3. 両大学は、1年に最大2名までの学生を相互に受入れることができるものとする。
4. 学生は受入れ大学に入学する前に、聴講及び研究ができるように可能な限り受入れ国の言語を習得しなければならない。
5. 北海道大学大学院水産科学院又は水産学部の学生は国立台湾海洋大学生命科学院の関連する大学院又は学部のいずれかに受入れるものとし、国立台湾海洋大学生命科学院における受入れ身分は「外国留学生」である。
国立台湾海洋大学生命科学院の学生は北海道大学大学院水産科学院または水産学部のいずれかに受入れるものとし、北海道大学大学院水産科学院または水産学部における受入れ身分は「特別研究学生」又は「特別聴講学生」とする。
学生は、引き続きも派遣大学での学位取得資格を有し、受入れ大学での学位取得資格を有しない。
6. 学生は、受入れ大学における授業科目の履修を申請することができる。ただし、受入れ大学は、履修上の制約がある科目について、交流学生の受講を許可しない権利を有する。
7. 受入れ大学は、派遣大学に各交流学生の学業成績証明書を送付するものとし、派遣大学の規定に基づき派遣大学が単位認定を行うものとする。
8. 受入れ大学は、当該学生から検定料、入学料及び授業料を徴収しないものとする。
9. 受入れ大学は、学生が適正な価格の宿舎を見つけ得るとう助力するものとする。
10. 学生は、宿舎費、健康保険費を含めて自己に関わる経費を支払う責任があるものとする。
11. この覚書は、調印の日から効力を生じ、有効期間は5年とする。その見直し時期は本協定と同一とする。ただし、修正の必要がある場合は双方の合意により行うものとする。

2008 年 月 日

北海道大学
大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部
研究院長・学院長・学部長

国立台湾海洋大学生命科学院
院長

定位

具有宏觀海洋特色之生命科學院

發展願景

培育具備生命科學且兼人文素養與應用能力的專業人才，並致力結合卓越相關跨領域海洋科學技術及產業的研發，肩負推動海洋生命科學永續發展的重大使命。

發展目標

1、培育以海洋為特色之生命科學人才

3、發展跨領域科技之國際地位

2、塑造卓越創新之教學特色

4、厚植相關科技產業之合作與結盟

策略方針一

培養多元能力具國際競爭力之學生

1. 鼓勵系所建立績效學習組織，定位卓越化。(2-7)
2. 建構精英人才培育平台，吸收資優生入學，培育跨領域智能，厚植教學、科研和產業實力。(1-7)
3. 塑造院系所願景，加強多元化及跨領域學程，紮實基礎課程，激發創新，自我超越和領導統御能力。(2-7)
4. 營造英語教學環境與開設英語教學課程。(1-7)
5. 推動國內外相關學院之策略聯盟及雙聯學位，促進師生交流互訪。(1-7)

策略方針二

營造優質且完備的學習與研究環境

1. 維護學術自由，提倡包容多元的學風。(1-7)
2. 講究科技、人文並重之全人完整教育體制，及建立教學相長之師生互動模式。(1-7)
3. 建立電子化教學環境，完備教學、實習和科研空間，充實學習和科研儀器設備。(1-7)
4. 建構校友、學長和研究室之家族聯誼，及推動老師、學生、家長之互動機制。(2-7)
5. 推動校園之認領和社區之互動。(1-7)

策略方針三

發展海洋生命科學與新興科技領域研究團隊

1. 規劃院系所重點科研和產學項目。(2-8)
2. 以院系所重點科研和產學為中心，推動跨領域或學門之科技研究。(2-8)
3. 推動整合型研究，獎勵跨領域、跨校或國際合作。(2-8)
4. 定期舉辦研習會及舉辦國際學術研討會。(2-7)
5. 延攬優質人才，建構優質人才任用、升遷、獎勵體制。(2-7)
6. 建構科技資訊電子化平台，促進資訊網路化。(1-7)

策略方針四

推動國際化之教學與科研合作

1. 獎勵英語教學。(1-7)
2. 建立獎勵平台，鼓勵師生推動國際化之教學與科研合作。(1-7)
3. 協助研究成果發表和專利申請。(1-8)
4. 促進國內外名校之交流、參訪和交換合作。(1-7)
5. 建構校際聯盟和雙學位之獎勵機制。(1-7)

策略方針五

推動產學合作與產業結盟

1. 院系所開設產業講座，邀請產業專家參與教學。(2-7)
2. 加強師生與業界之互訪交流，成立就業部落格。(2-7)
3. 建立科研技術轉移機制。(1-7)
4. 各系所規劃科技產業化之項目及其策略。(2-7)
5. 推動與國內外產業的結盟，強化回饋社會機能。(1-7)
6. 強化實驗動物中心之功能，將成果產業化。(8)

執行單位

(1)學校行政部門
(7)生技所

(2)學院
(8)實驗動物中心

(3)食科系

(4)養殖系

(5)生科系

(6)海生所

國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心收費及支用細則修訂對照表

修訂後條文	修訂前條文	備註
三、本中心收費程序如下：	三、本中心付費方式如下：	依會計室意見修訂。
<p>四、本中心自籌收入得運用於下列項目：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.儀器設備維護。 2.購置儀器設備，消耗性器材。 3.支應固定資產之清潔、維護、汰換、擴充、增置。 4.本中心運作所需之臨時工資。 5.其他與中心業務發展有關之行政業務費。 	<p>四、本中心自籌收入得運用於下列項目：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.儀器設備維護。 2.購置儀器設備，消耗性器材。 3.支應固定資產之清潔、維護、汰換、擴充、增置。 4.其他與中心業務發展有關之支出。 	<p>依會計室意見修訂：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、敘明第四條第5項之支用範圍。 2、新增人事經費之支應標準。
<p>五、本中心依前述使用費率所收之收入，其中校外使用者收費總額之20%，校內使用者收費總額之10%納入校務基金作為學校管理費，其餘作為本中心專款專用之經費。每年應依本校相關規定編列收支報告表。</p>	<p>五、本中心依前述使用費率所收之費用，其中校外使用者收費總額之15%作為學校管理費，其餘納入校務基金統籌款，作為本中心專款專用之經費。每年應依本校相關規定編列收支報告表。</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、依會計室意見修訂，校內外均應用收取管理費。 2、因本校教師計畫執行已先行提領管理費納入校務基金，建請學校同意校內使用者收費納入校務基金，作為學校管理費之額度降為10%。
<p>六、本細則經院務會議通過，並送行政會議通過後施行。</p>	<p>六、本細則經院務會議通過，簽請校長同意後施行。</p>	<p>依主任秘書批示修訂：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、提送行政會議通過後施行。

國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心收費及支用細則（修正前）

96.3.16 動物實驗管理小組會議訂定
96.5.8 院務會議通過
96.10.19 動物實驗管理小組會議修訂
96.11.13 院務會議通過

一、 實驗動物中心（以下簡稱本中心）為有效管理動物飼養情形，特依「國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心設置辦法」及「國立臺灣海洋大學校務基金自籌收入收支管理辦法」，訂定「國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心收費及支用細則」（以下簡稱本細則）。

二、 本中心收費標準如下表：

動物種類	每籠每月	每層每月
小鼠	40 元	600 元（大架，16 籠） 400 元（小架，12 籠）
大鼠	60 元	1,500 元（24 籠）
兔子	100 元	---

三、 本中心付費方式如下：

1. 持本中心收費清單，自行前往本校出納組繳納現金後，並繳交本校自行收納款項統一收據影本，俾供本中心核銷帳目。
2. 本中心保留本校自行收納款項統一收據影本，俾供委託代養者核對。

四、 本中心自籌收入得運用於下列項目：

1. 儀器設備維護。
2. 購置儀器設備，消耗性器材。
3. 支應固定資產之清潔、維護、汰換、擴充、增置。
4. 其他與中心業務發展有關之支出

五、 本中心依前述使用費率所收之費用，其中校外使用者收費總額之 15%作為學校管理費，其餘納入校務基金統籌款，作為本中心專款專用之經費。每年應依本校相關規定編列收支報告表。

六、 本細則經院務會議通過，簽請校長同意後施行。

國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心收費及支用細則（修正後）

96.3.16 動物實驗管理小組會議訂定
96.5.8 院務會議通過
96.10.19 動物實驗管理小組會議修定
96.11.13 院務會議通過
97.03.20 動物實驗管理小組會議修定
97.05.29 院務會議通過

一、 實驗動物中心（以下簡稱本中心）為有效管理動物飼養情形，特依「國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心設置辦法」及「國立臺灣海洋大學校務基金自籌收入收支管理辦法」，訂定「國立臺灣海洋大學生命科學院實驗動物中心收費及支用細則」（以下簡稱本細則）。

二、 本中心收費標準如下表：

動物種類	每籠每月	每層每月
小鼠	40 元	600 元（大架，16 籠） 400 元（小架，12 籠）
大鼠	60 元	1,500 元（24 籠）
兔子	100 元	---

三、 本中心收費程序如下：

1. 持本中心收費清單，自行前往本校出納組繳納現金後，並繳交本校自行收納款項統一收據影本，俾供本中心核銷帳目。
2. 本中心保留本校自行收納款項統一收據影本，俾供委託代養者核對。

四、 本中心自籌收入得運用於下列項目：

1. 儀器設備維護。
2. 購置儀器設備，消耗性器材。
3. 支應固定資產之清潔、維護、汰換、擴充、增置。
4. 本中心運作所需之臨時工資。
5. 其他與中心業務發展有關之行政業務費。

五、 本中心依前述使用費率所收之收入，其中校外使用者收費總額之 20%，校內使用者收費總額之 10% 納入校務基金作為學校管理費，其餘作為本中心專款專用之經費。每年應依本校相關規定編列收支報告表。

六、 本細則經院務會議通過，並送行政會議通過後施行。